

TECNOLOGÍA AMBIENTAL

Kimpese

FUNDACIÓN MAYELA

ASOCIACIÓN PRODELVU

CONSERVAS

Autores:

Castro Perez, Maria Eugenia

Galán Simón, Maria Isabel

Martinez Sanchez de la Nieta, José Javier

Rocha Grau, Blanca

Tutor:

Lebrato Martinez, Julián

Grupo TAR

Escuela Politécnica Superior

Universidad de Sevilla

Sevilla, 2020



Grupo TAR.



ÍNDICE



INTRODUCCIÓN



CONSERVACIÓN DE
PECES



CONSERVACIÓN DE
VEGETALES



PREPARACIÓN Y
CONSERVAS DE
QUESO



USO DEL TRIGO



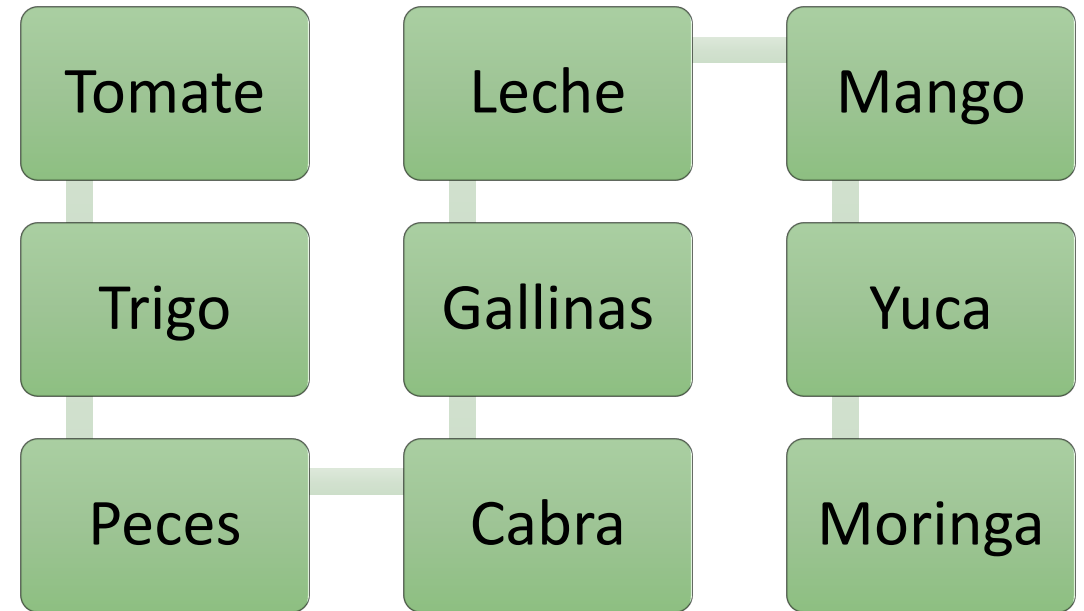
CONSERVACIÓN DE
CABRAS



CONSERVACIÓN DE
GALLINAS

INTRODUCCIÓN

- En Kimpese nos encontramos con alimentos como:



Disponemos de:



CONSERVACIÓN DE PECES

Cómo limpiar el
pescado

Curado de
pescado

Cómo hacer
conservas de
pescado

Aprovechamiento
de otras partes

CÓMO LIMPIAR EL PESCADO

En general, el proceso para limpiar el pescado:

1. Eliminación
de escamas,
piel y cabeza



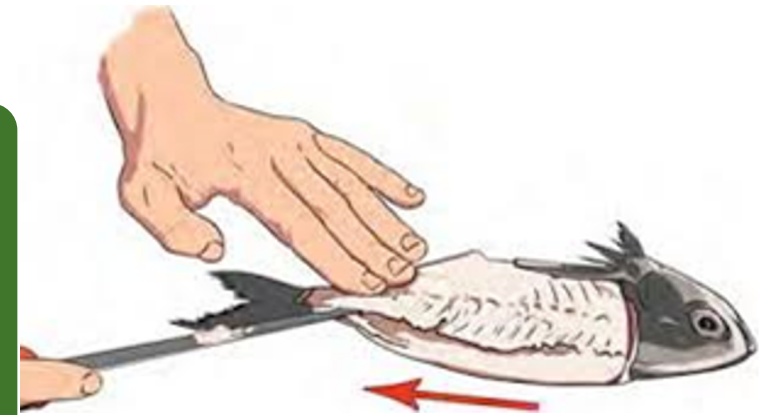
2. Esvicerado,
limpieza de
tripas y sangre



