

# Boletín CITE Innova



## CONTENIDO

- 1 Bananeros libres de la COVID-19: Medidas para evitar el contagio y recomendaciones.
- 2 Representantes de organizaciones productoras se capacitan para mejorar su producción.
- 3 Proceso de fabricación de helado tipo soft.

PIURA

LAMBAYEQUE

CAJAMARCA

LA LIBERTAD

ANCASH

LIMA

# BANANEROS LIBRES DE COVID-19



## ¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS MÁS COMUNES DEL COVID-19?



FIEBRE



TOS SECA



DOLOR DE  
GARGANTA



MALESTAR  
GENERAL



PROBLEMAS  
RESPIRATORIOS

# RECOMENDACIONES

Para derrotar al **COVID-19**, se debe asignar en la cuadrilla a un responsable para el control y verificación de las condiciones sanitarias del trabajo en campo y dar seguimiento a los síntomas de sus compañeros.

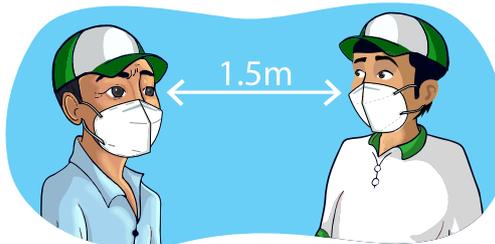
1. Medición de temperatura de compañeros de la cuadrilla al ingresar



2. Verificar que se cuenta con lo siguiente en la chacra:
  - a. Disponibilidad de alcohol en gel de 70%.
  - b. Disponibilidad de un lugar adecuado para el lavado de manos.



3. Verificar que los compañeros hayan procedido a la limpieza y desinfección de manos al ingresar y salir de la chacra.
4. Monitorear el distanciamiento de 1.5 m entre compañeros durante el trabajo en campo.



# MEDIDAS GENERALES PARA EVITAR EL CONTAGIO DEL COVID-19

## GENERALES

- Al estornudar o toser, debes cubrirte la nariz y la boca con el pliegue del brazo o con un pañuelo descartable.
- Evita tocarte la cara, ojos, nariz y boca.
- A la hora del almuerzo, debes mantener una distancia mínima de 1.5 metros, con tus compañeros.
- No compartas vasos, cubiertos, platos y otros artículos de uso personal.
- Al llegar a casa separa tu ropa y toma un baño antes de compartir con tu familia.



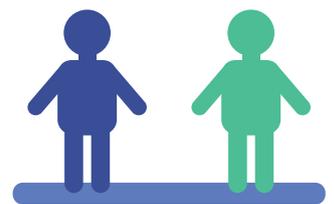
## ANTES DE INICIAR TUS LABORES EN CAMPO

- Desinfecta tus herramientas.
- Lávate las manos con agua y jabón.
- Usa mascarilla y/o careta.



## DURANTE TUS LABORES EN CAMPO

- Mantén distancia mínima de 1.5 metros con las personas que estén en la parcela.
- Evita las reuniones numerosas, sin respetar el mínimo de distancia de 1.5 metros.
- No compartas tus utensilios de uso personal con otras personas.
- No te toques los ojos, boca ni nariz.
- Usa mascarilla.



# EN CASO DE CONTAGIO

En caso de presentar algún síntoma del COVID-19, en el momento que te encuentres en el campo, en el centro de trabajo o en tu domicilio, debes llamar al 113, avisar al responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo de tu organización y/o trasladarte al centro de salud más cercano. No debes automedicarte.

## ¿QUÉ HACER EN CASO DE UN CONTAGIO EN NUESTRAS CASAS?

**DE ACUERDO AL MINISTERIO DE SALUD (MINSA) SE RECOMIENDA SEGUIR LAS SIGUIENTES MEDIDAS EN CASO DEL CONTAGIO DE UN MIEMBRO DE NUESTRA FAMILIA:**

**A)** Quedarse en casa y evitar contacto con personas externas. Acudir de inmediato al hospital si el paciente tiene problemas respiratorios.



**B)** La familia debe identificar al posible contagiado y aislarlo dentro de la casa, en la medida de lo posible, en una habitación individual y ventilada. El enfermo debe utilizar cubreboca en todo momento.



**C)** Si la persona tose, debe cubrirse la boca con un pañuelo descartable, el cual deberá ser depositado en una bolsa especial, para luego desecharla.



**D)** Designar un cuidador en la familia, que no sea vulnerable a la enfermedad y goce de buena salud. Este cuidador debe emplear mascarilla al entrar y salir de la habitación donde se encuentra el contagiado.



**E)** Desinfectar las diferentes superficies de la casa. Utilizar un trapo humedecido con agua y lejía.



**F)** Separar los utensilios de alimentación y aseo personal que usará la persona que presenta los síntomas.



Si se siguen estas recomendaciones, la convivencia con una persona que posiblemente tenga coronavirus es segura. Recuerde que se estima que el **COVID-19** permanece vivo en el cuerpo de cualquier persona por un plazo máximo de catorce días.

