



EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y TRANSFORMACIÓN BÁSICA DE PRODUCTOS VEGETALES

Área: técnico en Agroindustria Alimentaria

Grado: 11.º Colegio ERNESTO RINCON DUCON

Duración: 3 horas

Modalidad: Trabajo en equipos (3 o 4 estudiantes)

Instructor: ING. WENDY CORREDOR

Competencia

Evaluar las características físicas y de calidad de productos vegetales, aplicando buenas prácticas de higiene y realizando una transformación básica para su aprovechamiento agroindustrial.

Objetivos

- Identificar las características de calidad de diferentes productos vegetales.
- Clasificar los productos según su uso agroindustrial.
- Aplicar normas de higiene durante la manipulación de alimentos.
- Elaborar un producto vegetal transformado de manera artesanal.
- Analizar el valor agregado obtenido mediante la transformación.

Parte I. Fundamentación

Responda las siguientes preguntas.

1. ¿Qué se entiende por producto vegetal?
2. ¿Cuál es la diferencia entre materia prima y producto transformado?
3. ¿Qué características debe tener un producto vegetal de buena calidad?
4. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
5. Mencione cinco productos vegetales utilizados por la industria alimentaria.



Parte II. Práctica de laboratorio

Práctica: Evaluación de calidad y elaboración de una ensalada o jugo natural

Materiales

- Tomate
- Zanahoria
- Pepino
- Lechuga
- Mango o piña
- Banano
- Limón
- Cuchillos
- Tabla para cortar
- Guantes
- Balanza
- Recipientes
- Agua potable
- Desinfectante para frutas y verduras
- Bata de laboratorio

Procedimiento

A. Recepción de la materia prima

Observe cada producto y registre:

- Estado de madurez.
- Color.
- Aroma.
- Textura.
- Presencia de golpes o daños.



- Peso.

B. Higiene

- Lavar las manos.
- Desinfectar los vegetales.
- Limpiar los utensilios.
- Utilizar elementos de protección personal.

C. Transformación

Cada grupo elaborará uno de los siguientes productos:

- Ensalada fresca.
- Jugo natural.
- Ensalada de frutas.

Durante la preparación deberán:

- Pelar cuando sea necesario.
- Cortar uniformemente.
- Mezclar correctamente.
- Mantener condiciones higiénicas.

Registro de observaciones

Producto	Peso (g)	Estado de madurez	Color	Textura	Calidad (Alta, Media o Baja)
----------	----------	-------------------	-------	---------	------------------------------



Parte III. Evaluación del producto elaborado

Complete la siguiente tabla.

Criterio	Excelente	Bueno	Regular
Presentación			
Color			
Aroma			
Sabor			
Higiene			

Parte IV. Análisis

Responda:

1. ¿Qué producto presentó mejor calidad?
2. ¿Qué pérdidas se generaron durante el procesamiento?
3. ¿Cómo puede reducirse el desperdicio de alimentos?
4. ¿Qué valor agregado obtuvo el producto después de su transformación?
5. ¿Cómo podría comercializarse este producto en la comunidad?

Conclusión

En un texto de **10 a 12 líneas**, explique:

- La importancia de los productos vegetales en la agroindustria alimentaria.
- La importancia de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Cómo la transformación de materias primas vegetales contribuye a generar valor agregado e ingresos para los productores. **Producto final:** Cada equipo presentará el producto elaborado, explicará el proceso de transformación, identificará los controles de calidad aplicados y propondrá una estrategia sencilla para su comercialización, considerando aspectos como empaque, conservación y precio.