3.
Limpieza de la
pieza de
pescado a la
que se le ha
quitado las
tripas y la
sangre



4.
Corte según
el tipo de
pescado



CURADO DE PESCADOS

El curado comprende una serie de técnicas mediante las cuales se extrae agua del alimento lentamente.

Dentro del curado de pescados vamos a desarrollar:

SALAZÓN

AHUMADO

SECADO

SALAZÓN



- En qué consiste.
- Procedimiento

AHUMADO

- Tipos de ahumado:
 - En frío
 - En caliente.
- Acción conservadora del humo.
- Tipos de madera



SECADO



- En qué consiste.
- Procedimiento.
- Duración.
- Usos en África

CÓMO HACER CONSERVAS DE PESCADO

- Elementos necesarios para elaborar una conserva.
- Procedimiento.
- Almacenamiento.



CONSERVAS



SEMICONSERVAS:
Escabechado y
marinado.

PATÉ DE PESCADO

SEMICONSERVAS

¿En qué consiste una semiconserva?

ESCABECHADO

- Elementos clave.
- Ingredientes genéricos.
- Procedimiento.



MARINADO

- Elementos clave.
- Ingredientes genéricos.
- Procedimiento.



EJEMPLO DE SEMICONSERVA

A continuación, se mostrará un ejemplo muy interesante de una semiconserva.

