

GUIA PEDAGOGICA N°3

ESPACIO CURRICULAR: Agroindustria

DOCENTE: Oviedo yesica

AÑO: 1°

DIRECTORA: Elizabeth lima

CONTENIDO: vida útil de latería prima



ACTIVIDADES

1_Vida útil de la materia prima

Los productos de la agricultura tienen diferente vida útil.

*pocas horas (leche, aceite, mariscos, carnes, etc.)

*varios días (frutas, verduras, flores, etc.)

*varios meses (maderas, granos, etc.)

Aunque en estos casos se debe mantener la humedad.

La función principal de la agroindustria es prolongar la vida útil a semanas o meses

Así como la caducidad, es la fecha límite hasta la cual podemos consumir un alimento sin que haya perdido sus propiedades, la vida útil es el nombre que se le da al periodo que transcurre desde su producción a su caducidad, es decir, el tiempo durante el cual el alimento conserva todas sus cualidades. El final de la vida de un alimento no solo depende de que mantenga el nivel mínimo de contaminación, sino también de que preserve sus cualidades físicas-químicas (homogeneidad, estabilidad, estructura) y organolépticas (textura, sabor, aromas)

Buscamos mas ejemplos utilizando como referencia los ejemplos dados.

2 análisis cualitativo

Así, para definir la vida útil de nuestros productos deberemos buscar el equilibrio entre la caducidad microbiológica y los aspectos sensoriales del producto no servirá de nada que obtengamos un plato con una vida útil de seis semanas en cuanto seguridad alimentaria, pero que en ese periodo haya perdido color, textura o aroma.

La contaminación de un alimento la podremos evitar de diferentes maneras

- Trabajando en instalaciones perfectamente limpias y desinfectadas, incluso asépticas si es necesario.
- Sometiendo al alimento a temperaturas altas durante poco espacio de tiempo (esta práctica es poco recomendada para platos preparados)
- Realizando tratamientos a temperaturas media durante tiempos más prolongados (esta es la práctica más frecuente utilizada)
- Adicionando conservantes, antioxidantes u otros aditivos que frenen el deterioro.

- Aplicando otras tecnologías como la cocción al vacío, el envasado en atmosfera modificada, la pasteurización por microondas en continuo, la luz usada, incorporación de biocidas, uso de sistemas de barrera...

Completar el cuadro investigando que clase de alimentos podemos encontrar

ALIMENTOS Y CONSERVANTES

Temperaturas altas	Temperaturas medianas

3-Plan de análisis microbiológicos

Para comprobar la efectividad del tratamiento debemos realizar un plan de análisis microbiológicos que determinen el tiempo que se alimento sigue siendo apto para el consumo humano. La función del laboratorio es de guiar para la elaboración de este plan ; básicamente se trata de preparar en un mismo lote muestras que se irán analizando en diferentes fechas dentro de un periodo estimado(la primera a los dos días de producción, la segunda la semana, la tercera a los 10 días , la cuarta a las 2 semanas , la quinta a los 20 días) para que estos resultados sean fiables debemos haber registrado todos los datos que afecten a este producto(materia prima, proveedores y fechas de recepción, sala de trabajo, manipuladores tratamientos y proceso. Ingredientes, tiempo y temperatura y posteriormente reproducirlo en las mismas condiciones.

- Realizaremos un experimento para comprobar la vida útil de la materia prima
- Primero se realizará con la materia prima en si sola lo que ustedes quieran utilizar. (frutas, verduras. plantas, carnes, etc.)
- Anotaremos los procesos que va tomando esa materia prima y cuando dejen de vivir. Anotaremos desde el día 1- a la semana- a los 10 días- y A los 15 días realizando un informe del mismo.