

AGROINDUSTRIA***CARTA A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE SAN JUAN***

Querida Comunidad Educativa, hoy la población sanjuanina, como la del mundo entero, está transitando una situación compleja y desconocida, totalmente impensada, provocada por la denominada pandemia *de Coronavirus COVID-19*. Situación que ha generado cambios abruptos y profundos en el desarrollo de nuestras vidas.

El aislamiento social y obligatorio, modificó no sólo nuestras conductas y actividades sociales, sino también produjo la pérdida de espacios personales, entre otros hechos, que nos inspiró de algún modo, a reactivar y poner en marcha comportamientos positivos, apelando a la creatividad y originalidad para la reorganización más saludable posible de las rutinas diarias.

En este sentido, *se produjo también un sensible e importante cambio en la educación de nuestros hijos*, quienes a partir de un Decreto Nacional que dispone la suspensión de las clases en todo el país, nuestro hogar, el espacio de convivencia natural de las familias, pasa a ser el escenario principal, esencial de la continuidad de las trayectorias educativas de niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos.

Esto implicó e implica un desafío para el Ministerio de Educación y para la comunidad educativa sanjuanina toda, quienes pusimos en práctica por primera vez y de modo muy acelerado, un modelo de acompañamiento pedagógico, impregnado de herramientas tecnológicas, tal vez impensadas para muchos adultos que se desempeñan en el ámbito educativo y para muchos padres, que hasta ahora tenían un rol diferente en el proceso educativo de sus hijos.

En tan sólo horas fuimos capaces, Supervisores, Directores, Docentes y Familias, de poner en marcha la implementación del sitio ***Nuestra Aula en Línea***, activando todos los recursos del Estado para hacer llegar al hogar de cada uno de los estudiantes, guías pedagógicas con aproximaciones pedagógicas, diseñada por docentes y supervisadas por Directivos y Supervisores. Estas guías se distribuyeron en formato digital para aquellos que tienen acceso a la conectividad, y en formato papel, para aquellos que les resulta más complejo acceder a la plataforma virtual.

AGROINDUSTRIA

En este escenario, y tomando el pulso a las necesidades de la comunidad, propusimos implementar otro espacio denominado ***Nos Cuidemos Entre Todos***, el cual ofrece recursos de orientación, asesoramiento y contención emocional a las familias, sobre cómo organizarse en casa, pautas de organización familiar para la tarea escolar de los estudiantes, protocolos y otros recursos de utilidad para esta etapa del aislamiento social.

Posteriormente se sumaron los espacios ofrecidos por ***“Infinito por Descubrir”***, lo ***“Nuevo de San Juan y Yo”***, ***“Matemática para Primaria”***, ***“Fundación Bataller”*** con sus aportes de Historia y Geografía, y todos los recursos educativos que se suman día a día en nuestra jurisdicción.

Conscientes de esta nueva etapa del aislamiento social por la que transitamos todos, el Ministerio de Educación pone a disposición de Supervisores, Directores, Docentes, Padres y Estudiantes, los siguientes contactos, para todo tipo de consultas e inquietudes personales, de índole psicológico, psicopedagógico, social, académico, lúdico o abierto a cualquier situación compleja que lo amerite, como así también sobre dudas o dificultades sobre *guías pedagógicas*.

Consultas: educacionsanjuanteguiayorienta@gmail.com / 4305840 - 4305706

POR TODO LO TRANSITADO Y LO QUE QUEDA POR RECORRER, POR LOS ESFUERZOS, POR LA COLABORACION Y EL ACOMPAÑAMIENTO PERMANENTE, LES AGRADECEMOS INFINITAMENTE.

Educación te sigue acompañando.