- Tipo de pescado.
- Procedimiento.
- Duración.
- Consumo



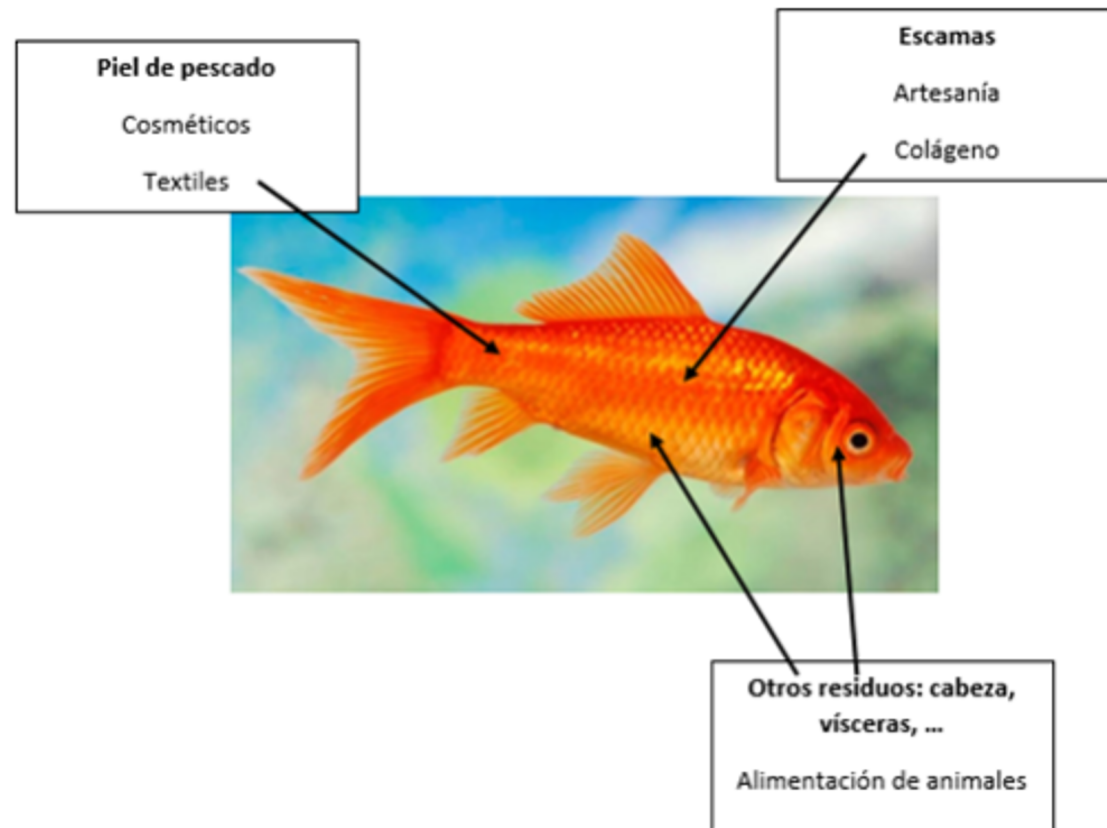
PATÉ DE PESCADO

Aunque existen muchas recetas de paté de pescado, se van a dar unas pautas generales para elaborarlo.



- Requisitos.
- Procedimiento de elaboración.

APROVECHAMIENTOS DE OTRAS PARTES DEL PESCADO



CONSERVACIÓN DE VEGETALES

Este parte del trabajo se ha desarrollado en 2 Manuales

Guía para la conservación de Vegetales (1), dónde exponemos las distintas Técnicas de Conservación y cómo aplicarlas de maner práctica en Kimpese:

1. Deshidratación Solar → *Guía para la Construcción de un Deshidratador Solar (2)*
2. Conservación en Líquido
3. Mermeladas y Mantequillas

1. Deshidratación Solar

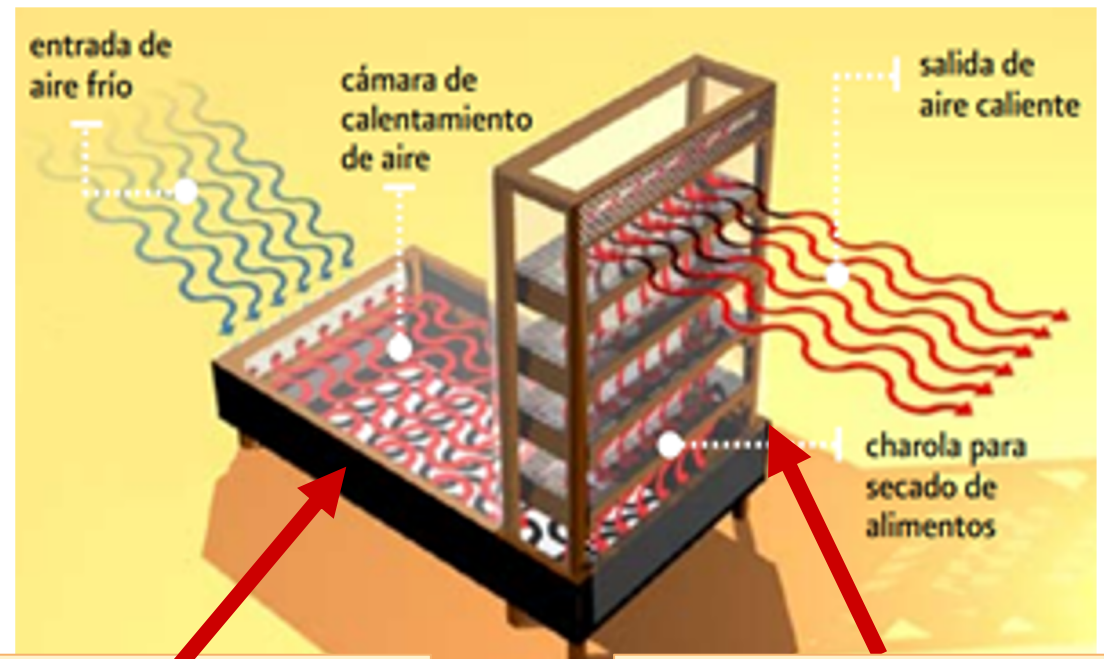
¿Por qué secar alimentos?

- Aprovechar la naturaleza
- Mejorar la alimentación
- Generar economía

¿Qué necesitamos para secar?