# DESINFECCIÓN DE HERRAMIENTAS Y SUPERFICIES



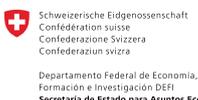
1. El proceso de desinfección debe ser realizado en un espacio exclusivo para llevarlo a cabo.
2. Eliminar los residuos sólidos que se encuentran en el suelo con una escoba de cerdas duras, de este modo nos aseguramos que los líquidos de desinfección sean efectivos.
3. Preparar la solución con una tapa de lejía en un litro de agua. ¡Es recomendable usar guantes!
4. Aplicar la solución de desinfección preparada a las herramientas.  
Para las herramientas pequeñas, eliminar los residuos adheridos con el cepillo de cerdas y sumergirlos en un balde con la solución de una tapa de cloro con un litro de agua o rociar con un aspersor.

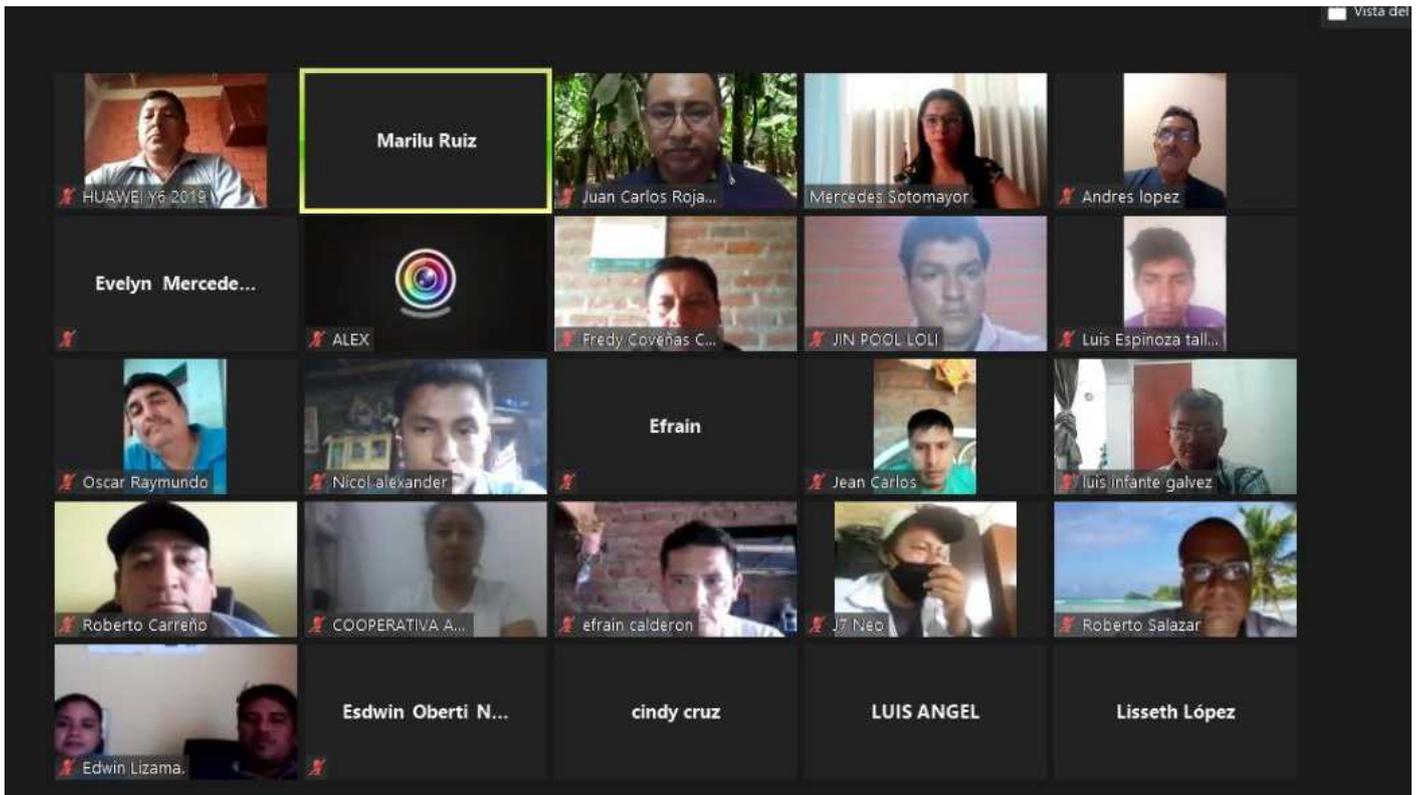


CITE agropecuario  
Cedepas Norte



**Solidaridad**





## REPRESENTANTES DE ORGANIZACIONES PRODUCTORAS DE BANANO SE CAPACITAN PARA MEJORAR SU PRODUCCIÓN

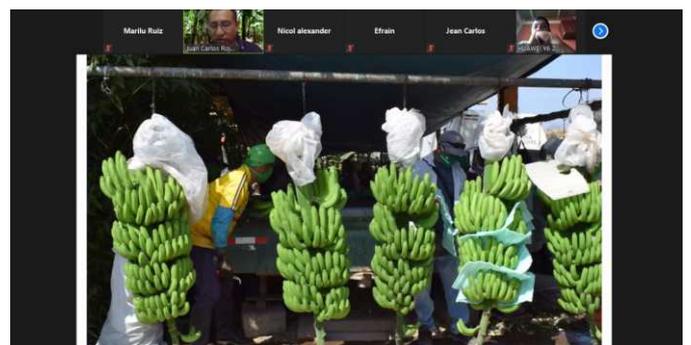
Asesores técnicos de organizaciones dedicadas a la producción de banano orgánico de la región Piura, vienen fortaleciendo sus capacidades para la mejora de la producción y productividad de las plantaciones bananeras, con el estudio del curso “Nutrición y biofertilización en banano orgánico”.

Las capacitaciones que beneficiarán también a pequeños productores y pequeñas productoras se desarrollan en el marco del proyecto “Innovación Agroindustrial de Banano Orgánico”, ejecutado por la Cooperativa Agraria APBOSMAM y CEDEPAS Norte.

El proyecto cuenta con el apoyo financiero del programa SeCompetitivo

de la Cooperación Suiza - Seco.

El curso que se desarrolla de manera virtual, tiene un enfoque de integridad orgánica. Las capacitaciones están conformadas por 12 sesiones, divididas en cuatro módulos, programados hasta el mes de febrero.



## PROCESO DE FABRICACIÓN DEL HELADO TIPO SOFT

- El helado tipo Soft o suave suele tener un contenido graso inferior (del 3 al 6%) al del helado normal (10 al 18%) y se produce a una temperatura de unos  $-4^{\circ}\text{C}$ , mientras el helado normal se almacena a  $-15^{\circ}\text{C}$ .



- El helado suave contiene aire, introducido en el momento de su congelación. El contenido de aire puede variar del 0 al 60% del volumen total del producto final. Suele aceptarse que el contenido ideal de aire debe estar entre el 33 y el 45% del volumen. Por encima de esto el producto pierde sabor, tiende a aplastarse al perder aire y se funde más rápidamente.

