

Escuela: Cens Zona Oeste

Docente: Vanina Bitrán – Castro Valeria

Año: Primero

Nivel: Secundario

Turno: Noche

Guía N°6

Área Curricular: Agroindustrial

Título de la propuesta: “Términos básicos”

Contenido seleccionados: Conservas. Fundamentos de los procesos de elaboración.

Desarrollo de actividades:

Procesos de elaboración

En la elaboración de confituras, la auto-conservación se basa en disminuir el contenido de agua a través de una fuente de calor, que producirá la evaporación del agua de constitución de la fruta u hortaliza y la concentración de azúcar, hasta el punto en que el desarrollo microbiano se ve limitado por falta de humedad y exceso de azúcar. A 65% de concentración de azúcar ésta actúa como conservante natural. En este caso no es necesario esterilización.

Como a nivel casero no se cuenta con instrumentos para medir la concentración de azúcar y cuando no se tiene mucha experiencia en la observación del punto final de un producto es que se aconseja pasar a baño maría.

Investiga y responda.

Coloque F- V.

- Utilizar ollas de hierro o enlozadas para la elaboración del producto.
- El azúcar indicado esta en relación a los kilos de pulpa.
- No se debe lavar la fruta y verdura antes de ser procesadas.
- El producto final obtenido debe ser de color claro (mermelada).
- Las conservas caseras se consumen antes del mes.
- Las conservas se deben envasar en materiales del plástico.
- Las mermeladas también se pueden envasar al vacío.
- Las verduras (zanahoria, cebolla y pimiento) se conservan en vinagre.



2). Investiga todo sobre conservas caseras:

- a) ¿Cómo hacer conservas en vinagre?
- b) Conservas en escabeches.
- c) Conservas de frutas.

Todo lo que investiguen lo guardan para ser presentado una vez que volvamos a clase.