INSTRUMENTOS DE DIAGNÓSTICO

PROGRAMA: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

FICHA DE CARACTERIZACION:

FECHA:

¿Qué tipo de frutas y hortalizas se pueden industrializar?

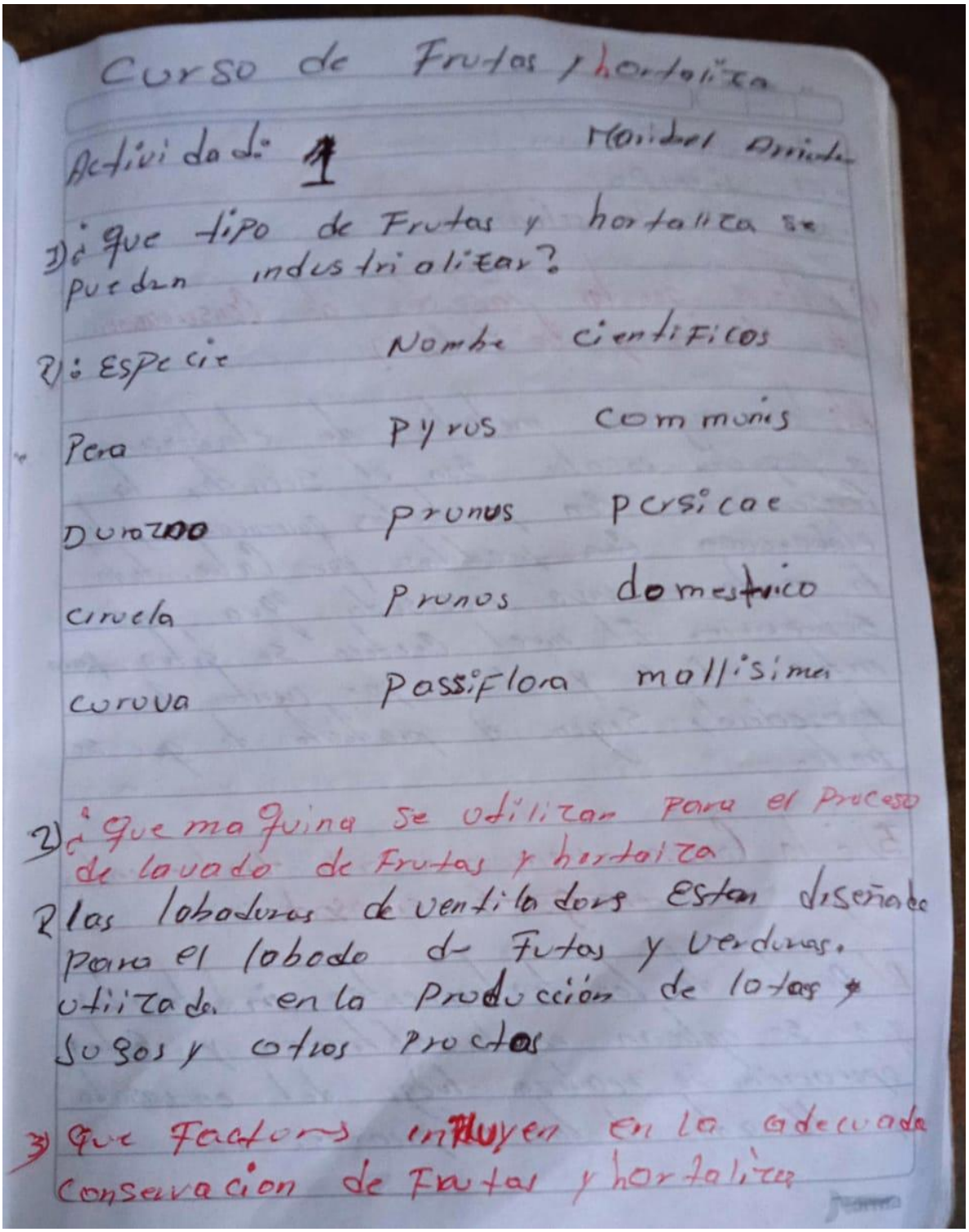
¿Qué maquinaria se utiliza para el proceso de lavado de frutas y hortalizas?

¿Qué factores influyen en la adecuada conservación de frutas y hortalizas?

¿Cuáles son los métodos de conservación de las frutas y hortalizas?

¿La cocción reemplaza a los tratamientos luego del envasado?

Los aprendices dan su punto de vista con respecto de cada uno de estos interrogantes y así poder conocer que tanto saben sobre la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.



