

GUIA PEDAGOGICA NIVEL SECUNDARIO

Escuela: cens174

Profesor: Sergio Gómez

Curso: tercero nivel secundario

Turno: noche

División: única

Área curricular: agroindustrial

Objetivo: Conocer las diferencias que tienen los dulces y las mermeladas

Tema: Dulces y Mermeladas principios de la conservación

Contenido :

Los dulces y las mermeladas tienen una enorme cantidad de variedades y sigue creciendo.

Los frascos que compramos llevan el nombre de Dulce de o Mermelada de.....pero no todos los productores manejan la misma información por esto no todos los dulces o mermeladas son iguales.

Para esto se debe tomar como referencia nuestra materia prima (fruta), la cual según su grado de madures o textura nos indicara que es mejor realizar. Las frutas de contextura mas firme son ideales para dulce y las de contextura más blandas para mermeladas

DULCES : Son preparados con trozos de frutas grandes, a las que se les un 50% a un 75% de azúcar y se cocina revolviendo suavemente para no romper los trozos de fruta

MERMELADAS : Son preparados con trozos de frutas triturados a las que se le incorpora el 50% de azúcar .

Los dulces o mermeladas no necesitan conservantes ya que el azúcar es un conservante natural . Tampoco se debe agregar a los dulces o mermeladas aditivos como saborizantes artificiales q se suman cambiando el sabor de la fruta , estos son utilizados cuando se acelera el proceso de maduración de la fruta o se extrae de árbol inmadura.

La fruta debe extraerse madura en el punto justo donde el sabor natural esta en su máxima expresión.

Dulces o mermeladas no solo se pueden hacer con frutas ya que también algunas verduras sometidas a la conservación con azúcar nos permiten disfrutar de muy buenos productos por ej. tomate

Debemos utilizar azúcar de buena calidad teniendo en cuenta que para un dulce o mermelada solo contaremos de 2 ingredientes en casi su totalidad la materia prima (fruta) y el azúcar que si es de baja calidad nos afectara en el producto final c.

Actividades :

- 1- Diferenciar las características entre dulce y mermelada
- 2- Nombrar al menos 5 frutas que debida a su característica se puedan diferenciarmen para dulce y 5 para mermelada
- 3- Que dulces o mermeladas podemos hacer con vegetales de ejemplos
- 4- Elaborar un dulce o mermelada a su gusto teniendo en cuenta las características antes mencionadas

DIRECTORA: GABRIELA MORENO