GUIA PEDAGOGICA – Nº 9

ESCUELA: Agroindustrial

CURSO Y DIVISION: 1º año División 1 y 2º

TURNO: NOCHE

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIAL

DOCENTE: CASTRO PABLO

- **Contacto: profepablotecno@gmail.com**

TITULO DE LA PROPUESTA: (BPM) Buenas prácticas de manufacturación de conservas vegetales Primera parte

Objetivos:

- Conocer la utilidad, importancia y aplicación del control de las buenas prácticas de conservas, en los procesos agroindustriales.
- Comprender la importancia del correcto uso de las mismas para lograr una optimización de procesos agroindustriales poniendo en consideración las buenas prácticas para la elaboración de conservas

Capacidad a desarrollar:

- **Cognitivo:** Interpretación y toma de conciencia de la utilización de las correctas prácticas para la elaboración, en los diferentes procesos agroindustriales
- **Procedimental:** Realización de actividades (Trabajo Práctico) para llegar a comprender los temas abordados.
- **Actitudinales:**
 - Valoración del trabajo grupal e individual y la puesta en común posterior en forma grupal.

Metodología

La metodología se llevara a cabo mediante un trabajo práctico y una posterior puesta en común en clase

Trabajo Práctico de Agroindustrial

Consignas:

- 1- Lee e interpreta el texto aportado por el docente y responde.
- 2- ¿A qué se llama BPM?
- 3- ¿Dónde y a qué se aplica las mismas?
- 4- ¿Cómo se puede tener una buena materia prima desde el sector primario?
- 5- ¿Qué importancia tiene aplicar las BPM?
- 6- ¿Cómo se aplica las BPM a la elaboración de arvejas?
- 7- Realiza un glosario de las palabras desconocidas

Te propongo que ocupes estos días como lo haces en la escuela, dedícale a cada espacio curricular las mismas horas que tienes normalmente de clase, realiza tranquilamente las tareas propuestas y deja una clase para revisar detenidamente lo que hiciste, anota las dudas que se te presenten y no te frustres si no recuerdas como hacer algunos ejercicios, estamos repasando y tendremos tiempo para reverlas, cuando regresemos a vernos en clase. Pero la tarea más importante es cuidarnos entre todos, así que recuerda...

¡QUEDATE EN CASA!

Tu profe... con cariño

Bibliografía:

Apuntes aportados por el docente de la cátedra

Evaluación:

La evaluación será exposición y puesta en común de lo trabajado, en clase, al retorno del presente receso.

Marco teórico:

Buenas prácticas para la elaboración de conservas vegetales

La definición comúnmente aceptada contenida en la normativa ISO 9000, dice que "CALIDAD" es el conjunto de características de una entidad que le confiere la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas.

En este caso, son las características correspondientes a la propia naturaleza de un producto, alimenticio, y la capacidad del mismo para satisfacer los requisitos establecidos.

Así cuando se habla de los principales requisitos que debe reunir un alimento, sin duda el más importante es que sea inocuo para la salud de la persona que lo consume.

Como en todo tipo de establecimiento elaborador de alimentos, en fábricas de conservas frutihortícolas, se hace cada vez más necesario adoptar sistemas que permitan garantizar la calidad sanitaria del producto terminado. Una calidad garantizada se traduce en un ahorro importante de costos individuales de los consumidores y los propios industriales.

Los consumidores reducen sus gastos en medicamentos, atención de la salud, pérdidas de días de trabajo y alimentos desechados, mientras que los industriales evitan una mala publicidad y descredito entre los consumidores, disminuyendo sus pérdidas de mercaderías, mejoran sus ventas, evitan pérdidas de tiempo en la producción y reducen los costos por demandas legales.

Para lograrlo existen normas elementales que los productores, industriales o manipuladores de alimentos deben adoptar estas son las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

LAS BPM tienen como por objetivo establecer criterios generales de prácticas de higiene y procedimientos para la manufactura de alimentos inocuos, saludables y sanos destinados al consumo humano que hayan sido sometidos a algún proceso industrial.

Siguiendo paso a paso las BPM se evitara la improvisación y se estimulara la acción preventiva y no recreativa en cada una de las etapas de la cadena.

Para comenzar a comprender su aplicación debemos considerar:

Cadena alimentaria

Es la sucesión de distintas etapas de agregado de valor que se relacionan con la obtención de un producto determinado

Se tratará cadena a las correspondientes a las conservas de tomate, duraznos y arvejas. Se han seleccionado estos productos, por considerarse repetitivos de tres grupos de alimentos clasificados según su elevada o baja de acidez.