Curso de Frutas y hortaliza

Actividad: 1

Maribel Ariza

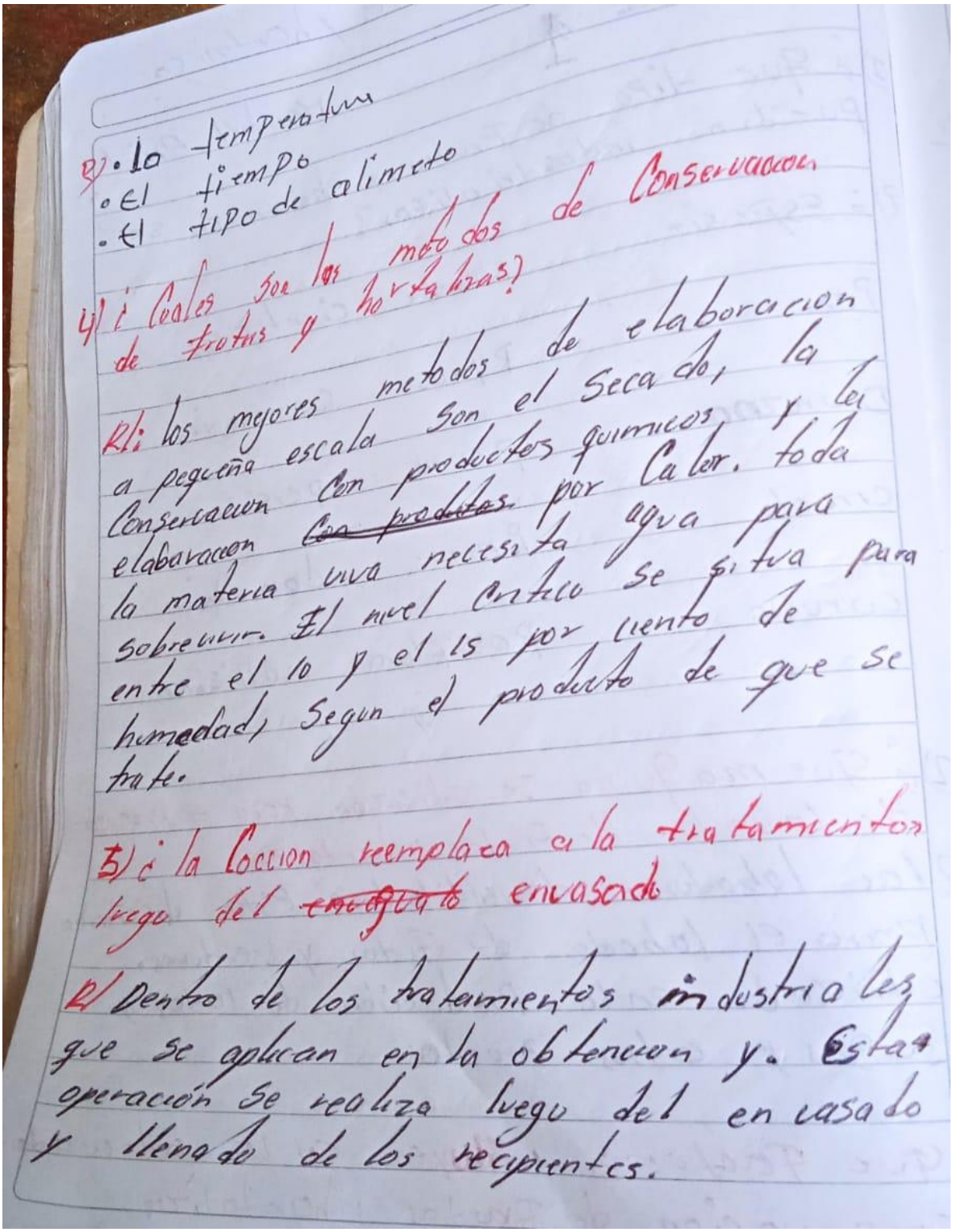
1) ¿Que tipo de Frutas y hortaliza se pueden industrializar?

2): Especie	Nombre científicos
Pera	Pyrus communis
Durazno	prunus persicae
ciruela	Prunos domestico
curuva	Passiflora mollisima

2) ¿Que maquina se utilizan para el proceso de lavado de Frutas y hortaliza

R/ las lobadoras de ventiladors Estan diseñada para el lobado de Futas y Verduras. utiizada en la Producción de lotas y Jugos y otros Proctos

