

GUÍA PEDAGÓGICA N° 8

-Escuela: Agrotécnica "Los Pioneros"

-Docente: Profesora Ing. Agr. Liliana Ramos

-Curso: 3° año, ciclo básico. Grupos A y B.

-Turno: Mañana

-Área Curricular: INDUSTRIA

-Título de la propuesta: Métodos de conservación de los alimentos

-Propuesta Pedagógica

Se han adoptado dos métodos generales para evitar la destrucción de los alimentos por los microorganismos. El primero, en el que se basan las operaciones de enlatado, es la esterilización por calor. El segundo método busca la conservación tratando los alimentos de varias maneras, de forma tal que la actividad de los microorganismos quede paralizada o se retarde. Este método de conservación no implica necesariamente la destrucción de los microorganismos y al cesar el efecto conservador la alteración se produce. Entre los procedimientos más importantes pertenecientes a esta segunda categoría tenemos:

- ✚ Eliminación de agua: concentración y deshidratación.
- ✚ Empleo de conservadores químicos.
- ✚ Aumento del contenido de sólidos: adición de azúcar o sal.
- ✚ Empleo de bajas temperaturas: congelación y refrigeración.

-Contenido seleccionado: Concentración y deshidratación

-Desarrollo de actividades:

Actividad N° 1:

- 1) ¿En qué consiste la concentración y deshidratación de los alimentos?

Directora: Prof. Margarita Ortiz

Contacto: <http://Esclospioneros.blogspot.com>

Correo: lragro@hotmail.com