

Escuela: Cens Zona Oeste

Docente: Vanina Bitrán – Castro Valeria

Año: Primero

Nivel: Secundario

Turno: Noche

Guía N°7

Área Curricular: Agroindustrial

Título de la propuesta: “Términos básicos”

Contenido seleccionados: Conservas.

Desarrollo de actividades:

- 1) ¿Defina conservas?
- 2) ¿Cual es la finalidad de una conserva casera?
- 3) ¿Qué tipo de conservas conoce?
- 5) Realice un esquema sobre el proceso de elaboración de conserva (desde la cosecha hasta su envasado).
- 6) Explique la técnica de baño maría.
- 7) Realice un afiche con todas las actividades antes mencionadas.
- 8) Investiga sobre Alimentos Saludables (y haga un breve resumen).
- 9) ¿Cuáles son las conservas que se pueden hacer en vinagre?
- 10) ¿ Cuánto tiempo duran las mermeladas en buen estado?

Las actividades planteadas anteriormente son un repaso de lo visto en las guías anteriores, les va a permitir reforzar conocimiento y aprender un poco más sobre lo ya visto.