3) Que Factors influyen en la adecuada Conservacion de Frutas y hortaliza



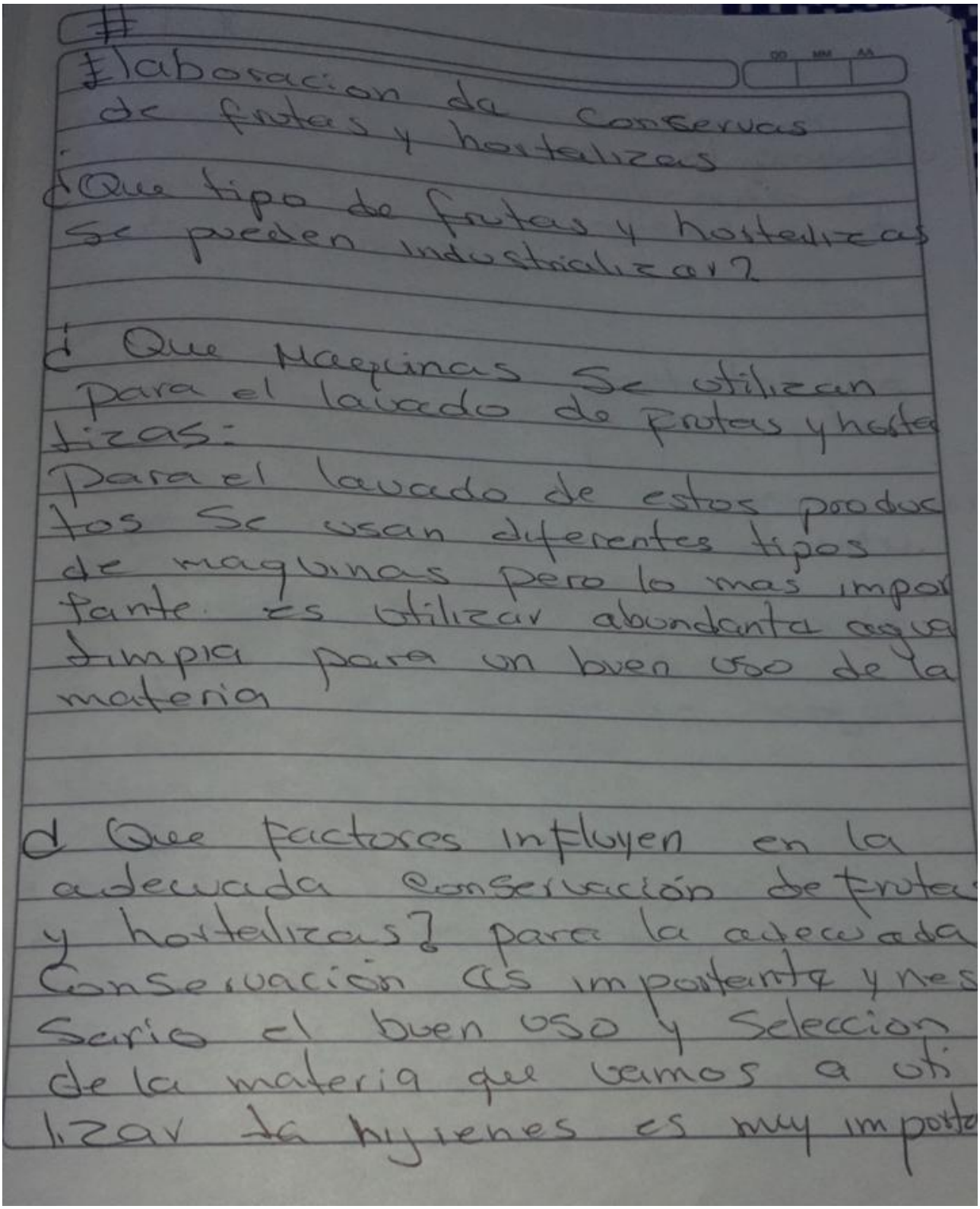
3) • la temperatura
• el tiempo
• el tipo de alimento

4) ¿ Cuales son los metodos de Conservacion de frutas y hortalizas?

R/ los mejores metodos de elaboracion a pequeña escala son el Secado, la Conservacion con productos quimicos y la elaboracion ~~con productos~~ por Calor. toda la materia viva necesita agua para sobrevivir. El nivel critico se situa para entre el 10 y el 15 por ciento de humedad, Segun el producto de que se trate.