AGROINDUSTRIA
GUÍA PEDAGÓGICA N°3:

AGROINDUSTRIA

ESCUELA: CENS ULLÚM

DOCENTES: Ortiz, María Eugenia - Rojas, Carolina Beatriz

CURSO: 1º Año

DIVISION/ES: 1º Y 2º

CICLO: 2020

TURNO: Nocturno

ÁREA CURRICULAR: Agroindustria

TÍTULO DE LA PROPUESTA: Conservas

CONTENIDO:

- Conservas • Buenas prácticas de manipulación • Microorganismos

HORAS DE CLASE: 3Hs semanales

ACTIVIDAD N°1: Leer el siguiente texto

Las conservas, son tan antiguas como el ser humano. Estas prácticas respondían a acumular alimentos en las épocas de abundancia para contar con ellos durante la escasez. A través de la observación y la experiencia se aprendió que el frío o el sol (el calor) aumentaban el tiempo de conservación de los alimentos.

En la actualidad la elaboración de conservas caseras, es una forma de aprovechar la materia prima que abunda en la época de producción y también de cubrir las necesidades de autoconsumo, mientras que en otros casos es una fuente de ingresos cuando el destino final es la comercialización. Cualquiera sea el motivo, el esfuerzo, el tiempo y el gasto se recompensa con la satisfacción que proporciona el preparar uno mismo las propias conservas.

¿Qué es una conserva casera?

Es un procedimiento sencillo y natural que puede realizarse en el hogar con el fin de elaborar confituras, mermeladas, lácteos, dulces, licores y otras cosas ricas con frutas y hortalizas frescas de la estación.

Un alimento en conserva es aquel que ha sido sometido a un adecuado proceso de elaboración, con la finalidad de prevenir su deterioro microbiano y enzimático, permitiendo conservarse a través del tiempo, en óptimas condiciones, logrando un producto sano, saludable y seguro.

AGROINDUSTRIA

Recomendaciones de higiene y sanidad

Ambos términos son importantísimos al momento de definir la calidad final del producto, de otra manera quedaría a merced de la contaminación microbiana.

Higiene	Sanidad
Tiene en cuenta la persona que elabora.	Se relaciona a la materia prima, equipos y utensilios.

En cuanto a lo personal hay que tener en cuenta:

- Lavar manos y uñas antes de cualquier proceso.
- Usar delantal, barbijo y cofia o cabellos recogidos.
- No usar reloj, anillos, pulseras u otros objetos.
- No elaborar cuando hay heridas, resfríos o una enfermedad contagiosa.

En el espacio de elaboración:

- Mantener la limpieza general del lugar.
- Limpiar y ordenar antes de comenzar la elaboración.

En el equipamiento y utensilios:

- Utilizar elementos limpios, apropiados y en buenas condiciones de uso.
- Lavar las ollas y dejar escurrir boca abajo sin secar.
- Lavar y secar moledora, trituradora y tapadora una vez terminadas de usar.
- Todo utensilio debe guardarse limpio.

Durante el proceso:

- Lavar la materia prima con agua limpia. En caso de no contar con agua potable es conveniente clorar (5 gotas de lavandina por litro de agua es suficiente para desinfectar).
- Enjuagar los equipos y utensilios antes de utilizar.
- Retirar los residuos y mantener el orden.
- Lavar frascos y tapas con agua hirviendo si son nuevos; si son rehusados lavar con detergente, enjuagar y volver a enjuagar.

En el almacenamiento:

- Limpiar los frascos una vez finalizado el proceso con una mezcla de dos partes de agua y una de alcohol.
- Rotular indicando tipo de producto y año de elaboración.
- Mantener en lugar fresco, seco, oscuro y limpio.
- Todas estas recomendaciones permiten una mejor organización, control y disminución de la carga microbiana, favoreciendo la calidad y conservación del producto elaborado.

Los microorganismos y las conservas

Las conservas de frutas y hortalizas se mantendrán en perfectas condiciones a lo largo del tiempo siempre que se realice un buen control de los microorganismos o de una utilización apropiada como en el caso de las fermentaciones.

AGROINDUSTRIA

En el caso de frutas y hortalizas conservadas, los microorganismos capaces de causar alteraciones son destruidos por el calor y su contacto posterior al envasado, se previene con el uso de recipientes herméticamente cerrados.

