

Escuela: Agrotécnica Ejército Argentino

Docente: Molina Pablo, Romero Roberto, Goio Mario

Año: 3ro 1°-2°-3° Div. Ciclo Básico

Turno: Tarde

Área Curricular: Industria

Título: Repasamos los temas aprendidos

Actividades

1- Leer con atención las siguientes situaciones problemáticas y resuelve teniendo en cuenta los trabajos de las guías 1 a la 5 (ser amplios en las respuestas y los detalles son importantes):

- a) ¿Qué debemos tener en cuenta para la elaboración de dulces y conservas?



- b) ¿Qué tipo de utensilios y materiales son necesarios en una elaboración?



- c) ¿Qué elementos necesitamos para elaborar un almíbar casero?



- d) ¿Qué tipo de conservantes conoce?



e) Lee y marca con una X la opción correcta:

-En la preparación del almíbar casero a que temperatura logramos el “hilo flojo”.

☐ 100°C

☐ 130°C

☐ 105°C

☐ 112,5°F

Director: Mercado Carlos