5) ¿ la Coccion reemplaza a la tratamientos luego del ~~encajado~~ envasado

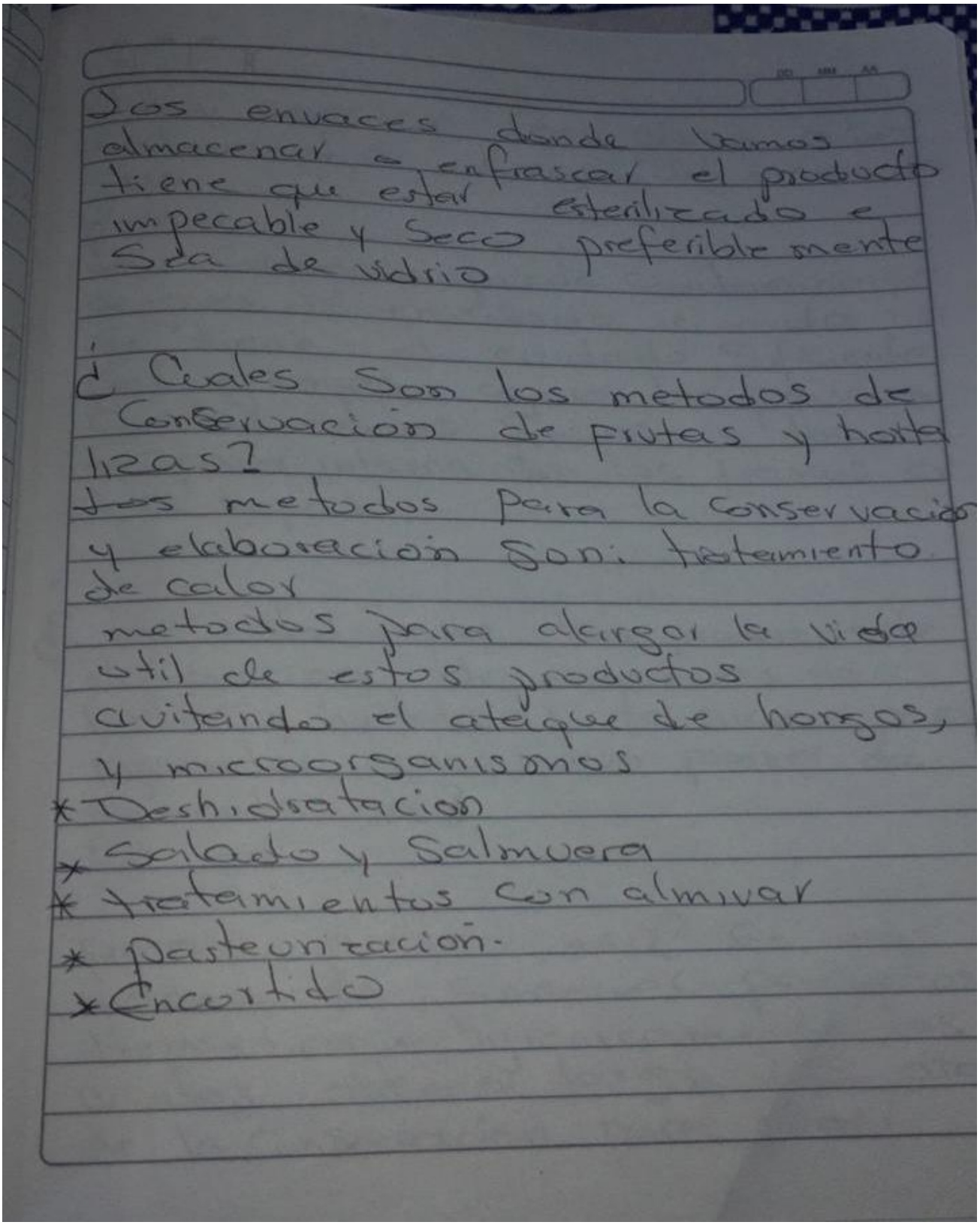
R/ Dentro de los tratamientos industriales que se aplican en la obtencion y. Esta operacion se realiza luego del en casado y llenado de los recipientes.


Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas

¿Que tipo de frutas y hortalizas se pueden industrializar?

¿ Que Maquinas Se utilizan para el lavado de frutas y hortalizas:
Para el lavado de estos productos Se usan diferentes tipos de maquinas pero lo mas importante es utilizar abundante agua limpia para un buen uso de la materia

¿ Que factores influyen en la adecuada conservación de frutas y hortalizas? para la adecuada Conservacion es importante y necesario el buen uso y Seleccion de la materia que vamos a utilizar la hygienes es muy importe

