



**MAI - Tema: Dulce de membrillo**

**Escuela** Secundaria “Agrotécnica Sarmiento”

**CUE:** 700013600

**Docente Responsable:**

**Docentes Participantes:**

- Prof. Mezzano, Carolina
- Prof. Correa, Letizia
- Prof. Melian, Eliana
- Prof. Gallego, Sergio

**Curso:** 6to año

**Turno:** Mañana y tarde

Áreas Curriculares	Profesores
Lengua y Literatura III	Mezzano, Carolina <a href="mailto:c_mezzano_senatore@hotmail.com">c_mezzano_senatore@hotmail.com</a> 2645155205
Bromatología	Correa, Letizia <a href="mailto:letiziamcorrea@gmail.com">letiziamcorrea@gmail.com</a> 2644036125
Química Analítica	Melian, Eliana <a href="mailto:elianavmelian@gmail.com">elianavmelian@gmail.com</a> - 2644845655
Operaciones Unitarias I	Gallego, Sergio <a href="mailto:SergioGallego486@gmail.com">SergioGallego486@gmail.com</a> 2645425301

- **TÍTULO: Dulce de membrillo**
- **FUNDAMENTACIÓN**

Esta propuesta, plantea un trabajo articulado entre la Bromatología, Operaciones Unitarias, Lengua y Química Analítica, en donde se propone reflexionar sobre los problemas ambientales que genera la contaminación industrial en los espacios urbanos.

- **OBJETIVOS GENERALES DEL M.A.I.:**

- ❖ Estimular el pensamiento crítico.
- ❖ Integrar conocimientos y saberes previos desde un enfoque interdisciplinar.
- ❖ Interpretar diversas realidades y conducir a la reflexión.
- ❖ Fortalecer la comprensión lectora.



- **CAPACIDADES M.A.I.**

- ❖ Resolución de problemas
- ❖ Pensamiento crítico-reflexivo
- ❖ Aprender a aprender

- **CONTENIDOS**

- ❖ Texto Informativo
- ❖ Actividades

- **ACTIVIDADES**

Lee atentamente

**Es oficial: el dulce de membrillo rubio de San Juan tiene denominación de origen**

San Juan es una de las provincias con la producción de membrillos más significativa de Argentina, tanto en calidad como cantidad, debido a sus condiciones climatológicas. Los valles de Tulum, Ullum y Zonda son los más importantes, desde el punto de vista agrícola, dada la disponibilidad de recursos, suelo y agua que poseen.

El cultivo del membrillo, con aproximadamente 700 hectáreas, es uno de los principales cultivos frutícolas en el esquema agrícola de la Provincia de San Juan. La capital o zona núcleo de este frutal está en el departamento Jáchal, que tiene el mayor porcentaje, sumando un 70% de la producción de toda la provincia.

El color claro que caracteriza a este delicioso y nutritivo alimento es resultado de:

- Membrillos sanjuaninos, que presentan características distintivas de aroma, sabor, olor (derivadas del conjunto de factores agroecológicos de los valles donde se cultivan). La cantidad de pectina natural, justamente, hace que no se requieran espesantes ni gelificantes.
- Se utilizan básicamente las variedades existentes en San Juan: Criollo y Champion.
- Un cuidado proceso de selección de frutos frescos, sanos, sin defectos por plagas o golpes.



- Y fundamentalmente, el cuidado proceso de elaboración, a escala artesanal o empresarial, que evita la oxidación. Por ello, no hay que sobrecocinarlo: justamente la tipicidad del producto está –además de la materia prima- en los saberes implicados en el proceso de elaboración.

### **Apartado A) Lengua y Literatura III**

#### **Actividades:**

1. Identificar a qué tipo de texto pertenece el texto leído: Informativo – Argumentativo – Cuento
2. Separar en párrafos y colocarle a cada uno una oración unimembre.
3. Subrayar alguno de los siguientes procedimientos explicativos: definición – reformulación – ejemplificación – analogía.
4. Realizar un gráfico con las ideas principales del texto.

### **Apartado B) Bromatología**

#### **Actividades:**

5. Lee atentamente, elabore un glosario con términos técnicos.
6. Según el texto abordado mencione en qué etapa de la elaboración del pan de membrillo se realiza el análisis sensorial o tabla organoléptica. (mencione los ítems).
7. ¿Cómo evitaría la oxidación de la pasta o pulpa de membrillo?

### **Apartado C) Operaciones Unitarias 1**

#### **Actividades:**

8. Describa el diagrama de flujo para la elaboración de dulce de membrillo
9. Identifique cada una de las operaciones unitarias en el proceso de elaboración de dulce de membrillo.
10. ¿Qué es escaldar? ¿que se logra con este proceso?
11. ¿Qué es un tamizador? ¿Para qué se utiliza?

### **Apartado D) Química analítica**

#### **Actividades:**

12. La concentración de azúcares fue determinado siguiendo el método de cromatografía líquida. Para ello debemos disolver 5 gramos de dulce en una solución de  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  0,8 N (de normalidad). Si la preparación del  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  0,8 N, se hace en 100 ml de disolución, ¿cuantos gramos de  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  debo pesar para obtener esa Normalidad?
13. ¿El análisis del punto anterior, es análisis vía húmeda o vía seca?



- **CRONOGRAMA**

Fecha de presentación de la propuesta

Entrega del M.A.I. 11/12/2.020

- **RECURSOS**

- ❖ Documento de lectura.
- ❖ Guías trabajadas.
- ❖ Lápiz.
- ❖ Papel.
- ❖ Computadora/Calculadora/Celular.

- **EVALUACIÓN**

Criterios Generales:

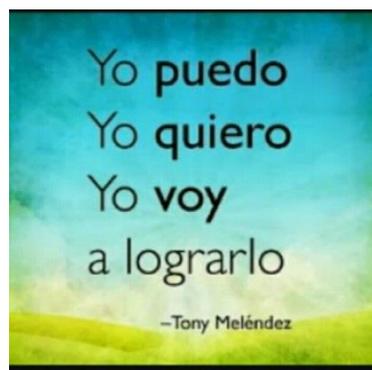
- ✚ Presentación de las actividades en forma y fecha estipuladas.
- ✚ Respeto por las normas que rigen el uso lingüístico.
- ✚ Creatividad
- ✚ Capacidad resolutive
- ✚ Manejo de Vocabulario Técnico

Según la resolución 4754-ME-2020 se establece la siguiente escala de valoración:

*Logrado con Autonomía (LA): 10, 9*

Logrado (L): 8, 7,6

En Proceso Promoción Acompañada (EPPA): Menos de 6.





Directivos a cargo:

Director: Agrónomo General Pérez Luis Armando.

Regente: Sánchez Adriana