Las frutas y hortalizas desecadas no se alteran, debido a que no contienen suficiente humedad para permitir el desarrollo de microbios.

En productos como el yogurt y las aceitunas, el proceso de elaboración es una fermentación de levaduras y/o bacterias, que transforman la materia prima original. El éxito depende del desarrollo de los microorganismos deseables y la eliminación de los indeseables que provocarían alteraciones en el producto final.

Los microorganismos se diferencian en: mohos, bacterias, levaduras, virus. El comienzo de la alteración de un producto depende principalmente de la cantidad de microorganismos presentes. Es por este motivo que es necesario disminuir la población desde el momento de su elaboración, tanto a nivel personal, equipamiento, utensilios y en cada etapa del proceso, culminando con la esterilización del producto a envasar.

Las alteraciones causadas por los microorganismos se pueden prevenir por:

- **Efectos del calor:** son sensibles y mueren a elevadas temperaturas.
- **Efectos del frío:** no mata los microorganismos, pero si inhibe su actividad.
- **Disminución de la humedad:** cuando no hay actividad de agua tampoco hay actividad de bacterias, es por eso que al realizar una mermelada, jalea o dulce se evapora el agua contenida en la fruta hasta un punto en que las bacterias no pueden desarrollarse.
- **Acción del azúcar:** en concentraciones superiores a 65% actúa como conservante natural.
- **Acción de la sal:** en concentraciones superiores a 15% actúa sobre la mayoría de las bacterias.
- **Acción del ácido acético:** en concentraciones del 2% actúa sobre la mayoría de las bacterias.
- **Conservantes químicos:** benzoato de sodio, sorbato de potasio, anhídrido sulfuroso.
- **Secado:** trata de disminuir el contenido de agua al punto que no pueden desarrollarse los microorganismos.

El Botulismo

La bacteria *Clostridium botulinum*, en medios favorables, es decir poco ácidos y sin presencia de aire, genera una toxina causante de una enfermedad que se denomina botulismo.

Esta toxina está presente en las conservas, no se visualiza a simple vista, es decir no hay cambios que alerten su presencia. No produce cambios de olor, sabor, ni color.

AGROINDUSTRIA

Ataca al sistema nervioso central, provocando parálisis de los músculos.

A nivel casero, se puede controlar el desarrollo de esta bacteria acidificando la elaboración de la conserva. Los ácidos utilizados son: cítrico y acético (vinagre).

El uso de los ácidos depende del tipo de producto. El cítrico es usado para pimientos. El vinagre para el resto de los productos. El jugo de limón confiere demasiado gusto cítrico.

Para tener en cuenta:

- En la industria se controla con ácidos y autoclave (equipamiento que alcanza temperaturas de 120° C, que destruyen a la bacteria).
- En la casa se controla con adición de ácido acético (vinagre), ácidos cítrico o cualquier ácido permitido para consumo humano.
- El ácido a usar depende del producto y de la armonía de los sabores, por ejemplo el cítrico se usa para los frutos, el vinagre para las hortalizas.
- Si no se conoce el proceso de elaboración de una conserva de hortalizas, se debe hacer baño maría de 10 minutos antes de la apertura. Esta práctica rompe las cadenas de la toxina generada por la bacteria *Clostridium botulinum* y deja de ser un alimento de riesgo.
- Adicionar dos cucharadas de vinagre por botella de litro a las conservas de tomate, puré, triturado, salsa.

ACTIVIDAD N°2: Responda el siguiente cuestionario

- 1) ¿Qué son las conservas caseras?
 - 2) ¿Qué tienen en cuenta la higiene y sanidad?
 - 3) En las conservas de frutas y hortalizas, ¿Cómo son destruidos los microorganismos?
 - 4) ¿Cómo se pueden prevenir las alteraciones causadas por los microorganismos? Nombre 3 medidas de prevención
 - 5) ¿Qué es el botulismo y cómo se controla?
-

Directora CENS ULLÚM: Gil, Valeria

Ortiz, María Eugenia
Rojas, Carolina