Escuela: Cens Zona Oeste

Docente: Vanina Bitrán

Año: 2º 1º

Nivel: Secundario

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustrial

Título de la propuesta: "Volvamos a lo casero y nos quedemos a producir en casa"

Contenido seleccionados: Técnicas de conservación de alimentos. Por calor, concentrados en azúcar.

CARTA A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE SAN JUAN

Querida Comunidad Educativa, hoy la población sanjuanina, como la del mundo entero, está transitando una situación compleja y desconocida, totalmente impensada, provocada por la denominada *pandemia de Coronavirus COVID-19*. Situación que ha generado cambios abruptos y profundos en el desarrollo de nuestras vidas.

El aislamiento social y obligatorio, modificó no sólo nuestras conductas y actividades sociales, sino también produjo la pérdida de espacios personales, entre otros hechos, que nos inspiró de algún modo, a reactivar y poner en marcha comportamientos positivos, apelando a la creatividad y originalidad para la reorganización más saludable posible de las rutinas diarias.

En este sentido, *se produjo también un sensible e importante cambio en la educación de nuestros hijos*, quienes a partir de un Decreto Nacional que dispone la suspensión de las clases en todo el país, nuestro hogar, el espacio de convivencia natural de las familias, pasa a ser el escenario principal, esencial de la continuidad de las trayectorias educativas de niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos.

Esto implicó e implica un desafío para el Ministerio de Educación y para la comunidad educativa sanjuanina toda, quienes pusimos en práctica por primera vez y de modo muy acelerado, un modelo de acompañamiento pedagógico, impregnado de herramientas tecnológicas, tal vez impensadas para muchos adultos que se desempeñan en el ámbito educativo y para muchos padres, que hasta ahora tenían un rol diferente en el proceso educativo de sus hijos.

En tan sólo horas fuimos capaces, Supervisores, Directores, Docentes y Familias, de poner en marcha la implementación del sitio ***Nuestra Aula en Línea***, activando todos los recursos del Estado para hacer llegar al hogar de cada uno de los estudiantes, guías pedagógicas con aproximaciones pedagógicas, diseñada por docentes y supervisadas por Directivos y Supervisores. Estas guías se distribuyeron en formato digital para aquellos que tienen acceso a la conectividad, y en formato papel, para aquellos que les resulta más complejo acceder a la plataforma virtual.

En este escenario, y tomando el pulso a las necesidades de la comunidad, propusimos implementar otro espacio denominado ***Nos Cuidemos Entre Todos***, el cual ofrece recursos de orientación, asesoramiento y contención emocional a las familias, sobre cómo organizarse en casa, pautas de organización familiar para la tarea escolar de los estudiantes, protocolos y otros recursos de utilidad para esta etapa del aislamiento social.

Posteriormente se sumaron los espacios ofrecidos por "***Infinito por Descubrir"***, lo "***Nuevo de San Juan y Yo", "Matemática para Primaria", "Fundación Bataller"*** *con sus aportes de Historia y Geografía,* y todos los recursos educativos que se suman día a día en nuestra jurisdicción.

Conscientes de esta nueva etapa del aislamiento social por la que transitamos todos, el Ministerio de Educación pone a disposición de Supervisores, Directores, Docentes, Padres y Estudiantes, los siguientes contactos, para todo tipo de consultas **e inquietudes personales,** de índole psicológico, psicopedagógico, social, académico, lúdico o abierto a cualquier situación compleja que lo amerite, como así también sobre dudas o dificultades sobre *guías pedagógicas*.

Consultas: educacionsanjuanteguiayorienta@gmail.com / 4305840 - 4305706

POR TODO LO TRANSITADO Y LO QUE QUEDA POR RECORRER, POR LOS ESFUERZOS, POR LA COLABORACION Y EL ACOMPAÑAMIENTO PERMANENTE, LES AGRADECEMOS INFINITAMENTE.

Educación te sigue acompañando

Desarrollo de actividades:

Seguimos viendo técnicas de conservación por calor.

En esta guía vamos a desarrollar la técnica más común y que muchos hemos realizado en nuestros hogares **"CONCENTRADOS EN AZUCAR"** lo que comúnmente llamamos **dulces, jaleas, mermeladas** entre otros.

EL AZÚCAR COMO CONSERVANTE

Este dulce ingrediente, protagonista de múltiples recetas, se ha utilizado a lo largo de la historia como conservante en muchas culturas. En este artículo os explicamos sus propiedades y uso.

Al conservar los alimentos buscamos principalmente tres funciones:

1. Mantener las propiedades nutricionales
2. Preservar las características organolépticas
3. Alargar al máximo la longevidad del alimento

Para conseguir estos objetivos, uno de los conservantes más utilizados es el azúcar.

El azúcar se utiliza como un aditivo natural y eficaz para la conservación de diferentes frutas en forma de conservas en almíbar, mermeladas, jaleas, etc.

Su éxito se debe al efecto inhibidor en la creación de microorganismos. El azúcar disminuye la humedad en ciertos alimentos, de este modo, como los microorganismos patógenos necesitan agua para sobrevivir y reproducirse, con el azúcar se evita que puedan colonizar alimentos.

Cuando se sumerge la sección de una fruta en soluciones concentradas de azúcar (almíbares) o se añade azúcar a un puré de frutas para preparar mermeladas, se produce el fenómeno llamado **efecto osmótico**: el azúcar de la solución de almíbar penetra en los tejidos de las frutas y se libera el agua de los tejidos de la fruta hacia el almíbar, hasta que se alcanza un equilibrio en las concentraciones de ambos.
Así, como consecuencia de la pérdida de agua de la fruta, se reduce considerablemente el agua disponible del alimento, se impide el crecimiento microbiano y se posibilita la conservación.

Para realizar correctamente la conservación, es importante observar las cantidades de azúcar que se especifican en las recetas. Si se añade demasiado azúcar se pueden formar cristales que condesan la pulpa, si se añade poco azúcar las conservas pueden fermentar.

En el caso de mermeladas y jaleas, se conservan en forma de soluciones de alto contenido de azúcar para inhibir el crecimiento microbiano y posterior deterioro.

Además de para evitar el deterioro debido al crecimiento de microorganismos, el azúcar evita la oxidación del sabor en la conserva y aporta una textura suave, pudiendo disfrutar durante más tiempo del sabor original del alimento. Reduce la acidez y aumenta el dulzor.

Actividades:

1- Luego de leer el texto anterior realice una breve descripción de la técnica que hoy estamos estudiando.
2- La conservación se realiza por 3 rezones. Complete el esquema.

CONCERVACION
-
-
-

3- Explique cómo funciona el **Efecto Osmótico** en el cuaderno y a través de un audio enviado a mi WhatsApp sin olvidar primero de decir nombre, apellido y la escuela que pertenece.

4 Diga que sucede en la conserva cuando no se usó la cantidad de azúcar necesaria.

5 Realice un folleto explicando la técnica desarrollada en esta guía que será utilizado cuando regresemos a clase.

Recuerde que ante cualquier duda puede consultar a mi WhatsApp.

Director: Silvia Ara.