

ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO - CUARTO AÑO / DIVISIÓN 3º y 4º - CICLO ORIENTADO -  
T.T.P: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS 1.

**Escuela:** Agroindustrial 25 de Mayo

**Docente:** Pacheco Lucas, Rodríguez Juan Manuel y Lorena Millán

**Cursos:** 4to.. Año Ciclo orientado 3º y 4ºdivisión De la Tecnicatura en Tecnología de Alimentos

**Turno:** Mañana

**Área Curricular:** Industrialización de los Alimentos I

**Título de la Propuesta:** Trabajo integrador de contenidos 2º parte

**Contenidos Seleccionados:** Elaboración de: aceitunas verdes fermentadas. Alimentos grasos: Aceite de oliva .Mantecas y Margarinas.

**Capacidades a trabajar:**

- Elaborar textos instructivos.
- Desarrollar pensamiento crítico
- Realizar procedimientos que permitan afianzar la habilidad en la resolución de situaciones problemáticas sencillas del campo profesional.

**Metodología:**

La presente guía de trabajo de industrialización de los alimentos I, se trabajará online por parte de los alumnos con el fin de contribuir al desarrollo de las capacidades antes mencionadas y valorar el proceso de enseñanza aprendizaje durante el ciclo 2020, en esta oportunidad les traemos una guía donde se integrarán distintos contenidos de los desarrollados en guías anteriores, esperamos que les interese la propuesta.

**Criterios de Evaluación:**

1-Conoce los procesos de elaboración e aceitunas verdes y aceite de oliva

2-Expresa su opinión técnica, debidamente justificada para solucionar las situaciones problemáticas planteadas, teniendo en cuenta las normas de seguridad establecidas

3-Trabaja de manera autónoma con responsabilidad y prolijidad, cumpliendo con los plazos acordados.

Actividades:

**Hola chicos hoy vamos a imaginar que ustedes se encuentran trabajando en una pequeña industria de conservas de aceitunas verdes, un operario recién ingresado se acerca a Usted y le hace dos preguntas:**

**a-Si debería, lavar primero y luego separar las hojas o al revés**

**b-¿Qué tengo que hacer para hacer el quemado de aceitunas verdes?**

1 Explique en detalle que debe hacer él, en cada caso

**La fermentación es una transformación bioquímica que modifica el sabor y el aroma de las olivas verdes**

2 ¿Cuáles son los controles que deben llevarse a cabo para que el resultado sea exitoso?

**La fermentación láctica ha terminado,**

3 Indique los procedimientos posteriores para llevar a cabo la preparación del producto para la venta.

**Al cabo de un tiempo y por su buen desempeño, es transferido al sector de obtención de aceite de Oliva, en esta ocasión usted debe entrenar dos personas que estarán a sus órdenes.**

4 Escriba 12 detalles del proceso de elaboración de aceite que usted les comunicaría el primer día de trabajo.

**Se presenta una situación donde alguien viene a decirle que la amasadora se ha quedado sin calefacción, según lo que usted conoce del proceso de amasado**

5 ¿qué le diría que haga? Justifique

6 En la zona de tanques de almacenamiento de aceite terminado, cuáles deben ser las condiciones para la conservación de la calidad del aceite producido.

7 Escriba 5 recomendaciones que daría a su personal encargado de la limpieza de la planta para evitar la contaminación y alteración del producto.

**Los días sábados usted recibe capacitaciones y evaluaciones que ayudan a mejorar su desempeño en el trabajo y según el resultado de estas evaluaciones, puede ser reconocido con incentivos en dinero o en días de vacaciones.**

**Estas fueron las preguntas de la semana pasada**

8 Responda verdadero o falso

- a) Según el Artículo 521: Se consideran Aceites alimenticios o Aceites comestibles, los admitidos como aptos para la alimentación(.....)
- b) Podemos decir qué por definición **grasa y aceite** es lo mismo
- c) La grasa poliinsaturada es un tipo de grasa dietaria
- d) La principal fuente alimentaria de los ácidos grasos monoinsaturados en los alimentos, es el aceite de oliva y la de los ácidos grasos poliinsaturado, son los pescados.
- e) La margarina tiene menos grasa saturada que la manteca
- f) Es lo mismo manteca que margarina
- g) En la elaboración de aceituna verde, a través del quemado se logra la eliminación de la oleuropeína.
- h) En la elaboración de aceite de oliva, el alpechín, representa la fase líquida del residuo.

**Es usted una persona muy valiosa y capaz, ha terminado su trabajo exitosamente!!**

**¡¡¡FELICITACIONES!!!**

Ahora es el turno de los Profes: Con la única intención de poder mejorar y aprender de este proceso nuevo de enseñanza te pedimos que contestes la encuesta siguiente.

QUE TE PARECIO...

La cantidad de guías propuestas

Fueron claras las consignas de las actividades

Los textos de información fueron suficientes

Los docentes atendieron tus consultas sobre las guías

Califica tu cumplimiento con la devolución de guías

El tiempo de dos semanas para la entrega de cada guía fue suficiente para poder resolverlas

Puedes agregar cualquier comentario que consideres de ayuda a los profes

---

---

---

---

Puedes pedir ayuda a tus profes al grupo institucional o bien al correo o mensa

Recuerda los números de teléfonos están en el grupo.

Mail: millanlorena2@gmail.com celular 264 5150373 en horario de 15 a 21 hs.

lucaspachecoed86@gmail.com

juanmanuel140478@gmail.com

Director: Profesor Roberto Enrique