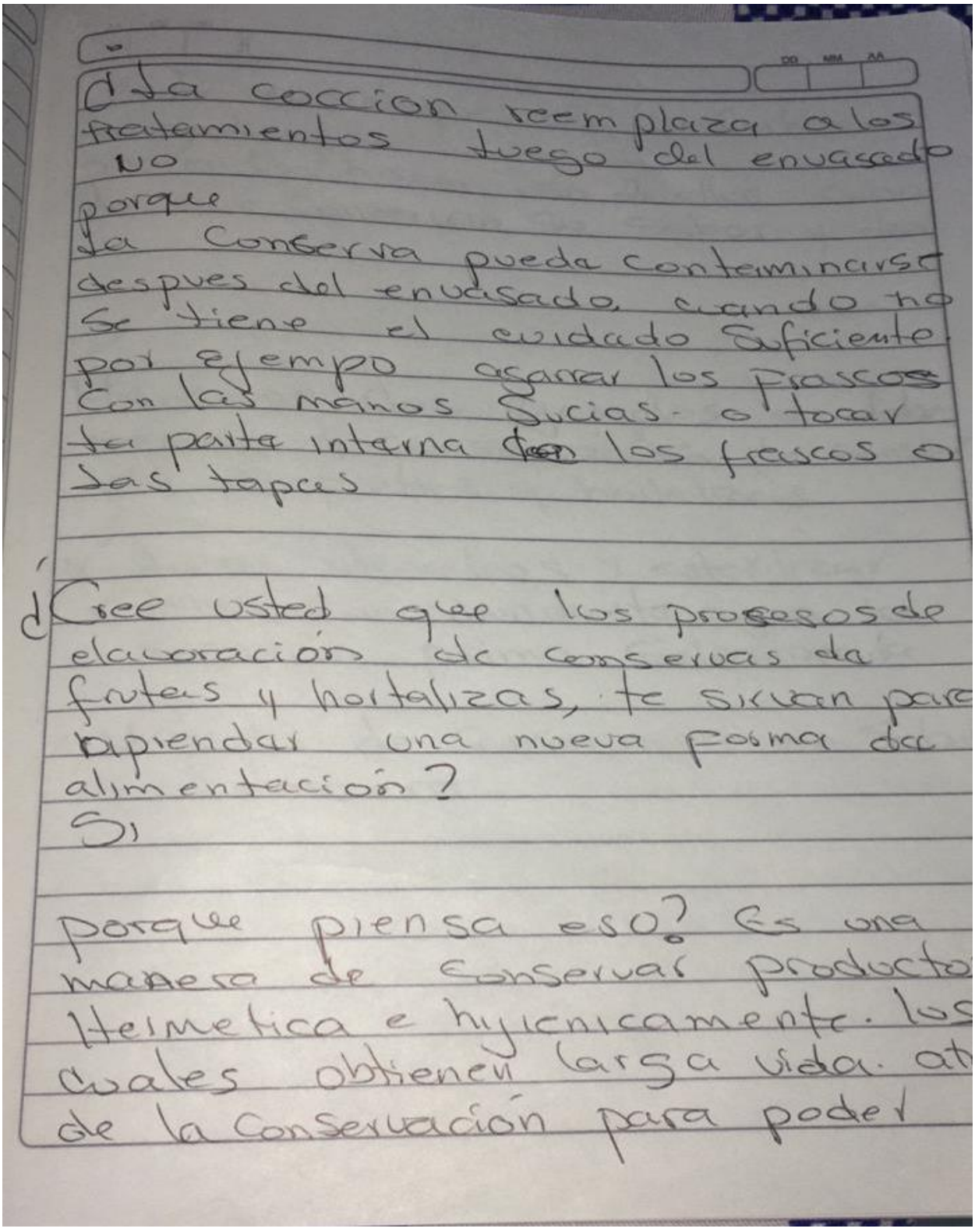

Dos envaces donde vamos almacenar o enfrascar el producto tiene que estar esterilizado e impecable y seco preferiblemente sea de vidrio

¿Cuales son los metodos de conservacion de frutas y hortalizas?

Los metodos para la conservacion y elaboracion son: tratamiento de calor

metodos para alargar la vida util de estos productos evitando el ataque de hongos, y microorganismos

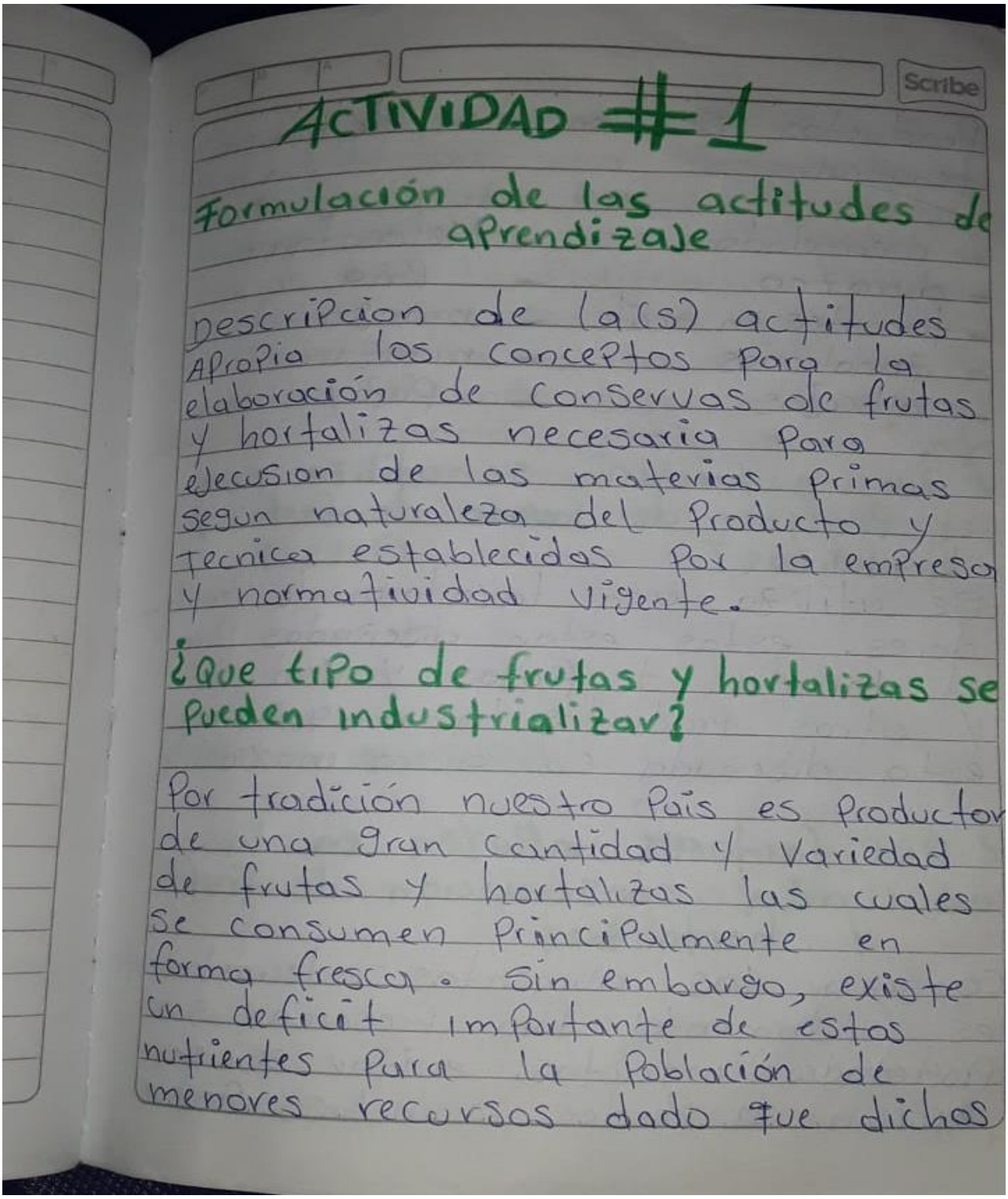
* Deshidratacion
* Salado y Salmuera
* Tratamientos con almivar
* Pasteurizacion.
* Encurtido



