

GUIA PEDAGÓGICA N°10

ESCUELA: CENS Héros de Malvinas

DOCENTE DE CÁTEDRA: José Luis Figueroa

CURSO: 1° 2da

TURNO: Noche

AREA CURRICULAR: Agroindustria

TEMA:

- CONSERVAS VEGETALES

CONTENIDOS:

- Conservas al natural.
- Proceso general.
- Proceso industrial.
- Conservas vegetales en aceite, ácido y sales.

CAPACIDADES A DESARROLLAR: Comprensión lectora. Pensamiento crítico

ACTIVIDADES

- 1) ¿Qué son las conservas de vegetales?
- 2) ¿Cuáles son los tipos de conservas?
- 3) ¿Cuánto tiempo puede durar una conserva casera?
- 4) ¿Cómo conservar verduras en aceite?
- 5) ¿Cómo se conserva la carne en aceite?
- 6) ¿Qué alimentos se conservan en aceite?
- 7) ¿Cuáles son las ventajas de las conservas?
- 8) ¿Qué son las hortalizas en salmuera?
- 9) ¿Cuál es el propósito de la conservación de alimentos?
- 10) ¿Qué verduras se pueden congelar crudas?

Director: Prof. Juan Manuel Núñez