

Guía pedagógica- Nivel Secundario.

Escuela: Agrotécnica Sarmiento.

Docente: Claudia Mollá.

Curso: 3ro 2da Grupo B

Modalidad: Producción Agropecuaria

Ciclo: Básico.

Turno: Mañana

Área Curricular: Industrialización.

Tema de la propuesta: Integración de guías N° 7,8 y 9.

Guía N°10

Objetivo:

-Revisar e integrar contenidos de las guías 7,8 y 9.

Contenidos:

-Instrumentos de medición: Termómetro. Refractómetro.

-Maquinaria de uso en procesos de elaboración de alimentos: Caldera. Tamizadora.

-Métodos de conservación.

-Conservas de alimentos.

Mail: claudiamolla-18@hotmail.com.ar

Actividades:

Actividad 1:

Observar las imágenes y responder:

- a- ¿Es un instrumento o una máquina?
- b- ¿Cuál es el nombre?
- c- ¿Para qué se utiliza?
- d- En el caso de los instrumentos ¿Qué mide?





Actividad 2:

-Leer y completar dentro del recuadro con las principales características del método:

Métodos de Conservación

Cualquier método de conservación de alimentos tiene como principio fundamental el de prevenir o impedir la alteración o descomposición de los mismos. Los métodos de conservación se clasifican en:

a- Conservación por frío:

Refrigeración

A large, empty rounded rectangular box intended for students to write the characteristics of refrigeration.

Congelación

A large, empty rounded rectangular box intended for students to write the characteristics of freezing.

b- Conservación por calor

Pasteurización

A large, empty rounded rectangular box intended for students to write the characteristics of pasteurization.

Esterilización

A large, empty rounded rectangular box intended for students to write the characteristics of sterilization.

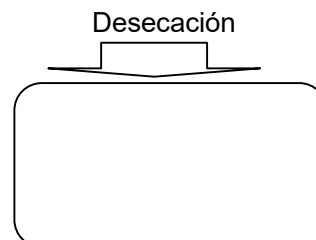
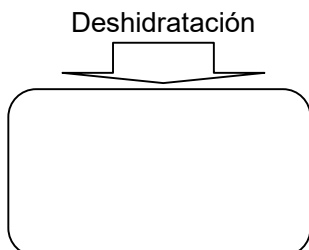
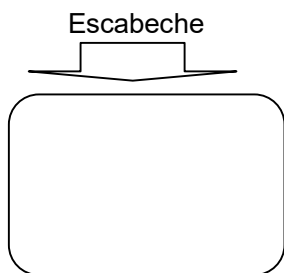
c- Métodos químicos:

Salazón

A large, empty rounded rectangular box intended for students to write the characteristics of salting.

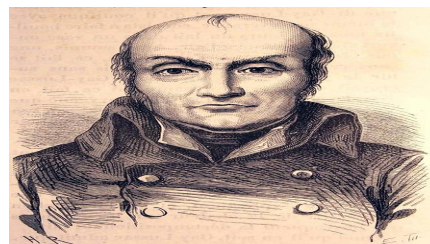
Acidificación

A large, empty rounded rectangular box intended for students to write the characteristics of acidification.



Actividad 3:

-Leer el siguiente texto y completar los enunciados:



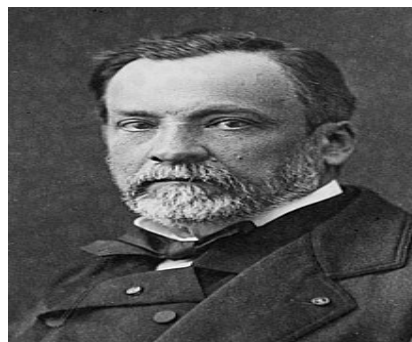
Nicolás Appert

El método de Appert, que data de 1795, consistía en colocar los alimentos en un tarro o en una botella de cristal cerrado herméticamente con un tapón de corcho sellado y hervirlos para conseguir que se hiciera el vacío en su interior a la par que destruía a los microorganismos que pudieran quedar en su interior. Al abrir el frasco, incluso después de varios meses, la comida conservaba su sabor y sus propiedades.

Poder conservar comida lista para ser consumida durante largos periodos de tiempo facilitó la tarea a navegantes y a soldados, que no se veían en la necesidad de recabar víveres frescos continuamente. Antes del descubrimiento de Appert, estas personas recurrían a salazón.

Napoleón, que llevaba un tiempo detrás de una solución para dar de comer a sus tropas que se hallaban enfrascadas en plena campaña de conquista, premió la invención de Appert con 12.000 francos. Con el dinero del premio, el cocinero abrió una fábrica en París para suministrar a la marina francesa y además publicó su método en un libro para que todo el mundo conociera su método.

Nunca llegó a patentar su idea. Appert creía que su invento debía mejorar la vida de todas las personas y puso ese interés por encima de sus beneficios económicos.



Louis Pasteur

Este químico y bacteriológico nació en Dole, Francia en 1822, en sus primeros años demostró tener mayor vocación para el arte graduándose en 1840 como bachiller en letras y en 1842 como bachiller en ciencias.

Resolvió algunos problemas de la industria vinícola y cervecera de la región, en donde realizó sus reconocidos estudios sobre la fermentación, que le permitieron determinar que las levaduras eran las que desarrollaban el alcohol en este proceso. Además, Louis Pasteur logró conservar los alimentos al calentarlo a alta temperatura antes de embotellarla, para así poder destruir las bacterias patógenas que pueda contener y se impide su fermentación sin alterar su estructura ni sus componentes, esta técnica será conocida como pasteurización y esta técnica permite actualmente que no nos enfermemos al consumir alimentos envasados.

a- El gran aporte de Nicolás Appert es _____

b- El logro de Louis Pasteur consistió en _____

Actividad 4:



Para leer y recordar

Un alimento en conserva es aquel que ha sido sometido a un adecuado proceso de elaboración, con la finalidad de prevenir su deterioro microbiano y enzimático, permitiendo conservarse a través del tiempo, en óptimas condiciones, logrando un producto sano, saludable y seguro.

Actividad 5:

-Responder el siguiente cuestionario:

a-¿Qué es una mermelada?

b-¿Qué es un dulce?

c-¿Qué características tiene un almibarado?

d-¿Cuál es la diferencia entre encurtido y conserva en vinagre?

e- ¿A que se denominan Grados Brix (Brix)?

f- ¿Cuántos ° Brix deben tener las mermeladas y los almibarados?

g- ¿Qué es el espacio de cabeza? ¿Cuál es su importancia?

h- ¿Cuál es la importancia de la esterilización?

Evaluación:

Presentación con resolución completa de la propuesta.

Socialización de contenidos cuando se retome la actividad escolar presencial.

Director: Agr. Luis A. Pérez