TALLER INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

La conservación de los alimentos es tan antigua como la historia de la humanidad y mucho tuvo que ver en la transformación del hombre cazador en agricultor. En sus inicios el hombre se vio ante la disyuntiva de poseer momentáneamente una abundancia relativa de alimentos y enfrentar en cambio períodos posteriores de penuria.. Aun cuando la domesticación de animales de granja mejoró esta situación, creó a la vez una nueva arista del problema: transformar y conservar los alimentos por este medio.

La necesidad de preservar los alimentos surge entonces como respuesta a esta situación de fluctuación en la disponibilidad, aun cuando en ese momento se realizaba de manera empírica, sin el más mínimo conocimiento de los mecanismos de deterioro o de la forma de acción de los medios de preservación. (Astorga, 2003)

Con el desarrollo de la sociedad, la conservación de alimentos va evolucionando en cuanto a alcance y a objetivos y se convierte además de una necesidad de subsistencia, en un medio de creación de nuevos productos y en una herramienta entre regiones para el comercio, que basa su oferta en la atracción sensorial tanto o más que en la preservación del valor nutricional.

El almacenamiento inapropiado de los alimentos puede llevar a que éstos se echen a perder y posiblemente ocasionen enfermedad. Una de las formas que permite conservar los alimentos seguros es manteniendo condiciones de almacenamiento apropiadas. Es importante mantener seguros los alimentos en todo momento, esto incluye todas las instancias que atraviesa el alimento desde el momento de su producción hasta el momento en que se prepara y se sirve. Así la forma en que se almacenan los alimentos afecta tanto su calidad como su seguridad.

De esta manera, las técnicas de almacenamiento, métodos de almacenaje y el monitoreo de los alimentos en el almacenamiento proporciona valiosa información sobre las condiciones de manejo de la materia prima e insumos, productos en proceso, producto final que van a tener efectos directos sobre la calidad y ciclo de vida del alimento, siendo de igual manera el empaque o envase del alimento un aspecto de gran importancia durante este ciclo.

Es por esto que para adquirir las competencias necesarias junto con su equipo de trabajo, se requiere del domino del manejo de criterios de almacenamiento para garantizar la

Nombres y Documento Aprendices:

_____

_____

conservación de los productos elaborados. Por consiguiente, es necesario promover desde la formación integral, la creatividad y la investigación, herramientas que le permiten al Aprendiz desenvolverse en el ámbito laboral para la formulación de propuestas innovadoras en la industria de alimentos.

A partir de la anterior lectura, analice y resuelva por grupos de trabajo:

1. ¿Cuál es el primer objetivo de las técnicas de conservación de alimentos?

2. ¿Por qué se almacenan los alimentos?

3. ¿Mencione 10 aspectos relacionados con el almacenamiento de alimentos?

4. ¿Qué importancia tiene para el sector productivo establecer e implementar métodos y procedimientos para el almacenamiento de sus productos?

Nota: Entregar el taller escrito y por grupo de trabajo

Tiempo estimado: 1 hora

Nombres y Documento Aprendices:

_____

_____