- Todos los helados, incluyendo los suaves, deben congelarse rápidamente para evitar la cristalización. Con el helado suave, esto se logra gracias a una máquina especial en el punto de venta.



Foto: ventuscorp.pe

- El producto premezclado se introduce en la cámara de almacenaje de la máquina, donde se mantiene a  $+3^{\circ}\text{C}$ . Luego se bate y se congela rápidamente hasta  $-4^{\circ}\text{C}$ .



Foto: ventuscorp.cl

## HELADO TIPO SOFT

### Ingredientes básicos

- Leche, crema de leche (grasa), huevo y azúcar. Constituyen la base de todos los helados de crema.



### Ingredientes principales

- frutas o zumo de frutas, chocolate u otros. Aportan el sabor característico al helado.



### Complementos

- Miel, caramelo, trocitos de frutos y frutas secas o de chocolate, etc. El toque original que distingue a un helado de otro y lo enriquecen en matices de sabor, textura y en nutrientes.

## PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

- En primer lugar se realiza una mezcla de los ingredientes líquidos, se agitan y se calientan simultáneamente en un tanque hasta una temperatura de 50 a 60 °C.
- Luego se añaden los ingredientes secos (leche en polvo, azúcar, estabilizantes, etc.). Los colorantes se incorporan posteriormente, en la fase previa a la congelación.

## PASTEURIZACIÓN

- Una vez realizada la mezcla, se somete a una pasteurización a 63 °C durante 30 minutos con la que se consigue el efecto higienizante deseado, y no se provoca la desnaturalización de proteínas ni la caramelización de azúcares. El tratamiento térmico de la mezcla mejora el sabor, mejora la conservación, reduciendo su susceptibilidad a la autooxidación, se tiene un producto más uniforme.

## HELADO TIPO SOFT

### MADURACIÓN

- Es el mantenimiento de la mezcla durante un tiempo en refrigeración (4 a 6 °C).
- Duración: mínimo de 3 horas hasta 24 horas.

### BATIDO Y CONGELACIÓN

- Antes del batido se añaden los saborizantes y colorantes, ya que una adición en la etapa de tratamiento térmico se degradan por el calor.
- Consiste en el enfriamiento rápido y batido de la mezcla hasta -10 a -15 °C. Así se consigue la formación de cristales de hielo y al mismo tiempo se incorpora aire en la mezcla. Ambos efectos deben lograrse simultáneamente.

---

# CONTRIBUYENDO A LA INNOVACIÓN Y COMPETITIVIDAD DE LA PEQUEÑA AGROINDUSTRIA

---



[cedepas.org.pe](http://cedepas.org.pe)



CEDEPAS Norte



@CEDEPASNorte



@cedepas\_norte



/c/CEDEPASNorte\_Oficial

*CITE* agropecuario

Cedepas Norte