- Disposición correcta
- Movimiento de aire
- 40° – 70° C
- Aire sin humedad

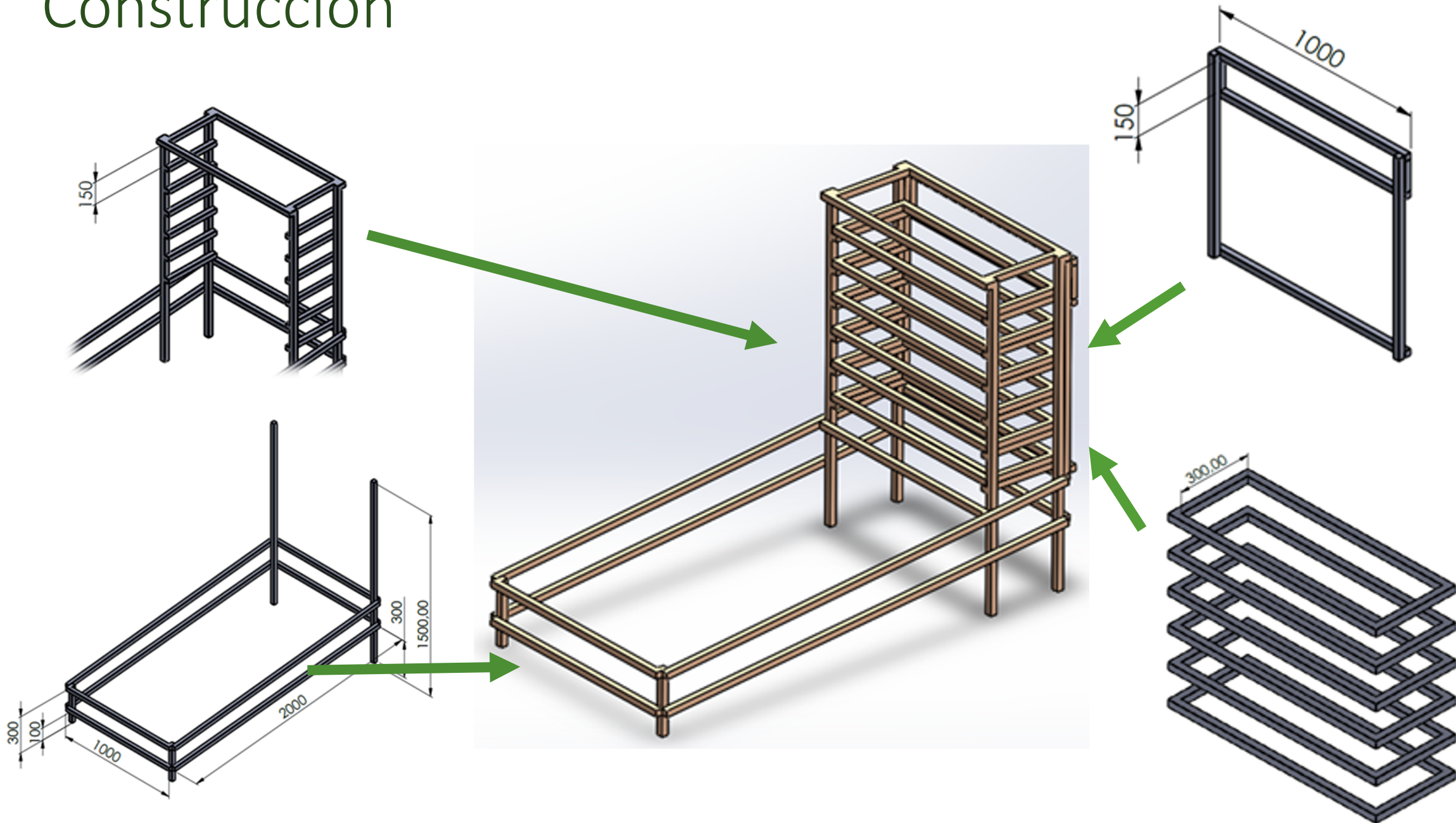
¿Por qué construir un Deshidratador?



