

CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 1° año, 1° y 2° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 1° año 1° y 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Tema: Principios de conservación, Características y usos.

Guía N° 4

(Actividades a realizar desde 11 de mayo al 23 de mayo de 2020).

*Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades

Llegamos hasta el cuadro de los principios de conservación, este género muchas dudas y complicaciones, por lo que retomamos este tema para aplicar los conocimientos de diferente manera.

12) Realiza un resumen, de los principios de conservación, estos se aplican en todos los alimentos para su conservación y nosotros los aplicaremos durante los 3 años de cursado.

13) De acuerdo a estos principios o métodos de conservación, mencione cuales se pueden aplicar para cada caso. Recuerde que muchas veces se aplican varios de estos en diferentes etapas o para lograr diferentes productos.

- a) Una mermelada de durazno.
- b) Una leche de tambo.
- c) Una leche larga vida.
- d) Un dulce de higo.
- e) Una panceta.
- f) Orejones de ciruela.
- g) Una sémola.
- h) Pickles de zanahoria.
- i) Aceitunas griegas.

- j) Jamón crudo.
- k) Aceitunas en salmuera.
- l) Salsa casera.
- m) Carne de pescado cruda.
- n) Salsa industrial.
- o) Pickles de cebollitas.
- p) Carne de cerdo.
- q) Un paquete de fideos.
- r) Un licor de mandarina.
- s) Queso cremoso.

14) DEFECTOS y ALTERACIONES: Dentro de la agroindustria es importante tener presente a estos dos conceptos que a veces se confunden.

Lo más importante de estos dos, es que unos pueden ser consumidos sin peligro y el otro no se pueden consumir ya que arriesgamos la vida.

- a) Diga que es un DEFECTO.
- b) Diga que es una ALTERACION y que lo producen.
- c) Explique: ¿cuál es la diferencia entre DEFECTO y ALTERACION?
- d) Para los siguientes ejemplos indique: ¿qué es Defecto o Alteración?
 - 1) Una mermelada oscura.
 - 2) Un dulce de membrillo con piel y pepitas en su interior.
 - 3) Una salsa casera chorreada y con burbujas dentro.
 - 4) Una lata de durazno al natural, industrial, abombado.
 - 5) Una carne cruda con olor a descomposición.

Director: Alfredo Gonzales