

Guía Pedagógica N°8 – Nivel Secundario CENS

Espacio Curricular: Agroindustria II

Curso: 2° 1ª

Docente: Agrón. Carlos D Castro

Objetivos: Obtener el concepto de

Tema: Carga del deshidratador y proceso de secado

Contenidos

- Carga del deshidratador.
- Disposición de la fruta en las bandejas.
- Control de calibre de frutas.
- Envasado y Almacenamiento.

Capacidad a desarrollar

- Identificar el proceso de rodajado de frutas y hortalizas a procesar.
- Realizar el cargado de las bandejas en forma adecuada.
- Reconocer las condiciones de envasado y almacenamiento de los productos deshidratados.

Metodología

Analizar la información entregada y realizar las siguientes actividades.

1. Defina y explique las pautas a tener en cuenta al cargar las bandejas de desecación.
2. ¿En qué horario del día se recomienda comenzar el proceso de secado y por qué?
3. Explique el procedimiento a realizar al finalizar el secado.
4. ¿En qué consiste el periodo de supervisión anterior al almacenamiento definitivo?
5. ¿Cómo se debe guardar el producto terminado y porque?
6. Explique dónde se debe almacenar y qué debe contener el rotulo del envase.

Evaluación

Presentación del desarrollo del trabajo al correo: carlosdcastro73@gmail.com

Serán evaluados al reestablecer las actividades en el aula.

Carga del deshidratador y proceso de secado

Una vez concluido el proceso de preparación y tratamiento previo de los alimentos, éstos se colocan inmediatamente sobre las rejillas de deshidratado teniendo en cuenta lo siguiente:

- Los trozos deben tener el mismo grosor, deben colocarse en una sola capa y no deben haber piezas sobrepuestas.



- Es conveniente que los bordes no se toquen para evitar que se peguen, es recomendable dejar siempre espacio entre las piezas para facilitar el flujo de aire caliente.



- Cargar el secador a primeras horas del día para aprovechar al máximo la radiación solar y disponer de un termómetro en lugar visible para supervisar la temperatura dentro del deshidratador en todo momento.
 - Respetar las temperaturas máximas tolerables de cada alimento
 - Se debe examinar el estado del deshidratador cada dos a tres horas Es recomendable intercambiar la ubicación de las bandejas de vez en cuando a fin de obtener un secado más uniforme.
- No determinar el fin del secado al ojo, existen métodos para conocer el final del proceso

Envasado y almacenamiento

Una vez se haya terminado el secado, retirar los alimentos del deshidratador y dejar que enfríen completamente, con unos 60 minutos será suficiente. Es conveniente hacer una nueva selección sobre una mesa o bandeja y retirar las piezas de poca calidad, color inadecuado aquellas que presenten algún aspecto extraño,

Los alimentos secos tienen que pasar por un periodo de supervisión adicional antes de proceder a su almacenamiento definitivo, para ello hay que colocarlos en recipientes de vidrio, llenando los envases hasta las 2/3 partes sin apretar los alimentos, debe agitarse una vez al día durante 7 días para asegurar de que la humedad residual se reparte homogéneamente entre los pedazos secos. Si durante este tiempo, apareciese condensación en el frasco, es señal de un secado incompleto y los alimentos deberán ser puestos nuevamente en el deshidratador para un secado adicional.



Después de haber cumplido lo anterior, guardar el producto terminado en recipientes herméticos para evitar la rehidratación del producto seco debido a la humedad ambiental y almacenados en un lugar oscuro. Es importante colocar nombre del producto y la fecha de elaboración en los envases.



DIRECTORA: Prof. GABRIELA A MORENO