

Escuela: Cens Zona Oeste

Docente: Vanina Bitrán

Año: 2º 1º

Nivel: Secundario

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustrial

Título de la propuesta: “Volvamos a lo casero y nos quedemos a producir en casa”

Contenido seleccionados: Técnicas de conservación de alimentos. Por calor, concentrados en azúcar. Práctica y repaso de la técnica.

Desarrollo de actividades:

“CONCENTRADOS EN AZUCAR”

REPASO

Introducción

- Consiste en añadir azúcar a preparados de frutas. De esta manera se evita la oxidación del fruto, ya que se impide su contacto con el oxígeno del aire. Por otra parte, cuando la concentración del almíbar es alta, se mantiene la firmeza del producto.

Ventajas y Desventajas

- Ventajas: Conservar los alimentos es lograr mantenerlos durante largo tiempo, bajo ciertas condiciones que nos permitan consumirlos en cualquier momento, sin que causen daño a nuestra salud.
- Desventajas: La alteración de un alimento depende en gran parte de su composición, del tipo de microorganismo que interviene en su descomposición y de las condiciones de almacenamiento o conservación.

Realizó alguna vez esta técnica?

O quizás no la hizo usted, pero sí vio que se realizó en su hogar.

Actividades:

- 1- Busque información haciendo una pequeña encuesta (que puede ser realizada por WhatsApp) sobre esta técnica de conservación. Usted deberá consultar Por ejemplo:
 - Si conocen que son las conservas en azúcar?
 - Si la practicaron alguna vez?
 - Conoce alguna receta de esta técnica?
- 2- Busque una receta de alguna mermelada, jalea o dulce que sea de su agrado y escriba su receta paso a paso sin olvidar las medidas de higiene correspondientes.

- 3- Luego de haber redactado la receta deberá realizar la práctica de la misma, para ello deberá grabar un video desarrollando la práctica en su casa, el cual deberá ser enviado a mi WhatsApp.

Recuerda que cualquier duda puedes consultar a mi WhatsApp o por el grupo.

Espero que te diviertas realizando este desafío!!!

Éxito en tu práctica!!!

Directora: Silvia Ara.