La coccion reemplaza a los tratamientos luego del envasado
NO
porque
la conserva pueda contaminarse despues del envasado, cuando no se tiene el cuidado suficiente. por ejemplo agarrar los frascos con las manos sucias o tocar la parte interna de los frascos o las tapas

¿Cree usted que los procesos de elaboracion de conservas de frutas y hortalizas, le sirven para aprender una nueva forma de alimentacion?
Si

porque piensa eso? Es una manera de conservar productos Hermetica e higienicamente. los cuales obtienen larga vida. ab de la conservacion para poder



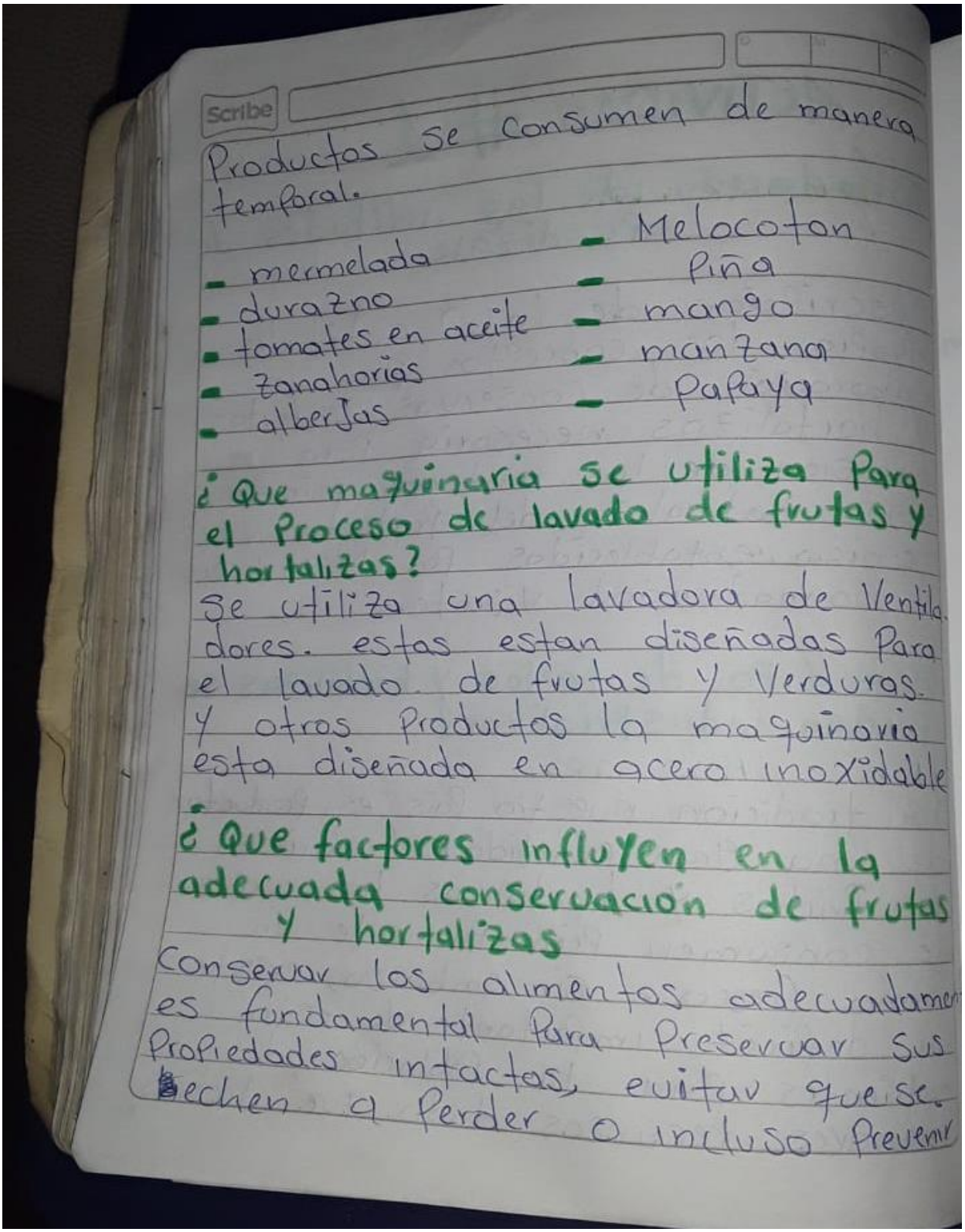
ACTIVIDAD #1

Formulación de las actitudes de aprendizaje

Descripcion de la(s) actitudes
Apropia los conceptos para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas necesaria para ejecusion de las materias primas segun naturaleza del Producto y Tecnica establecidas por la empresa y normatividad vigente.

