**ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO - CUARTO AÑO / DIVISIÓN 3° y 4° -
CICLO ORIENTADO - T.T.P: INDUSTRIALIZACIÓN 1.**

ESCUELA: AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO

PROFESORES: Millán, Lorena - Rodriguez, Juan M. y Pacheco Lucas

AÑO: CUARTA DIVISIÓN 3° y 4° - CICLO ORIENTADO

TURNO: MAÑANA

T.T. PROFESIONAL: INDUSTRIALIZACIÓN 1 – GUÍA N°7

TEMA: AUTOEVALUACIÓN DE CONTENIDOS.

TÍTULO: REVERSEMOS LO QUE APRENDIMOS

Objetivo:

- Realizar una retroalimentación de los contenidos estudiados
- Tomar conciencia de su progreso de aprendizaje.

Capacidades a desarrollar:

- Comprensión lectora
- Pensamiento crítico

Metodología:

La presente guía de trabajo de industrialización de los alimentos I, se trabajará online por parte de los alumnos con el fin de contribuir al desarrollo de las capacidades antes mencionadas.

Introducción

Hola chicos, ¿cómo están? Esperamos que muy bien. Hoy nos encontramos nuevamente comunicándonos de manera virtual. Para hoy les tenemos una buena noticia, en esta guía no incorporaremos temas nuevos, sino que reafirmaremos los conocimientos adquiridos a través de una autoevaluación que nos permitirá analizar nuestro progreso durante estas 6 guías. También recordarles que para poder resolverla deberán revisar las 6 guías anteriores.

**ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO - CUARTO AÑO / DIVISIÓN 3º y 4º -
CICLO ORIENTADO - T.T.P: INDUSTRIALIZACIÓN 1.**

Actividades

1. Teniendo en cuenta la teoría de las 6 guías responda verdadero o falso, en caso de ser falso justifique su respuesta.
  - a. Solo la carne y los huevos aportan todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita para ensamblar sus propias proteínas.
  - b. Existen 14 tipos de vitaminas identificadas.
  - c. Según la capacidad de disolución de las vitaminas en grasa son llamadas vitaminas hidrosolubles.
  - d. Los sistemas de conservación de los alimentos son aquellos que evitan que se produzcan alteraciones en los alimentos.
  - e. Para elaborar aceitunas verdes fermentadas es el mismo proceso que las aceitunas negras griegas solo que cambia en estado de maduración de la aceituna.
  - f. En el método de conservación por frío, se obtiene el mismo resultado con la técnica de refrigeración y la de congelación, permitiéndonos estas una conservación a largo plazo.
2. Desarrolle un tema, el que más le gustó y explique por qué eligió ese tema.
3. Realice un cuadro comparativo con los procesos de elaboración de aceitunas negras griegas y aceitunas verdes fermentadas.
4. Como última actividad le pedimos que escriba una pequeña reflexión de cómo se sintió con esta nueva metodología de cursado, qué dificultades encontró al realizar las guías. ¿tiene ganas de volver a las clases presenciales?

Criterios de Evaluación:

- Interpretar la teoría explicada en la introducción, entendiendo esta como eje para la resolución de las actividades.
- Desarrollo de las actividades propuestas.
- Presentación en tiempo y forma de las tareas asignadas.

**ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO - CUARTO AÑO / DIVISIÓN 3° y 4° -
CICLO ORIENTADO - T.T.P: INDUSTRIALIZACIÓN 1.**

Enviar guías resueltas a:

4° 3° Lucas Pacheco	correo: lucaspachecoed86@gmail.com
4°4° Juan Manuel Rodríguez	correo: juanmanuel140478@gmail.com
4° 3° Lorena Millan	correo: millanlorena2@gmail.com

Director: Enrique, Roberto