

Modulo: Agroindustria

Profesor: Rubén Villarreal

Curso: 2º 1º ciclo: orientado nivel: adulto

Turno: noche

Fecha: 13/572020

Título: Deshidratación Generalidades.

Metodología: A partir de lo leído y trabajado durante transcurso y recorrido de la materia en esta época de pandemia, en esta instancia llevaremos a cabo la siguiente actividad.

Actividad:

Observar el video explicativo sobre deshidratación de frutas y hortalizas.

[Yotube.com/wacht?v=wXrkKPniqRA](https://www.youtube.com/watch?v=wXrkKPniqRA)

[Yotube.com/watch?v=pijlbjjAgTo](https://www.youtube.com/watch?v=pijlbjjAgTo)

Luego de observar los videos contestar las siguientes preguntas.

1--¿Por qué es importante deshidratar alimentos . Redacte con sus palabras una opinión después de haber interpretado el concepto de deshidratación. –

2-¿Cuáles de sus propiedades conserva la materia prima de origen vegetal o animal, cuando es deshidratado?

3-¿Por qué es importante consumir alimentos deshidratados? Explique con sus palabras.

Director: Alfredo Gonzales

C.E.N.S 25 DE MAYO HUMBERTO OTIÑANO  
CUE-700094000