



Centro Universitario Gálvez (UNL)

Actividad 1 | CUG-UNL

Tipo de actividad

Experiencia/Demostración. Duración 210' aprox.

Nombre de la actividad

De la fruta a la conserva: Ciencia y tradición en la elaboración de mermeladas

Descripción

En esta actividad, los participantes se sumergen en el fascinante proceso de elaboración de mermeladas, una práctica ancestral que combina saberes tradicionales con fundamentos científicos. A través de una experiencia práctica y participativa, se explorarán las etapas clave del procesamiento de frutas, el rol de la pectina, la acidez y el azúcar en la conservación, y se analizará la importancia de la higiene y la inocuidad alimentaria. Todo el recorrido está atravesado por la lógica del “ciclo de la vida” de los alimentos: desde la materia prima hasta un producto estable, sabroso y seguro.

Objetivos

- » Comprender el proceso científico-técnico de elaboración de mermeladas artesanales.
- » Relacionar saberes tradicionales con conceptos químicos, biológicos y tecnológicos.
- » Promover prácticas seguras de manipulación de alimentos.
- » Valorar la importancia de la acidez, el contenido de azúcar y el uso de pectinas en la conservación.
- » Fomentar el pensamiento crítico sobre la calidad, conservación y seguridad alimentaria.

Contenidos disciplinares

Tecnología de alimentos.

Reacciones químicas: inversión del azúcar, gelificación.

Microbiología básica: desarrollo de microorganismos, conservación.

Higiene e inocuidad alimentaria.

Propiedades fisicoquímicas de frutas: pH, contenido de sólidos solubles.

Buenas Prácticas de Manufactura.

Dinámica

La actividad comienza con una introducción teórica sobre las bases químicas y microbiológicas de las conservas dulces, destacando los factores que inciden en la calidad final del producto: tipo de fruta, acidez, azúcar, pectina, higiene. Luego, se realizará en forma conjunta y práctica el proceso completo de elaboración de mermelada de frutilla, en pasos progresivos: selección, lavado, extracción de pulpa, corrección de acidez, formulación, cocción, determinación del punto de gelificación, envasado y rotulado. Se harán pruebas en el laboratorio (prueba de gelificación, pH, lectura de °Brix) y se promoverá la participación mediante preguntas orientadas, observación y manipulación de materiales. Al finalizar, se discutirán defectos comunes y su prevención.