

Cens la Majadita

Guía pedagógica n°5

Docente: Oviedo Yesica

Directora: Elizabeth Lima

Año:2°

Turno: Vespertino

Área Curricular: Agroindustria

Título: Envasado de alimentos

ACTIVIDADES

1-Conocemos e identificamos las cuatro las técnicas principales de envasado:

- A. **Envasado tradicional.** El principal objetivo es preservar el producto del exterior, evitando contaminaciones cruzadas con otros alimentos, manipuladores o el ambiente.



- B. **Envasado al vacío.** De forma muy general, esta técnica consiste en la eliminación del aire que rodea al alimento, reduciendo por tanto degradaciones de este por parte del oxígeno, así como dificultando el crecimiento de microorganismos. Es uno de los métodos empleados para envasar productos como el café, arroz o las especias.



- C. **Envasado en atmósferas controladas (EAC).** En este tipo de envasado, el alimento se encuentra rodeado de una atmósfera preseleccionada, cuya composición base suele ser nitrógeno y dióxido de carbono. La composición de esta atmósfera gaseosa se mantiene constante a lo largo del tiempo mediante un control continuado.



- D. **Envasado en atmósferas modificadas (EAM).** En este método se sustituye el aire que envuelve al alimento por un gas concreto o una mezcla de gases. Solo que, en este caso, la composición de gases se ajusta en el momento de envasar el alimento y posteriormente, dependiendo del tipo de alimento y del material del envase (si es permeable), esa composición se irá modificando con el tiempo.



2-En casa elegimos una de Las tecnicas de envasado y llevamos a la practica. Registrar el trabajo.