

Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: David Gálvez Saa

Curso: Segundo Segunda

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Título: Integración General

Guía N° 11

Agroindustria

Los productos del campo y su **comercialización** posterior conforman el sector de la agroindustria. Este sector se centra en transformar productos de cualquier actividad **agrícola**, forestal o **pecuaria**. Estos procesos pueden ser tanto artesanales como industriales.

Desde la **revolución industrial** que se inició en el siglo XVIII la agroindustria ha venido utilizando técnicas adecuadas para incrementar los niveles de **producción**. De esta manera, la automatización de los distintos procesos facilita el control y la comercialización de los productos que se obtienen.

La finalidad de todo ello es modificar las características físicas, químicas o biológicas de las materias primas originarias.

La valoración de lo hecho a mano

En la actualidad y ante el aluvión que existe de productos de todo tipo que son producidos de una manera seriada, los productos artesanales, que disponen de lo opuesto, de ese don particular que aporta el ser hechos por las manos de una persona y no por una máquina, están siendo ciertamente demandados y reclamados por los consumidores con gran predilección frente a aquellos producidos en serie por máquinas.

De alguna manera podríamos decir que se está viviendo un procesamiento social inverso al que ocurrió en las puertas de la Revolución Industrial, donde la novedad por poder encontrarse de manera sencilla y rápida con productos muy necesitados hizo que el proceso industrial avanzase hasta niveles increíbles que claramente podemos apreciar nosotros en el hoy.

Y claro, como contrapartida nos encontramos con esa necesidad de regresar, aunque sea con algunos productos, a aquel pasado que proponía cosas más originales, espontánea y naturales.

Conservas Caseras:

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 clorinar (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. 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 un 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. 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).

Etiquetas:

Fecha de elaboración y Fecha de vencimiento

Esta información nos indica cuánto puede durar el producto en buenas condiciones, desde su fabricación.

Autorización

Sanitaria

La da el Servicio de Salud de nuestro país, el que garantiza que el producto se puede consumir.

Fabricado y elaborado por

Es el nombre de la persona o empresa que ha hecho el producto.

Las Etiquetas para Conservas



Formas de promocionar un producto en Internet (*online*)

Debido entre otras cosas a la posibilidad que brinda de poder llegar a una gran cantidad de personas ubicadas en cualquier parte del mundo, las 24 horas del día, los 365 días del año, Internet es hoy en día probablemente el medio más efectivo que existe para promocionar un producto.

Pero además de ello, a diferencia de lo que sucede con otros medios tradicionales tales como la televisión y la radio, promocionar en Internet no requiere mucha inversión e incluso, en algunos casos, es gratuito sin que ello signifique que no pueda ser efectivo.

En esta parte te presentamos las principales formas que existen de promocionar un producto en Internet.

Crear una página web

Crear una página en Facebook

Enviar mensajes de WhatsApp

Anunciar en radio

Anunciar en diarios

Repartir volantes o folletos

Repartir tarjetas de presentación

Hacer una exhibición o degustación

Pegar láminas o calcomanías publicitarias en vehículos

Actividades:

- Realizar lectura comprensiva de lo expuesto.
- Teniendo en cuenta el contexto actual, ¿cuál sería la forma más eficiente de promocionar un producto? ¿Por qué?
- Menciona ejemplos de agroindustria local que conozcas y describe donde se desarrollan mencionando sus características generales.
- Diseña una etiqueta con toda la información que debe llevar un producto.
- Describe que es Agroindustria.
- ¿Cuál es el producto agroindustrial que se destaca en nuestro departamento?
- ¿Qué cuidados en cuanto a higiene y enfermedades debemos tener al realizar conservas caseras?
- Enviar el material al siguiente corre: profdavidgalvezsaa@gmail.com

Bibliografía:

<https://www.crecenegocios.com/como-promocionar-un-producto/>

Director: Juan Manuel Nuñez