



Asignatura: Vocacional

Docente: Aurora Ortega Herrera -Camila Ramos **Curso:** Laboral 3 A

Objetivo de Aprendizaje: Conocer los métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos por "Conservantes"

Contenido: Conservación y almacenamiento de los alimentos.

Habilidad: Reconocer que los conservantes son aditivos que permiten prolongar y mejorar la calidad de un alimento.

Semana N°: 30 (lunes 02 al viernes 06 de noviembre)

HORARIO DE CLASES ONLINE SEMANAL

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOCIAL 09:30 A 10:30	LENGUAJE 09:30 A 10:30	LIBRE Reuniones administrativas	MATEMÁTICAS 09:30 A 10:30	VOCACIONAL 09:30 A 10:30
		LIBRE Reuniones administrativas	EDUCACIÓN FÍSICA 12:00 A 12:45	

Recuerda que el recuadro destacado con color corresponde a la asignatura a realizar ese día, el link de la clase se enviará 5 minutos antes de la hora señalada al correo y también por WhatsApp, debes estar atento.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Saludo y normas de la clase



Ser puntual
a la hora de
conectarse



Silenciar el
micrófono y
activarlo
cuando te lo
soliciten



Pedir la
palabra para
opinar



Ser
respetuoso
con las
opiniones de
los demás



Escuchar y
poner
atención a la
clase



Todas las
preguntas
que hagas
son
importantes,
que no te de
vergüenza
hacerlas.

¿Qué aprenderás en la clase?

► Objetivo:

Conocer los métodos de conservación y almacenamiento de los alimentos por "Conservantes"

► Habilidades que desarrollarás:

Reconocer que los conservantes son aditivos que permiten prolongar y mejorar la calidad de un alimento.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Recuerdas los 3
métodos de
conservación
trabajados en las
clases anteriores?

¿Conoces algún
método de
conservación por
conservantes?





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Recordemos las características de los 3 métodos de conservación trabajados



Calor:

Se caracteriza por que los alimentos son sometidos a altos grados de temperaturas para eliminar microorganismos, entre ellos están:

- Pasteurización.
- Ebullición.
- Esterilización
- Uperización.



Frío:

Se caracteriza por la conservación de los alimentos a bajas temperaturas, éste método no elimina a los microorganismos, entre ellos están:

- Refrigeración.
- Congelación



Eliminación de agua:

Se caracteriza por quitarles el agua que contienen los alimentos, entre ellos están:

- Deshidratación.
- Secado.
- Ahumado.
- Salado.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Método de conservación de los alimentos por conservantes

- ▶ Los conservantes son sustancias que se incorporan al alimento para aumentar su estabilidad y seguridad microbiológica. Se trata de un grupo de aditivos que se añaden a los alimentos con el objetivo de evitar que aparezcan microorganismos que lo perjudiquen hasta que deja de ser apto para el consumo humano.
- ▶ Para el consumidor, la mayor amenaza procede del deterioro o incluso toxicidad de los alimentos, debido a la acción nociva de microorganismos en su interior (por ejemplo, bacterias u hongos). Algunos de estos organismos segregan sustancias tóxicas ("toxinas"), peligrosas para la salud humana y que pueden llegar a ser mortales. Para retrasar el deterioro de los alimentos debido a la acción de microorganismos, se emplean sustancias antimicrobianas para inhibir, retardar o prevenir el desarrollo y la proliferación de bacterias y hongos.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Los conservantes o aditivos en los alimentos

Los conservantes o aditivos se agregan a los alimentos en cualquiera de sus fases como lo pueden ser en la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte (o pueda esperarse que razonablemente resulte) directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características.

Las principales funciones de los aditivos para alimentos son:

- ❖ Preservar o incrementar el valor nutritivo
- ❖ Asegurar la inocuidad alimentaria
- ❖ Mejorar las características organolépticas de los alimentos
- ❖ Prolongan la vida útil
- ❖ Facilitan los procesos de elaboración de los alimentos
- ❖ Permiten desarrollar alimentos para consumidores con necesidades especiales (bajos en sodio, orgánicos, libres de alérgenos, etc...)



Tipos de conservantes o aditivos usados en los alimentos

CONSERVANTE	FUNCIÓN	ALIMENTOS QUE LO CONTIENEN
Preservantes	Mantener fresca, extender vida útil al prevenir el desarrollo de patógenos o prevenir cambios en las características organolépticas del alimento	Bebidas, carnes curadas, productos horneados, frutas y vegetal
Endulzantes	Brindar sabor dulce con o sin calorías	Bebidas, postres, sustitutos de azúcar
Saborizantes	Brindar sabores específicos	Todo tipo de preparaciones
Emulsificantes	Evitan separación de fases en emulsiones, controlan cristalización, reduce fluidez	Dressings salados, chocolate, emulsiones cárnicas
Estabilizadores, agentes de textura	Proveen textura uniforme	Productos lácteos, jamones, salsas
Leudantes	Liberan gas y de esta manera aumentan el volumen de una masa	Productos horneados
Reguladores de acidez	Controlan acidez o alcalinidad de un alimento	Bebidas, cárnicos, salsas
Antioxidantes	Prolongan la vida útil de los alimentos, protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación	Alimentos procesados en general



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Actividad: Observa los siguientes alimentos y piensa que preservantes pueden tener



Actividad: Escucha cada definición y únela según al conservante que corresponda

Brindan el sabor dulce a algunos alimentos

Prolongan la vida de los alimentos, protegiéndolos de la oxidación

Mantienen la frescura y extienden vida útil de los alimentos

Sirven para entregar a los alimentos sabores específicos

Controlan acidez o alcalinidad de un alimento

Liberan gas y de esta manera aumentan el volumen de una masa

Reguladores de acidez

Saborizantes

Antioxidantes

Leudantes

Endulzantes

Preservantes



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Reflexión



¿Qué vimos en la clase de hoy?

¿ Qué permiten los conservantes o aditivos a los alimentos?



Pauta de evaluación

Indicadores	Logrado	Medianamente logrado	No logrado
Recuerda los métodos de conservación trabajados las clases anteriores			
Menciona características de la conservación por conservantes			
Menciona qué preservantes pueden tener alimentos determinados			
Asocia la definición al conservante que corresponde			
Valora la importancia de utilizar conservantes en algunos alimentos			
Participa de la actividad de la clase			