

**CENS ULLUM**

**AREA CURRICULAR: Agroindustrial**

**GUÍA PEDAGÓGICA N° 2: Materias Primas.**

**ESCUELA: CENS ULLÚM**

**DOCENTES: Ortiz, María Eugenia - Rojas, Carolina Beatriz**

**CURSO: 1° Año**

**DIVISION/ES: 1° Y 2°**

**TURNO: Nocturno**

**ÁREA CURRICULAR: Agroindustria**

**TÍTULO DE LA PROPUESTA: Materia Prima**

**CONTENIDO: Materias Primas que utiliza la Agroindustria**

**HORAS DE CLASE: 3Hs semanales**

**CICLO: 2020**

## **ACTIVIDAD N° 1: Leer el siguiente texto.**

### **MATERIAS PRIMAS**

Son productos frutihortícolas son tejidos vivos, con elevado contenido de agua y de morfología, composición y fisiología diversas.

Las principales causas de su deterioro son los cambios metabólicos, los daños mecánicos y el ataque por plagas y enfermedades. Los factores ambientales pueden afectar la rapidez con la que disminuye la calidad del producto. Estos incluyen temperatura, humedad relativa, composición atmosférica y exposición a la luz. El control de la temperatura y el tiempo transcurrido desde la recolección hasta el procesamiento, son variables muy importantes que pueden afectar la calidad de la materia prima.

### **MANEJO EFICIENTE DE LA MATERIA PRIMA**

Las características de las materias primas resultan de particular interés para el elaborador de conservas. Este agente está involucrado en los problemas que conciernen al productor, tales como los programas de cultivo, el abastecimiento por contrato, el transporte y el almacenamiento de la misma.

#### **Recolección o cosecha.**

Para ser cosechadas, todas las especies frutales y hortícolas tienen un punto de madurez óptimo, que normalmente no coincide con la madurez óptima vegetativa.

Contribuye mucho con el cuidado de la materia prima establecer el momento adecuado de la cosecha por medio de mediciones confiables. Desafortunadamente muchas de estas determinaciones son destructivas y consecuentemente tienen poca aplicación en el campo. El color del fruto es un método no destructivo y útil para estimar la madurez, que resulta el más fácil de implementar y ser comprendido por la gente encargada de la recolección. En este aspecto será importante la experiencia del productor porque el color justo depende mucho del cultivo. Normalmente la instrucción a los cosechadores pasa por la capacitación por medios visuales. En este caso mostrando el mismo tipo de fruto con los diversos estados de madurez, remarcando cuál es el óptimo. Una buena práctica consiste en dejar muestras a los jefes de cuadrillas para que puedan utilizarlas como referencia.

Los cosechadores deben ser instruidos para tratar la fruta lo más delicadamente posible en todas las etapas de la cosecha. El vaciado de los tachos o cosecheros en los *bins* se debe

hacer cuidadosamente para evitar caídas de los frutos desde mucha altura. Hay que mantener limpios todos los elementos utilizados para la cosecha, ya que existe una relación directa entre la higiene de los contenedores y la aparición de productos manchados, sucios y con abrasión superficial que desmejoran la calidad del producto final.

Luego de la cosecha, pero todavía estando en el campo, la fruta deberá ser protegida del calor y del sol. Cualquier forma de sombreado que se pueda lograr, puede ser muy útil para este fin. No obstante si se utiliza una tela debe evitarse el contacto directo de la misma con la fruta porque puede transmitir el calor suficiente como para generar un escaldado.

### **Contaminación de la materia prima**

Es necesario inspeccionar las materias primas, para determinar si están limpias y aptas para el procesamiento y elaboración de alimentos. Permanezca alerta ante la posibilidad de contaminaciones provocadas por el transporte o almacenamiento. Una materia prima contaminada puede afectar los posteriores lotes de producción si no se ajustan algunas variables de proceso o si no se extreman las medidas sanitarias.

### **ACTIVIDAD Nº 2: Responder el siguiente cuestionario.**

- 1- ¿Qué son las materias primas? De ejemplos.
- 2- ¿Cuáles son las principales causas de su deterioro?
- 3- ¿Cómo se determina el momento adecuado para la cosecha?
- 4- ¿Qué precauciones se deben considerar al momento de la cosecha para evitar el deterioro de la materia prima?

### **ACTIVIDAD Nº 3: Investigue cuales son los principales agentes contaminantes de las materias primas.**

Directora CENS Ullúm: Gil, Valería