COLECTOR SOLAR

CÁMARA DE
SECADO

Construcción



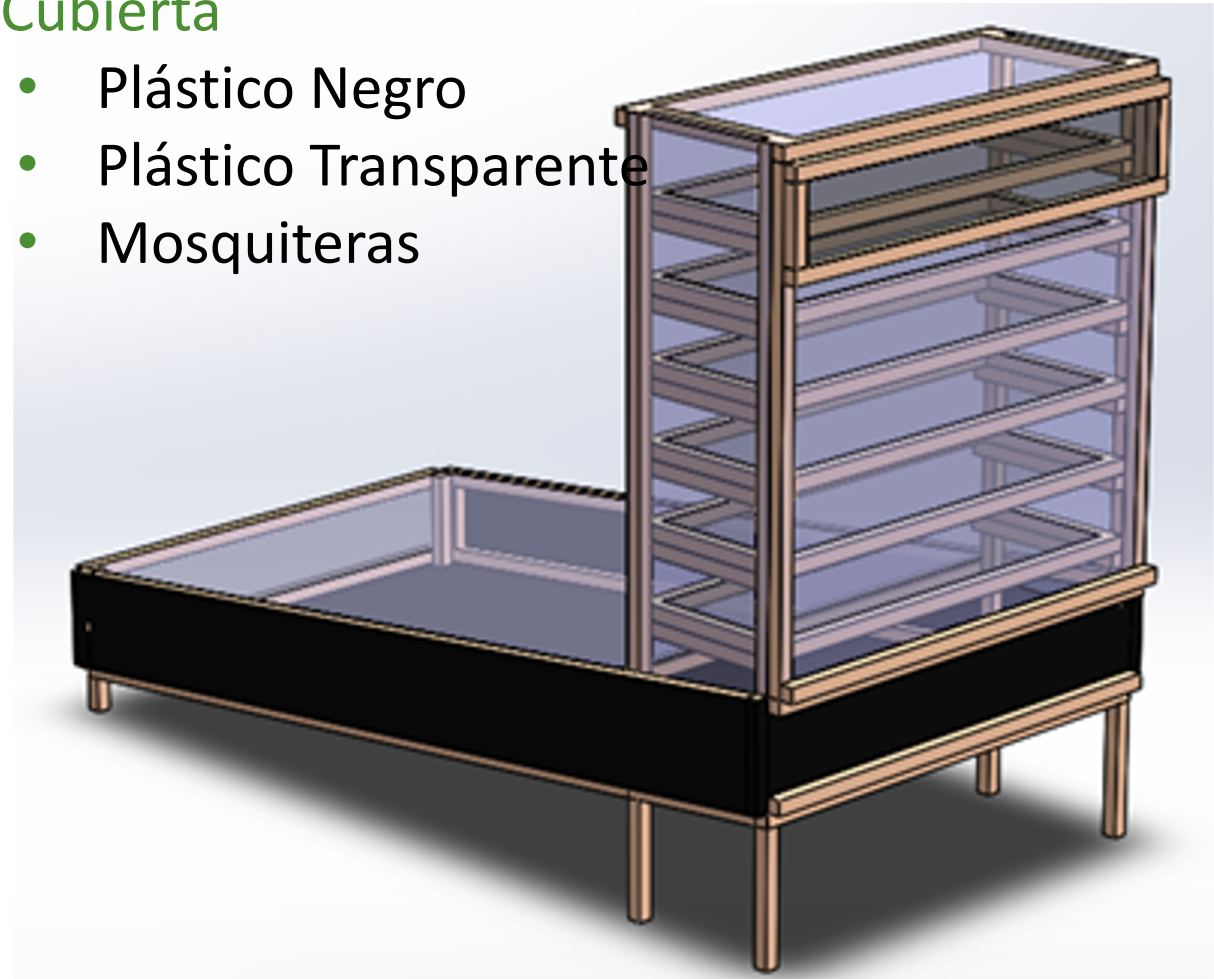
Construcción

Estructura



Cubierta

- Plástico Negro
- Plástico Transparente
- Mosquiteras



Proceso

1. Selección y Lavado
2. Tratamientos previos (**opcionales**)
 - a. Escaldado o Blanqueado
 - b. Ácidos orgánicos
 - c. Azucarado y Salado
3. Corte
4. Disposición
5. Seguimiento del secado: **¿Cómo saber cuándo está listo?**
 1. Proceso de Envasado
 - a. En seco
 - b. Baño María

(A) Vegetales	Temperatura máxima (°C)	Días
Tomate	65	2-3
Pimiento	55	2-3
Pili Pili	55	2-3
Cebolla	55	2-3
Ajo	55	2-3
Hortaliza de hoja	50	2
Tubérculos		
Patata	55	3
Batata	80	3
Almidón de Yuca (para Harina)	60	3
Hongo		
Setas	40	3
Champiñones	70	3



Alimentos

1. Vegetales

Tomates ←

Pimientos

Guindillas (Pili Pili)

Ajo

Yuca

Patata y Batata

2. Frutas

Banana

Maracuyá

Guayaba

3. Hierbas Medicinales y Aromáticas

4. Frutos Secos

¿Cómo deshidratarlo?

