

# **Escuela Agrotécnica Sarmiento-6to2da-Proyecto Tecnológico**

**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](mailto: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 40º aproximadamente por un lapso de tiempo entre 60 y 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 está frío 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 gráfica (Hoja de proceso o planning) de la producción de salsa artesanal.**



**Director: Agrónomo Luis A. Pérez**