EdA9_A1_Situación de aprendizaje N°1

Actividad de aprendizaje 1	"Reconocemos y defendemos nuestros derechos"				
Situación de aprendizaje 1	Investigamos y exponemos sobre la conservación del pescado disecados.				
Propósito	Indagamos sobre la conservación de la carne del pescado.				
Área:	Ciencia y tecnología	Grado:	6°A,B,C y,D	Fecha:	NOVIEMBRE-2022

OBSERVA

1.- Observen las imágenes:

Observamos en la figura que hay pescados secos en conservación de diferentes formas frente a eso planteamos una pregunta

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.- Responde la siguiente pregunta

¿De qué forma podemos conservar los pescados?

RECOLECCION DE DATOS

"Una de ellas habla de la civilización mesopotámica como precursora existen varias teorías sobre el descubrimiento de la conservación de alimentos por medio de sal.
comenzaron las salazones tanto de pescado como de carne en lo que actualmente en nuestro país tanto en la selva y costa en el Callao
Otra de estas teorías nos lleva hasta el antiguo Egipto, donde se utilizaba sal para conservar ya que secaban, salaban y prensaban las huevas de mújol", añaden. No obstante, la autoría de su expansión a lo largo del planeta como método de conservación al uso se le atribuye a los fenicios, hace ya más de 2.500 años. Desde entonces, España se ha convertido en uno de los puntos

indispensables para degustar una salazón de calidad como, por ejemplo, la mojama de atún de Barbate, las anchoas de Santoña o la hueva de múgol del Mar Menor.
Siendo necesario en cualquier caso un proceso de elaboración estricto y exhaustivo que se divide en cinco sencillos pasos:
Deshidratación y salmuera
alimentos para reforzar su sabor, otorgar firmeza a la carne e inhibir la acción de ciertas bacterias, de ahí su importancia en la conservación de los mismos
Limpiado. En primer lugar, debemos extraer las vísceras del pescado y dejar únicamente la carne y la raspa.
Apilado. Después, colocamos el pescado extendido sobre una capa de sal de un centímetro, aproximadamente. Añadimos otra capa semejante encima del pescado y empezamos a intercalar ambos ingredientes hasta formar varias capas. Finalmente, colocamos sobre ellos un peso equivalente a la mitad del peso del pescado.
Reposo. Dejamos que el pescado y la sal reposen durante, al menos, una semana y media.
Lavado. Cuando haya pasado este tiempo, sacamos el pescado y lo lavamos con una mezcla de agua y vinagre.
Oreado. A continuación, lo colocamos en un lugar al aire libre donde no le de el sol directamente. Los días necesarios de oreado dependerán del clima de la época.
Aunque este procedimiento se repite en la mayoría de casos, lo cierto es que algunos pescados requieren tiempos distintos. Por ejemplo, con la hueva o la mojama "las capas permanecen en reposo durante 24 horas, tras las que tiene lugar el lavado y su introducción en prensas que escurren el agua. Tras pasar por el secadero se envasan al vacío. El secado tiene lugar en la secadora, una habitación aislada con extractor de humedad que aplica calor seco (su uso es exigido por sanidad)", explican desde la MED.

HIPÓTESIS

3. Responde la pregunta de investigación:

Elaboramos el plan de indagación

Respondan:

a. ¿Qué fuentes de información revisarían para resolver el problema de indagación?

b. ¿Qué actividades realizarán para responder el problema de indagación? Anótelas en el cuadro.

ACTIVIDADES
Buscar información sobre el pescado disecado
Elaborar una pequeña lista de pescados
Ver vídeos sobre los pescados disecados
Varias formas de disecar un pescado

EXPERIMENTACION

Se realiza tomando en cuenta los siguientes pasos:
Materiales: Pescado, cuchillo, sal, bolsa, mesa, rejilla, recipientes (para poner el pescado).
Procedimiento:
-El pescado se prepara justo tras su captura. Tras eviscerarlo, se seca entero o cortado a lo largo de la espina dorsal, dejando las mitades unidas por la cola y se le eche sal

de forma regular.
- El pescado se cuelga en rejillas de madera hasta que se escurra mediante el sol
- Un tiempo fresco estable lo protege de insectos y evita el crecimiento de bacterias.
- El clima del Callao es excelente para la producción de pescado seco. Debido a las condiciones meteorológicas.
- se considera el mejor, coincidiendo la pesca tradicional de bacalao con la mejor época de secado.
-Se le deja secar frente a la luz del día. Luego se pone en una bolsa por varios días luego se vuelve a colgarlo el pescado durante tres meses de secado, , el pescado se deja curar otros dos o tres meses a cubierto en un entorno seco y ventilado. Durante el secado, el pescado pierde el 80% de su agua,2 reteniendo todos los nutrientes en mayor concentración.
-Por tanto, es rico en proteínas, vitaminas, hierro y calcio.
- El pescado seco de baja calidad también se usa como complemento en comida para mascotas,
-Los datos son de fuentes confiables libros, internet, libros etc.

ANALIZA INFORMACIÓN

4.-Lee el siguiente texto.

En nuestro caso después de hacer el disecado de pescado observamos que hay diferentes Formas de hacerlo:

Pescado desecado: Se reduce la cantidad de agua hasta tal punto que los gérmenes quedan inactivos o mueren. Este proceso puede realizarse al sol y al aire, sobre fuegos de madera o mediante técnicas modernas dirigidas por ordenador. La adición de sal acorta el tiempo de desecación. Los pescados grasos se desecan más lentamente que los magros porque la grasa dificulta la salida del agua. Las especies que más se someten a este tipo de tratamiento son el bacalao, abadejo, eglefino o liba y la aleta de tiburón.
Pescado salado: La salazón es una de las técnicas más antiguas de conservación de los alimentos. Nuestro país ha destacado desde la Antigüedad por su tradición y calidad en la elaboración de salazones de pescado. Ya en tiempo de fenicios, griegos y romanos se instauraron en la península ibérica importantes factorías de elaboración de salazones. Entonces ya sabían que la sal aumenta la vida útil de los productos de la pesca y retrasa su alteración. La sal se utiliza de forma conjunta con la desecación (bacalao seco), con el humo (ahumados) o con el vinagre (encurtidos). Además de la reducción del contenido de agua del alimento, impide el desarrollo de gérmenes patógenos. El proceso de salado se puede llevar a cabo en seco, con el alimento en contacto directo con sal, o

introduciéndolo en una salmuera, lo que se conoce con el nombre de salado húmedo. Hay productos que se someten a un salado mixto, que combina el salado en seco y el húmedo. Los pescados más habituales que se someten a salado son: sardinas, arenques, bacalao, abadejo, eglefino o liba, faneca, boquerón y atún.

https://www.youtube.com/watch?v=uyc2FsS5Uhk&t=721s

CONCLUYE: RESPONDE LA PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

_____

_____

_____

_____

EVIDENCIA

- Investiga y elabora un alimento que puede ser procesado naturalmente y que se puede conservar.

Criterios de evaluación	¿Lo logre?	¿Qué dificultad tuve?	¿Qué necesito mejorar?
Propuse posibles respuestas o hipótesis a la pregunta de indagación.			
Elabore y explique el plan de indagación para demostrar la hipótesis.			
Recogí y registré datos de la investigación.			
Interprete los datos obtenidos de la averiguación.			
Elabore las conclusiones de la indagación basadas en las evidencias del trabajo y la información proporcionada.			
Comunico a otros como se realizó la indagación y que logro(s) obtuve.			