Tratamientos previos: Escaldado o Salado

Tiempos: 2-3 días

Temperatura máxima: 65

¿Como conservarlo?

En seco

En aceite



¿Cómo consumirlos?

Rehidratandolos para salsas y guisos

En seco

Ejemplo de Receta: Paté de tomate

Otras formas de conservación

2. Conservación en Líquido

- Escabeches
Vegetales
- Almíbar
Frutas

3. Mermeladas y Mantequillas

- Mermeladas:
Vegetales
Frutas
- Mantequillas
Frutos Secos

PREPARACIÓN Y CONSERVAS DEL QUESO DE CABRA

- HISTORIA DEL QUESO
- APROVECHAMIENTO DE LAS CABRAS DE KIMPESE
- SUS CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS
- INGREDIENTES PARA SU PREPARACIÓN



PREPARACIÓN Y CONSERVAS DEL QUESO DE CABRA

- PREPARACIÓN DEL CUAJO ARTESANAL

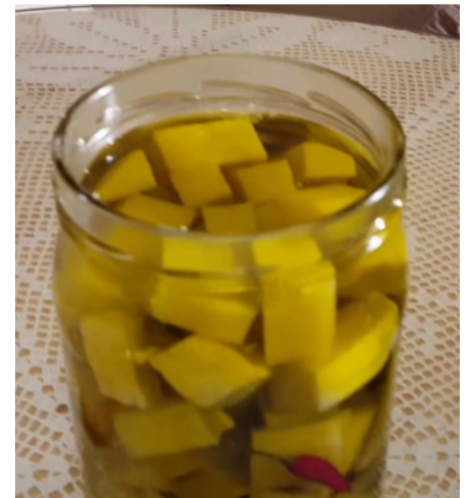
1. Calienta la leche gradualmente hasta la temperatura corporal. Después vierte la leche en un recipiente
2. Incorpora un ácido. Agrega un ingrediente ácido como el jugo de limón, naranja o vinagre.
3. Deja que repose.
4. Cuela la leche cuajada, si es necesario.
5. Ya tenemos el cuajo listo para el queso.



PREPARACIÓN Y CONSERVAS DEL QUESO DE CABRA

RECETA Y EJEMPLO DE PREPARACIÓN

CONSERVAS DEL QUESO DE CABRA



USOS DEL TRIGO

EL TRIGO Y SUS CARACTERÍSTICAS

USO Y BENEFICIOS



USOS DEL TRIGO

EL TRIGO PARA LAS GALLINAS DE KIMPESE

EL TRIGO PARA LAS CABRAS DE KIMPESE

EL CICLO VEGETATIVO DEL TRIGO

TIPOS DE HARINA DE TRIGO



CONSERVACIÓN DE CABRAS

ABONO

LECHE



PIEL

CARNE

CONSERVACIÓN DE CABRAS

Los métodos de conservación de carne de cabra en Kimpese serán:

Ahumado

Curado

Salmuera

Conservación en aceite



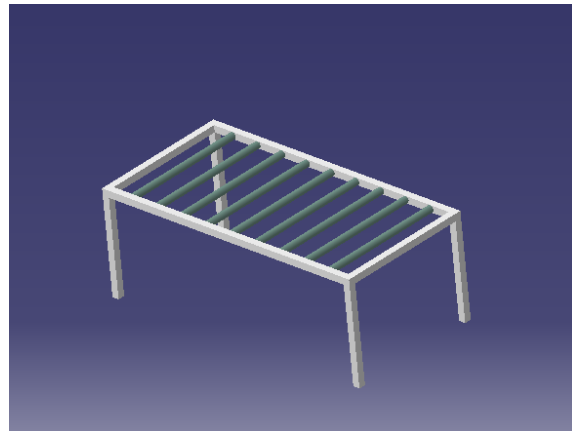
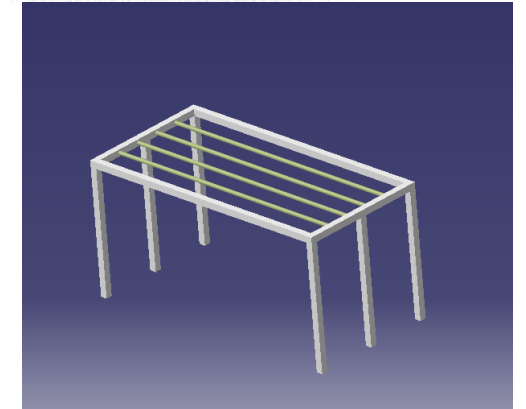
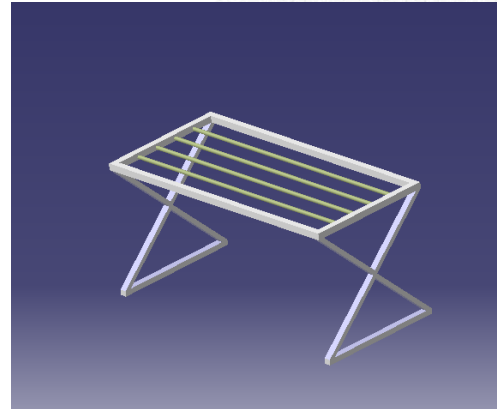
AHUMADO



AHUMADO

Diseño ahumador

PARTE TENDEDERO DE CARNE:

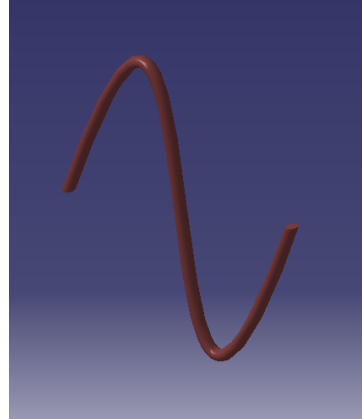


:PARTE PARRILLA

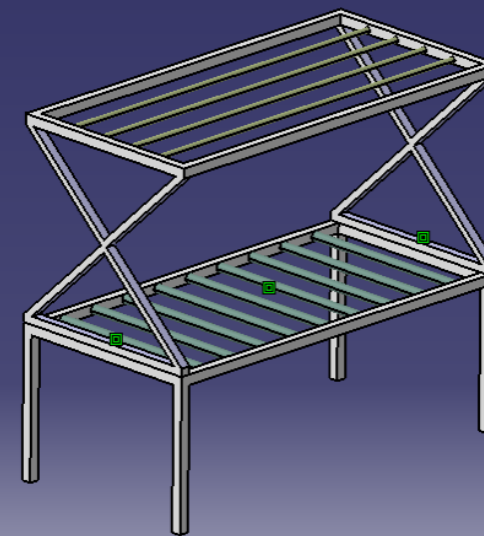
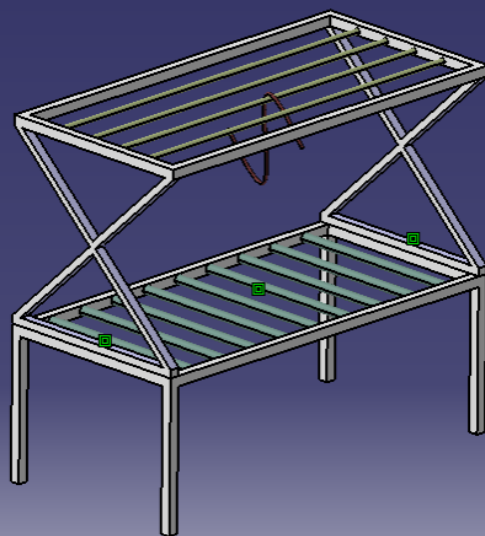
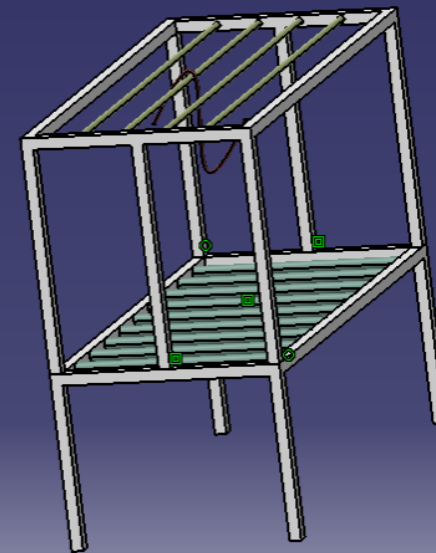
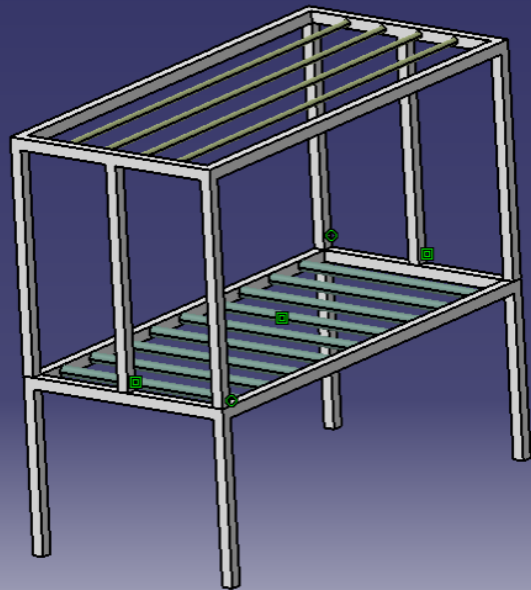
AHUMADO