¿Que tipo de frutas y hortalizas se pueden industrializar?

Por tradición nuestro Pais es Productor de una gran cantidad y Variedad de frutas y hortalizas las cuales se consumen Principalmente en forma fresca. Sin embargo, existe un deficit importante de estos nutrientes para la Población de menores recursos dado que dichos



Productos se consumen de manera temporal.

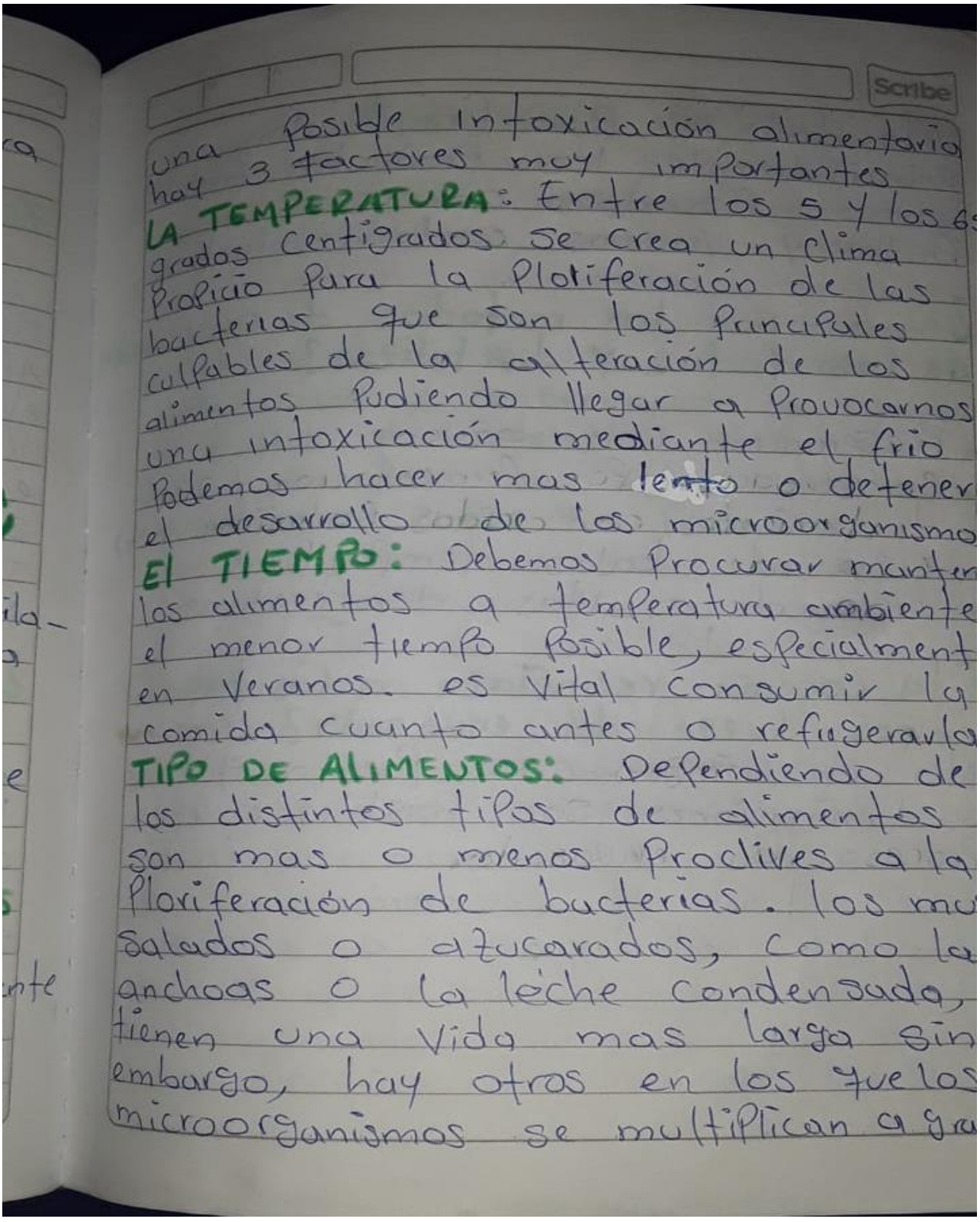
- mermelada
- durazno
- tomates en aceite
- zanahorias
- albercas
- Melocoton
- Piña
- mango
- manzana
- Papaya