El análisis se centra en la zona de cuyo debido a que ésta representa entre el 80% y 90% de la producción nacional de conservas, siendo una actividad de suma importancia para la economía regional. Otras provincias con producción representativa son Rio negro, Santiago del estero, Catamarca, Buenos Aires y Santa Fe.

Modalidad de compra:

Las modalidades de compra que más se utilizan son la compra por contrato o según necesidad por especificaciones.

Actualmente la adquisición de materias primas en el mercado libre no es más común. La tendencia es que el elaborador de conservas contrate previamente con el agricultor un área definida de producción. En este sistema el elaborador realiza todas algunas de las siguientes operaciones:

- Acuerda el plan de siembra
 - Suministra las semillas de variedades selectas; fertilizantes y fitosanitarios
 - Indica la fecha de recolección
 - Suministra ayuda técnica suministra equipos para la protección o poda, etc
 - Suministra los medios de transporte adecuados a su producción y a sus sistemas de manejo
- Este sistema se aplica cada vez en mayor o menor medida siendo el método más eficaz para asegurar la calidad de las materias primas especialmente en plantaciones de tomate, uvas finas, arvejas y otro.

Conservas vegetales

La definición del producto permite delimitar la cadena comercial y productiva sobre la cual se harán las recomendaciones referentes a las BPM. Y como el tema principal es conservación de vegetales; cabe recordar que las mismas conservas alimenticias son aquellos productos de origen animal o vegetal que envasados en forma hermética, han sido sometidos a procesos de esterilización.

Conservas de tomate

Las empresas procesadoras de tomate en el país, son alrededor de 25 de las cuales unas 10 concentran el 80 % de la producción. Todas estas firmas elaboran distintos derivados: puré, salsas, tomates pelados y extractos.

Estas empresas se enfrentan a problemas en calidad y continuidad de abastecimiento de las plantas procesadoras debido a ciertas limitaciones en cuanto a productividad y tecnología que se presentan en el sector primario. Por otra parte existe un alto grado de desarticulación entre productores e industriales.

Sin embargo esta situación está siendo modificada a través de la implementación del programa Tomate 2000 que desarrolla la SAGPyA en forma conjunta con el gobierno de Mendoza el INTA y el sector privado.

El programa Tomate 2000 se ocupa de incentivar el compromiso entre productores primarios e industriales a través de contratos de producción y abastecimiento

Esta forma de articulación en la que existe una mayor comunicación entre las distintas etapas favorece el éxito de la implementación de BPM. *La importancia de las mismas reside en la cuidadosa manipulación de la materia prima y el control de sus posibles contaminaciones, factores necesarios para la elaboración de conservas vegetales acidas como la de tomates.*

Conservas de frutas

Entre las conservas de frutas; la de durazno es el principal producto y representa el 67% del total, le siguen la ensalada de frutas con el 17% las peras con el 13% y los damascos con el 3%.

Existen unas 50 empresas que elaboran conservas de frutas; aproximadamente un tercio de ellas pueden clasificarse como medianas o grandes. Las primeras 5 firmas en importancia concentran el 50 % de la producción nacional

La mayoría de las plantas grandes elabora productos (derivados de tomate, dulces y mermeladas) en muchos es su línea principal

Pese a la gran variedad de materias primas involucradas en este tipo de conservas, algunas importantes empresas realizan contratos de compra, directamente con los productores, estableciendo condiciones de pago, de la materia prima, el financiamiento y la asistencia técnica. De esta manera se asegura la calidad del producto desde la

producción primaria. (En este caso las BPM, juegan un importante papel dada la gran manipulación que sufren estos productos y su marcada susceptibilidad a los contaminantes)

Conserva de arvejas

Este tipo de conserva es realizada con semillas verdes, por ello debe reunir ciertas características, como uniformidad de color y tamaño así como la ternura y textura.

Está prohibido hacer reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes y/o sustancias alcalinas

Las empresas dedicadas a este tipo de conservas, son alrededor de 20 y se hallan localizadas en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe y Mendoza, otras zonas menores se encuentran en San Juan y Tucumán.

La elaboración de este tipo de conservas requiere respetar cuidadosamente las BPM dado que se trata de un producto muy susceptible a la proliferación de microorganismos. Esta susceptibilidad se controla con un tratamiento térmico severo, que debe ajustarse de acuerdo a la calidad higiénicosanitaria que el producto tiene en ese momento. En caso de tener un producto muy contaminado requerirá un tratamiento muy riguroso para lograr la inocuosidad lo que trae como consecuencia el deterioro de las propiedades organolépticas.

Directora: Lic. Gabriela Moreno