

- ✓ **ESCUELA:** AGROTÉCNICA SARMIENTO
- ✓ **DOCENTE:** DANIELA C. TELLO
- ✓ **CURSO:** 5º **DIVISION:** 2º **CICLO:** ORIENTADO **NIVEL:** SECUNDARIO TÉCNICO
- ✓ **TURNO:** TARDE
- ✓ **ÁREA CURRICULAR:** INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS II.
- ✓ **TÍTULO DE LA PROPUESTA:** “INDUSTRIALIZANDO ENCURTIDOS”
- ✓ **CONTENIDOS SELECCIONADOS:** Elaboración de pickles.
- ✓ **CONTACTO PARA CONSULTA:** 2644509680
- ✓ **GUIA N° 9- DESARROLLO DE ACTIVIDADES:**

¿Qué debemos tener en cuenta para elaborar productos alimenticios inocuos?

El trabajo en las guías anteriores nos interiorizó sobre la importancia de las BPM, las cuales tienen un alcance amplio, dado que abarcan:

1. El lugar de elaboración de las conservas.
2. La calidad del agua y de las materias primas a usar.
3. La vestimenta y comportamiento del elaborador.
4. La higiene en la cocina.
5. La higiene durante el proceso de elaboración.
6. La higiene de los envases
7. Lugar de almacenamiento de las conservas.

Uno de los puntos IMPORTANTES a tener en cuenta antes de comenzar con la elaboración, es **la higiene de la cocina** y el mantenimiento del orden y la limpieza de equipos, utensilios y superficies de la cocina.

- ✓ ¿Cuál es la forma adecuada de lavar y desinfectar los utensilios?
 1. Retirar los residuos de polvo y de alimentos
 2. Aplicar detergente sobre la esponja y res fregar
 3. Enjuagar con abundante agua hasta eliminar el jabón
 4. Sumergir los utensilios en solución de lavandina por 20 minutos
 5. Enjuagar los utensilios en abundante agua.
 6. Escurrir los utensilios y secar con toalla de papel o con paños limpios.



¡IMPORTANTE!

- No mezcle detergente y lavandina, ya que se inactiva la acción desinfectante de la lavandina y se forman vapores tóxicos.
- Lea el rótulo del envase para preparar las soluciones de detergente y lavandina.
- Guarde los elementos de limpieza en un lugar destinado a ello y apartado de los alimentos.



Otro de los puntos IMPORTANTES a tener en cuenta antes de comenzar con la elaboración de un producto alimenticio es el **correcto lavado de manos**. En el siguiente link <https://youtu.be/sY7yp0EYVB8> podrás ver la técnica de lavado de manos.

Es importante en cada etapa, que hacen al proceso



de elaboración, desde el control de las materias primas hasta obtener el producto final (en este caso pickles), controlar los puntos clave, que nos permitirán tener la certeza de la inocuidad de los productos.

¿A que llamamos pickles?

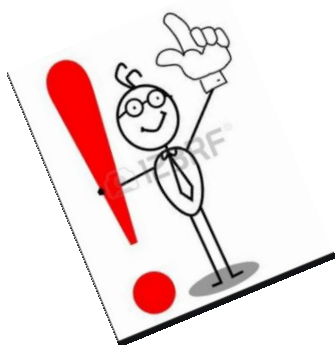
Según el Código Alimentario Argentino(CAA) en el **Art 972 - (Dec 112, 12.1.76)** **"Con la denominación genérica de Encurtidos o Pickles, se entienden los frutos u hortalizas que después de haber sido curados en salmuera o haber experimentado una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto.**

¿Cómo elaboramos pickles?

Observa el siguiente video “Elaboración de encurtidos. Conservación y transformación de alimentos.” En el siguiente link: <https://youtu.be/Yvsrfd-fkbY>

Al elaborar pickles tenga presente los siguientes puntos:

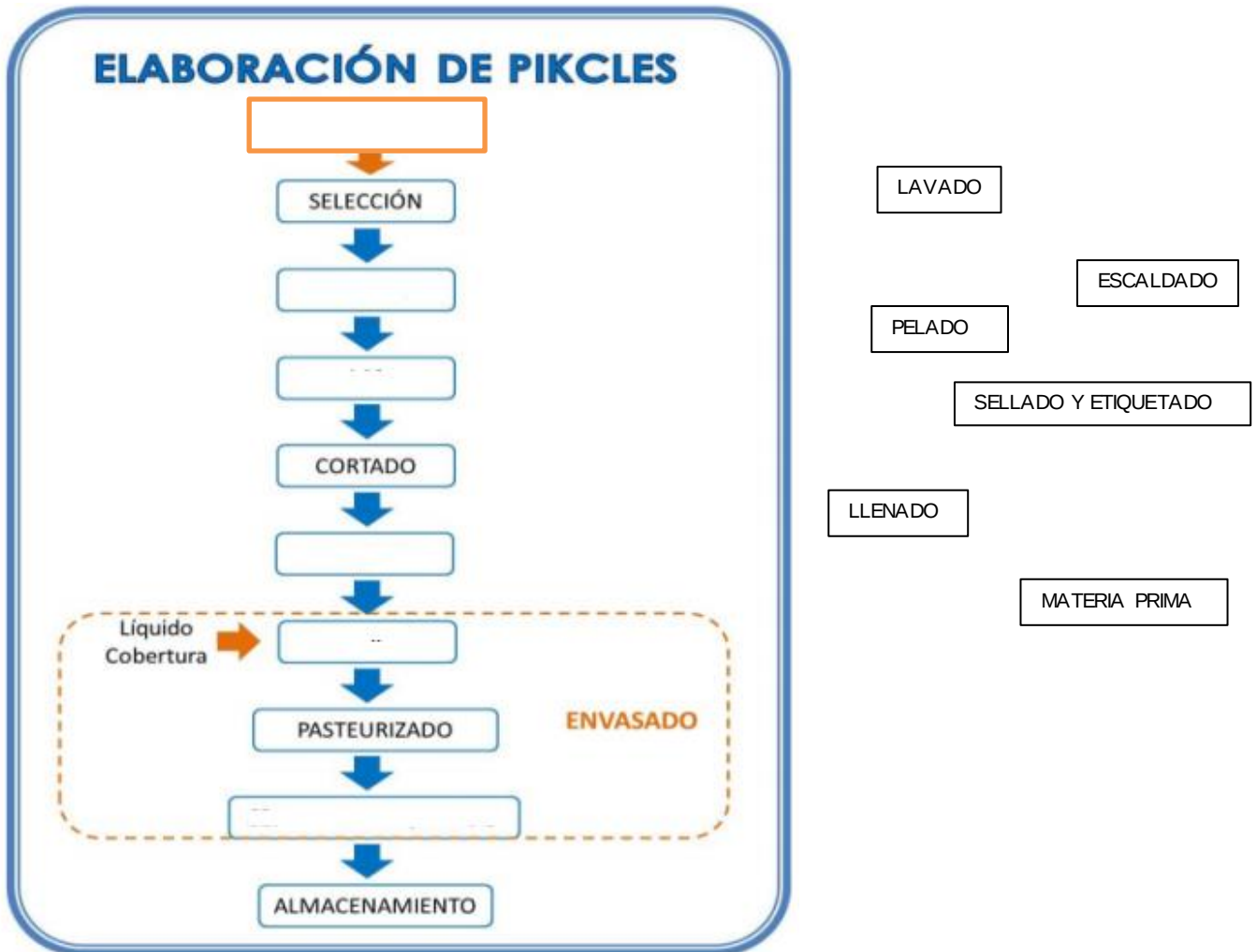
- Use hortalizas en buen estado.
- Lávelas bien antes de usarlas.
- Pele y retire los desechos.
- Corte trozos uniformes, preferiblemente pequeños.
- Escalde* en agua con sal cada hortaliza. Para hortalizas *blandas* (ej. Apio, pimiento, coliflor, etc.) máx. 3 minutos y para hortalizas *duras* (ej. zanahoria) de 5 a 7 minutos.
- Para la preparación del líquido cobertura utilice preferentemente vinagre de alcohol (blanco) y especias secas y limpias. Hiérvalo.
- Coloque las hortalizas en los frascos calientes (rellene hasta las 3/4 partes), recién esterilizados



- El líquido de cobertura, agregado en caliente, debe cubrir las hortalizas.
- Cierre bien los frascos e inviértalos sobre la mesada. Controle que no haya pérdida de líquido.
- Selle con precinto y rotule los frascos
- Lleve un control sobre su producción. Tome notas en su cuaderno donde mencione fecha de elaboración, cantidad de productos elaborados.

1. Luego de leer la información presentada responde:
 - a. ¿Cuáles son los puntos importantes antes de comenzar la elaboración de un producto alimenticio?
 - b. ¿Por qué no se deben mezclar el detergente y la lavandina?}
 - c. ¿Dónde se deben guardar los productos de limpieza?
2. Practica en tu casa la forma correcta de lavado de manos.
3. ¿Cómo denomina el Código Alimentario Argentino al encurtido o pickles?
4. Busca la definición de Escaldado y pasteurizado

5. ¿De qué depende el tiempo de escaldado de las hortalizas?
6. ¿Qué ingredientes lleva el líquido cobertura?
7. ¿Cuándo esterilizamos un frasco con pickles que método de conservación utilizamos?
8. Ordena las palabras según corresponda en el proceso de elaboración.



Directivo de institución: Agron.Luis A. Pérez