Diseño ahumador

GANCHO PARA COLGAR CARNE:



OPCIONES DE
AHUMADOR CON
Y SIN GANCHO



CURADO



Cuchillo



Sal



Espicias



Bandeja de
madera



Toalla



Cuerda



Tela



Agua



SALMUERA



Agua



Sal



Azúcar



Tabla de madera



Objeto pesado



Olla



Tarro de cristal

EN ACEITE

ESCABECHE



MARINADO



CONSERVACIÓN DE GALLINAS

ABONO

HUEVOS



PLUMAS

CARNE

CONSERVACIÓN DE CARNE DE GALLINA

Los métodos de conservación de carne de gallina en Kimpese serán:

Ahumado

Curado

Salmuera

Conservación en aceite



CONSERVACIÓN DE HUEVOS

Conservar huevos en frío

Frigorífico sin electricidad:

SE NECESITA DOS
MACETAS DE CERÁMICA,
UNA GRANDE Y OTRA
MAS PEQUEÑA.
ARENA Y AGUA.



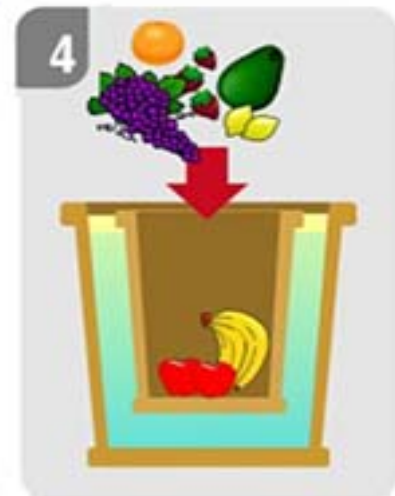
COLOCAR UNA MACETA
DENTRO DE OTRA CON
ARENA ENTRE LAS DOS
HASTA ARRIBA



AGREGAR AGUA POR
LOS BORDES HASTA QUE
LA ARENA NO PUEDA
ABSORBER MAS



¡LISTO!
COLOCAR LAS FRUTAS
Y VERDURAS Y TAPAR
CON UN TRAPO HUMEDO



CONSERVACIÓN DE HUEVOS

Conservar huevos Encurtidos



Huevos



Canela



Agua



Vinagre



Azúcar



Pimienta



Nuez Moscada



Sal



APROVECHAMIENTO DE LAS PLUMAS



¡Muchas gracias por
vuestra atención!



Grupo TAR.