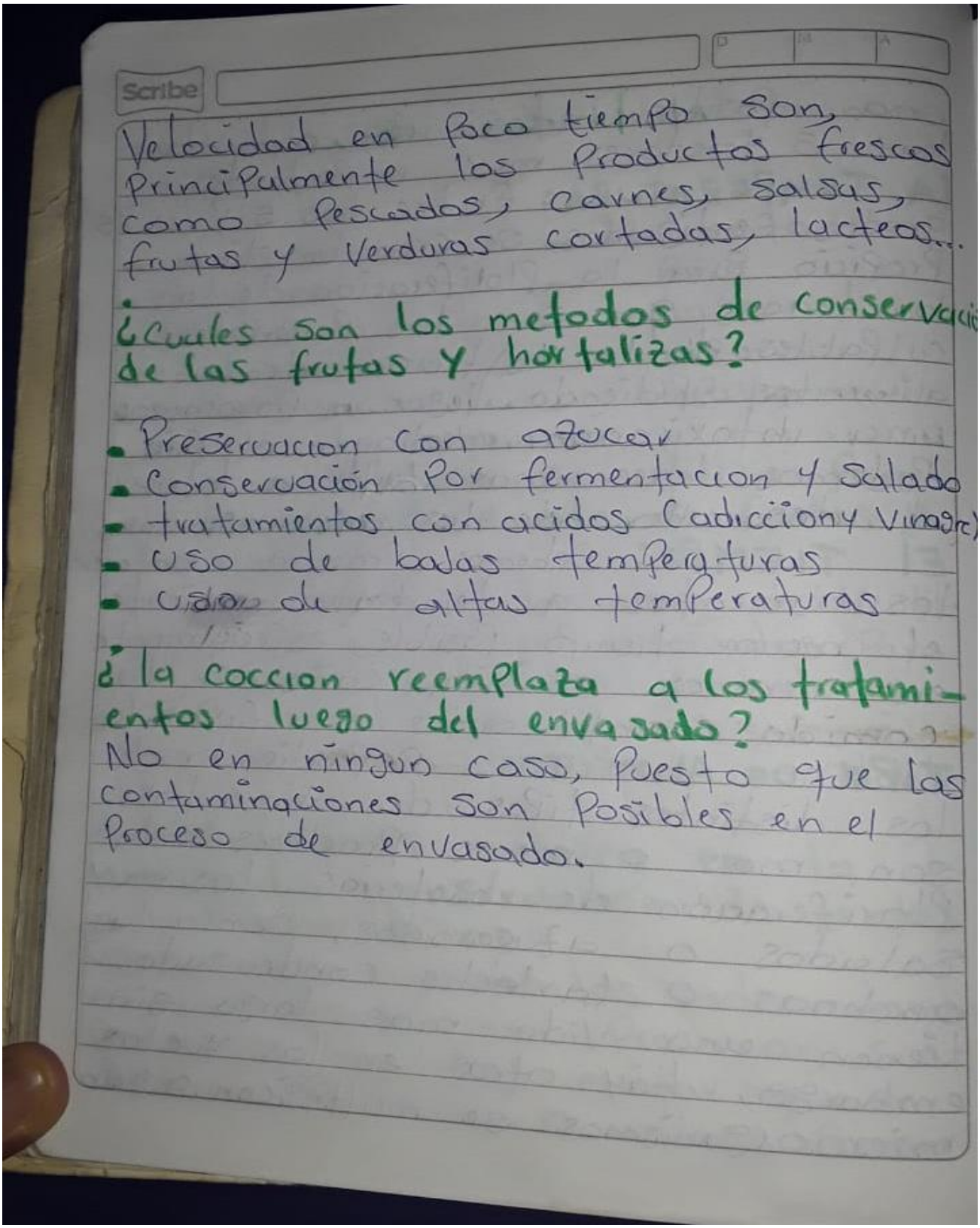
¿Que maquinaria se utiliza para el proceso de lavado de frutas y hortalizas?

Se utiliza una lavadora de Ventila. dores. estas estan diseñadas para el lavado de frutas y verduras. y otros productos la maquinaria esta diseñada en acero inoxidable

¿Que factores influyen en la adecuada conservacion de frutas y hortalizas

Conservar los alimentos adecuadamen es fundamental para preservar sus Propiedades intactas, evitar que se. echen a perder o incluso prevenir


una posible intoxicación alimentaria hay 3 factores muy importantes
LA TEMPERATURA: Entre los 5 y los 6 grados centigrados. Se crea un clima propicio para la proliferación de las bacterias que son los principales culpables de la alteración de los alimentos pudiendo llegar a provocarnos una intoxicación mediante el frio podemos hacer mas lento o detener el desarrollo de los microorganismo
EL TIEMPO: Debemos procurar mante los alimentos a temperatura ambient el menor tiempo posible, especialment en veranos. es vital consumir la comida cuanto antes o refrigerarlo
TIPO DE ALIMENTOS: Dependiendo de los distintos tipos de alimentos son mas o menos proclives a la proliferación de bacterias. los mu salados o azucarados, como la anchoas o la leche condensada, tienen una vida mas larga sin embargo, hay otros en los que los microorganismos se multiplican a gra


Velocidad en poco tiempo son, principalmente los productos frescos como pescados, carnes, salsas, frutas y verduras cortadas, lacteos...

¿Cuales son los metodos de conservacio de las frutas y hortalizas?

- Preservacion con azucar
- Conservación por fermentacion y salado
- tratamientos con acidos (adiccion y vinagre)
- uso de bajas temperaturas
- uso de altas temperaturas

¿la coccion reemplaza a los tratamientos luego del envasado?
No en ningun caso, puesto que las contaminaciones son posibles en el proceso de envasado.