

GUIA PEDAGÓGICA N°9

ESCUELA: CENS Héroes de Malvinas

DOCENTE DE CÁTEDRA: José Luis Figueroa

CURSO: 1° 2da

TURNO: Noche

AREA CURRICULAR: Agroindustria

TEMA:

- Confituras y Mermeladas

CONTENIDOS:

- Confituras, mermeladas.
- Elaboración.
- Secuencia de producción.
- Etiquetado y empaçado.

CAPACIDADES A DESARROLLAR: Comprensión lectora. Pensamiento crítico

ACTIVIDADES

- 1) ¿Qué es una confitura?
- 2) ¿Qué es una mermelada?
- 3) ¿Cuál es la diferencia entre confitura y mermelada?
- 4) ¡Las confituras pueden ser líquidas y secas! explique la diferencia entre ambas
- 5) Nombre por lo menos 5 tipos de mermeladas
- 6) ¿Cuánto tiempo puede durar una mermelada?
- 7) ¿Qué es una compota, nombre algunos ejemplos?
- 8) ¿Qué es una Jalea?
- 9) Realice como practica: 1 confituras, 1 mermeladas, 1 jaleas, 1 compota; luego enváselas y colóquese una etiqueta a cada una de ellas, y fecha de elaboración
- 10) Una vez terminada saque fotos y las agrega al final del documento.

Por ejemplo: Esa etiqueta pegada en el frasco, con su respectivo producto. Ustedes diseñen su propia etiqueta.



Prof. Juan Manuel Núñez
Director
CENS Héroes de Malvinas