

PLANILLA DE REGISTRO: MERIENDA SALUDABLE

Espacio Curricular: Tecnología II / Tecnología de los Alimentos — 2.º Año
Colegio Central Universitario "Mariano Moreno"
Docente: Lic. Laura Notario , Prof. García Yesica

Grupo N.º: _____ | Integrantes:

DATOS GENERALES DE LA MERIENDA

- Nombre de la Merienda: _____
- Atributos Organolépticos:
 - Vista/Color: _____
 - Textura: _____
 - Aroma: _____
 - Sabor: _____

1. MATRIZ DE INGREDIENTES Y CLASIFICACIÓN TÉCNICA

Enumera todos los ingredientes empleados en la receta ordenados de mayor a menor cantidad (según su peso/proporción, simulando la lista de ingredientes de una etiqueta) y completa su clasificación técnica:

Ingrediente (Orden decreciente)	Origen (Animal / Vegetal / Mineral / Fúngico)	Grupo NOVA (1, 2, 3 o 4)	Contenido Acuoso (Perecedero / Semiperecedero / No perecedero)	Rango de pH (Ácido / Neutro / Alcalino)	Método de conservación previo (Ej.: Pasteurización, UHT, Dsecación, Salazón, Ninguno)
1. (Mayor peso)					
2.					
3.					
4.					
5. (Menor peso) Insertar tantas filas como necesiten					

2. MÉTODOS DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN APLICADOS EN LA MERIENDA

Explica las pautas de elaboración e inocuidad aplicadas durante y después de la preparación:

ANTES (Preparación previa e Higiene)

- **Lavado/Desinfección de insumos:**

- **Separación de ingredientes:** _____
- **Medidas de Inocuidad / BPM Aplicadas:** Lavado correcto de manos (20 segundos), evitar contaminación cruzada, uso de agua potable.

DURANTE (Elaboración y Procesamiento)

- **Método físico/térmico aplicado:** (Tostado, Cocción, Enfriamiento, Secado)

- **Método biotecnológico/químico:** (Fermentación, Acidificación, Aditivos)

- **Medidas de Inocuidad / BPM Aplicadas:** Control de tiempo y temperatura, manipulación con utensilios e indumentaria limpia.

DESPUÉS (Conservación y Presentación)

- **Conservación del producto final preparado:** (Condiciones de servicio/exposición)

- **Almacenamiento de sobrantes y control de la "Zona de Peligro" (5 °C a 65 °C):**

- **Medidas de Inocuidad / BPM Aplicadas:** Mantenimiento en heladera ($\leq 5\text{ °C}$) o recipiente hermético según corresponda. No dejar la merienda lista > 2 horas a temperatura ambiente antes del consumo.

3. Registro de energía y seguridad eléctrica.

Integra los aspectos energéticos y de seguridad de los electrodomésticos utilizados.

Electrodoméstico utilizado:

Transformación energética: Explique qué energía ingresa desde la red provincial y en qué formas se transforma dentro del equipo, ejemplo: térmica, calórica, etc.

Parámetros eléctricos: (Analogía hidráulica)

- Tensión (Presión):
- Corriente (Caudal):
- Resistencia (Freno):

Normas de seguridad eléctricas aplicadas (Detalle el uso de manos secas, verificación de cables aislados y manipulación responsable)