

Escuela: Agrotécnica Sarmiento

Guía N° 10

Docente Laura González

Curso: 6to 2da Alimentos, Ciclo orientado, Nivel técnico

Turno: Mañana

Área Curricular: Proyecto Tecnológico

Tema: Etapas del Proyecto Tecnológico

Objetivos

- Promover el interés y curiosidad por la resolución de problemas en el entorno local y cotidiano reconociendo y aplicando las etapas del proyecto tecnológico.

Contenidos

- Proyecto Tecnológico: Etapas: Definición y análisis del problema-Búsqueda de información- Diseño-Planificación.

Capacidades

- Comunicación.
- Resolución de problemas.
- Trabajo con otros.

¡¡¡Importante!!!

Estimado Alumno/a en caso de no poder imprimir (lo cual no es necesario) la guía correspondiente te recomiendo copiar y realizar en tu cuaderno solo las actividades. El trabajo debes hacerlo en forma individual, consultando cualquier duda con el docente o con tus compañeros, siempre que sea posible hacerlo virtualmente, mediante canales digitales no presenciales.

Te insto a seguir aprendiendo desde casa, así nos cuidamos todos.

Consulta: WhatsApp **2645129815** (Profe Laura)

Correo: lau_ley50@hotmail.com

Cariños la profe Laura

Actividades

1)-Leer el siguiente texto

Producción de salsa de tomates artesanal

1-Recepción y selección de la materia prima:

Se debe seleccionar el tomate visualmente y por tacto, se selecciona el tomate de la variedad perita que entrará en el proceso, debiendo elegirse principalmente maduros, sanos, sin podredumbre.



2- Lavado de la materia prima:

Luego se procede a lavar la materia prima con agua potable para quitar todas las impurezas que puedan traer del lugar de procedencia.



3- Escaldado:

Escaldado de los tomates: En agua hirviendo entre los 90° y 110°C, se introducen los tomates en una cesta de alambre, en el interior del agua hirviendo hasta que los cubra, durante 5 a 6 minutos, al cabo de los cuales se ablandará la piel y facilitará el pelado de los tomates, sacándolos del agua hirviendo y colocándolos en una mesa para ser pelados.



4-Pelado:

El pelado de los tomates se realiza con cuchillo o solo con las manos se irá quitando la piel. Los tomates pelados se colocan en recipientes para ser trasladados a la picadora de pulpa.



5- Esterilización de envases y envasado del producto.

El envasado se realiza en envases de vidrio debidamente esterilizados introduciendo la salsa en ellos, agitándolos para obtener un perfecto llenado hasta el tope, sin dejar cámaras de aire e impedir la descomposición del producto a largo plazo.



6-Incorporación de especias:

Es de acuerdo al gusto agregar especias, las más típicas son pimienta en grano y laurel.



7- Tapado de los envases:

Al terminar el envasado los frascos se taparán lo mejor posible para evitar la entrada de aire exterior, lo que permitiría evitar la entrada de bacterias o microorganismos que siempre se hallan en el ambiente.



8-Cocción:

La cocción se realiza en tacho de gran tamaño a partir de los 20 litros dependiendo de la cantidad de producto a cocinar a un fuego moderado de 40° aproximadamente por un lapso de tiempo entre 60y 90 minutos.



9-Enfriado:

Luego de la cocción se espera se enfríe por completo desagotando el agua del recipiente y se sacan del mismo.

10- Etiquetado:

Una vez que el producto esta frio y seco se procede a su etiquetado, el cual hará referencia principalmente a su nombre y fecha de elaboración.

11-Producto terminado: venta o consumo:

Cuando ya tenemos el producto terminado, es decir la salsa de tomates artesanal, podemos elegir su venta para lo cual deberemos fijar un precio o para el consumo cotidiano familiar.



2)-Contesta recordando el concepto de proyecto tecnológico y la fase N°1 de proyecto tecnológico: Definición y análisis del problema (Guía N° 7):

a)- ¿La producción de salsa de tomate artesanal puede considerarse un proyecto tecnológico? Fundamente su respuesta.

b)- Analiza e interpreta ¿Cuál será el problema que pretende resolver con la producción de salsa de tomates?

3)-Teniendo en cuenta de proyecto tecnológico la Fase N°2 Búsqueda de información y N°3 Diseño (Guía N°8) responde:

a)-¿Cuál crees que es la principal fuente de información para poder realizar la producción de salsa de tomate artesanal?

b)- Diseña (mediante lluvia de ideas) otras formas de conservación del tomate.

4)-Tomar como referencia de proyecto tecnológico la Fase N°4 Planificación (Guía N°9) y realiza una representación grafica (Hoja de proceso o planning) de la producción de salsa artesanal.



Director: Agrónomo Luis A. Pérez