



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 "Eliminación de agua"

Contenido: Conservación y almacenamiento de los alimentos.

Habilidad: Distinguir los distintos métodos por eliminación de agua que existen, clasificar alimentos según su tipo de método y asociar la definición al método que corresponde.

Semana N°: 29 (lunes 26 al viernes 30 de octubre)

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.

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.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

¿Recuerdas el
método de
conservación
trabajado la
clase anterior?

¿Conoces algún
método de
conservación por
eliminación de
agua?



Recordemos qué es el método de conservación de los alimentos

Es el que se utiliza para interrumpir el ciclo natural de los alimentos y así se puedan consumir conservando su sabor y sus propiedades nutricionales

La conservación prolonga la vida útil de los alimentos, para el consumo humano o animal.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Recordemos las características de los 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



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Conservación de alimentos por eliminación de agua

- ▶ El agua es una molécula que está presente, en mayor o menor medida, en todos los alimentos que consumimos. Al igual que es vital para nosotros, también lo es para la supervivencia o la proliferación de los microorganismos.
- ▶ La conservación por reducción del contenido de agua tiene como objeto eliminar el agua de los alimentos impidiendo el crecimiento de microorganismos y la actividad enzimática. Aumenta la vida útil del alimento conservándose en perfectas condiciones durante un mayor periodo de tiempo.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Método de conservación por deshidratación

- ▶ Los alimentos deshidratados son aquellos alimentos frescos a los que se les ha extraído el agua mediante métodos artificiales o naturales con el fin de disminuir el riesgo de contaminación y aumentar la vida útil.
- ▶ La deshidratación y el desecado son los métodos de conservación más utilizados a través de la historia de la humanidad. Antiguamente, frutas, granos, vegetales, carnes y pescados, se secaban al sol para tener alimentos en épocas de escasez.
- ▶ La deshidratación es la reducción de la cantidad de agua mediante el tratamiento del alimento por calor artificial (aire previamente calentado, superficies calientes, etc.), es decir, de manera artificial o industrial. Los alimentos que pueden deshidratarse son las frutas, las hortalizas, las legumbres, los hongos, las especias, la leche y los huevos





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Método de conservación por secado

- ▶ El desecado es la reducción de la cantidad de agua mediante el tratamiento del alimento en condiciones ambientales (sol, viento, etc.), es decir, de manera natural o artesanal. Los alimentos que pueden desecarse son las frutas, las hortalizas, las legumbres, los hongos, la carne y el pescado.





Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Método de conservación por ahumado



- ▶ Un alimento se puede ahumar de dos formas, en frío y en caliente. La diferencia se nota en los sabores.
- ▶ Cuando se ahúma en caliente el sabor de los alimentos es más a madera y humo; los que pasaron por humo en frío tienen notas más dulces que recuerdan al caramelo.
- ▶ El ahumado en frío se hace en alimentos que ya están previamente cocinados. El toque extra dará un valor agregado al producto.
- ▶ El proceso del ahumado consiste en quitar la humedad de los alimentos con el humo de algunas maderas.
- ▶ Los ingredientes más populares para ahumar son las carnes rojas y las procesadas aunque en la actualidad se usa para prácticamente todo.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Método de conservación por salado



- ▶ La salazón es un método de conservación, que como su nombre nos indica, hace uso de la sal para poder conservar los alimentos por periodos mas largos de tiempo.
- ▶ En esta técnica se usa la sal -preferentemente de grano grueso- o también las salmueras -soluciones concentradas de sal -para poder preservar los alimentos.
- ▶ Para realizar la salazón se coloca una capa de sal dentro de un recipiente, después se coloca el alimento y se cubre con otra capa de sal. Esta técnica de colocar capas de sal puede realizarse las veces que sea necesario, dependiendo de la cantidad de alimento que se va a incluir en la salazón. Al final se cierra el recipiente, se aplica un peso y se deja reposar.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Actividad: Clasifica a qué método pertenecen las siguientes imágenes

DESHIDRATADO O SECADO	AHUMADO	SALADO





Actividad: Escucha cada definición y únela según al método de conservación que corresponda

SALADO
SECADO
AHUMADO
DESHIDRATADO

Es el método en el cual se extrae el agua mediante métodos artificiales o naturales con el fin de disminuir el riesgo de contaminación y aumentar la vida útil.

Es un método de conservación en donde los alimentos previamente cocidos son expuestos al humo.

Es el método de conservación en donde se cubre el alimento con sal o salmuera

Es un método natural en el cual el alimento es expuesto al sol y al viento en su proceso de conservación



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Reflexión



¿Qué vimos en la clase de hoy?

¿Qué te llamo la atención del método de conservación por eliminación de agua?



Pauta de evaluación

Indicadores	Logrado	Medianamente logrado	No logrado
Recuerda los métodos de conservación trabajados las clases anteriores			
Menciona características del método de conservación por eliminación de agua			
Nombra los métodos por eliminación de agua trabajados en la clase			
Clasifica alimentos según el método de conservación ahumado, deshidratado o salado			
Asociar la definición al método que corresponde			
Participa de la actividad de la clase			