

## **CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 1° año, 1° y 2° división – Agroindustrial**

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 1° año 1° y 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Tema: Confituras (elaboración de mermeladas, dulces y almibarados).

### Guía N° 10

Objetivos:

- Reconocer los medios de conservación de las confituras.
- Conocer las diferencias entre mermeladas, dulces y almibarados.

\*Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

- WhatsApp: 264-4-988.605
- Email: cheluis\_1@hotmail.com

### Actividades

39) Lee detenidamente y de forma comprensiva, desde “FUNDAMENTOS DE LOS PROCESOS DE ELAVORACION DE CONFITURAS” pagina 16, hasta “ALMIBARADOS”, pagina 19.

40) ¿Cuáles son los fundamentos de auto conservación en todas las confituras?

41) Define que es una mermelada., enuncia los pasos para su realización, en general

42) Define que es un DULCE, enumera al menos 3 ejemplos.

43) Almibarados: ¿qué se entiende por esto?

44) Dentro de Almibarados: ¿Cuáles son las denominaciones?

45) Dentro de las frutas escarchadas o abrillantadas, ¿te animas a practicar alguna para realizar pan navideño?... no es complicado y es muy útil, más pensando que pueden conservarse por 2 años.

Director: Alfredo Gonzales.