

-ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT

-DOCENTE: SIARES JORGE PABLO

-GRADO: TALLER DE AGROPECUARIA

-AÑO: 2020

-TURNO: TARDE

-ÁREA CURRICULAR: AGROPECUARIA

-TÍTULO: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

-CONTENIDO: CONSERVAS

-GUIA N° 11

## **Día 1**

### **UTENSILIOS IDEALES PARA LA COCCIÓN DE LOS DULCES O MERMELADAS.**

- 1)- EL UTENSILIO FUNDAMENTAL PARA LA COCCIÓN DE LOS DULCES ES LA PAILA O CALDERO DE COBRE, SIN ESTAÑAR Y DE FONDO REDONDEADO.
- 2)- DE NO CONTAR CON LA PAILA, UTILIZAR RECIPIENTE DE ALUMINIO, QUE ES TAMBIÉN UN BUEN DISTRIBUIDOR DE CALOR.
- 3)- NO USAR ACERO INOXIDABLE.
- 4)- LO IDEAL SERÍA QUE EL RECIPIENTE NO TUVIERA BORDES, DONDE EL DULCE PUEDE PEGARSE. SI SE UTILIZA CACEROLA DE ALUMINIO, ELIJA CON PREFERENCIA UNA DE FONDO GRUESO.
- 5)- CUCHARA O ESPÁTULA DE MADERA, CON MANGO LARGO, PARA NO QUEMARSE AL REVOLVER.
- 6)- TAMIZ PARA CERNIR LAS PULPAS DE LAS FRUTAS.
- 7)- UN COLADOR, PARA FILTRAR LOS JUGOS DE LAS FRUTAS PARA PREPARAR JALEAS.
- 8)- ESPUMADERA, PARA ESPUMAR LAS IMPUREZAS DEL AZÚCAR.

9) FRASCOS ESTERILIZADOS, ES DECIR, HERVIDOS EN ABUNDANTE AGUA, LUEGO, SIN SECARLOS POR DENTRO, APOYARLOS BOCA ABAJO SOBRE UN REPASADOR LIMPIO.

10) UNA BALANZA, PARA PODER PESAR LAS FRUTAS LUEGO DE SER PELADAS Y SIN CAROZO. CONTROLAR EL PESO DEL AZÚCAR.

11)- UN JARRO MEDIDOR, PARA MEDIR EL AGUA Y LOS JUGOS DE FRUTAS.

RESPONDE EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:

1)- ¿EN QUÉ UTENSILIOS SE HACÍAN ANTIGUAMENTE LOS DULCES?

2)-¿POR QUÉ LA CUCHARA DE MADERA DEBE SER DE MANGO LARGO?

3)-¿PARA QUÉ SIRVE EL TAMIZ?

4)-¿PARA QUÉ NOS SIRVE EL JARRO MEDIDOR?

**DÍA: 2**

**DEFINICIONES**

1)-QUE ES UNA JALEA: ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL LÍQUIDO FILTRADO DE LA COCCIÓN DE LAS FRUTAS, SUS CASCARAS Y SEMILLAS, QUE LUEGO, MEZCLADO CON LA CANTIDAD NECESARIA DE AZÚCAR, ES CONCENTRADO RÁPIDAMENTE HASTA ALCANZAR UNA CONSISTENCIA QUE AL ENFRIARSE GELATINICE.

2)-QUE ES MERMELADA: ES UNA JALEA EN LA QUE ESTA SUSPENDIDOS TROCITOS DE FRUTAS O CASCARAS DE FRUTA.

3)-QUE ES UN DULCE: ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE COCINAR LA PULPA DE LAS FRUTAS CON LA CANTIDAD DE AZÚCAR CORRESPONDIENTE, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA MODERADAMENTE ESPESA.

4) FRUTAS EN ALMÍBAR: SON FRUTAS ENTERAS O CORTADAS EN TROZOS GRANDES, QUE SE COCINAN EN ALMÍBAR, HASTA QUE ESTÉN TIERNAS Y ALMÍBAR HAYA TOMADO UN PUNTO JARABE, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 55 A 70 POR CIENTO DE AZÚCAR.

RESPONDER EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:

- 1) NOMBRA AL MENOS DOS JALEAS QUE TE GUSTEN
- 2) NOMBRA AL MENOS DOS MERMELADAS QUE TE GUSTEN O HAYAS COMIDO.
- 3) NOMBRA AL MENOS DOS DULCES QUE TE GUSTEN O HAYAS COMIDO.
- 4) NOMBRA AL MENOS DOS FRUTAS EN ALMÍBAR QUE TE GUSTEN O QUE HAYAS COMIDO.

**DÍA 3:**

**MATERIALES A BUSCAR PÁRA HACER LOS DISTINTOS DULCES DE LOS PRÓXIMOS DÍAS.**

1 LITRO DE LECHE

2 KG. DE AZÚCAR

½ CUCHARADITA DE TÉ DE BICARBONATO DE SODIO´

ESENCIA DE VAINILLA

CACEROLA

CUCHARA DE MADERA

JARRO MEDIDOR

BALANZA

EXPRIMIDOR

6 FRASCO CON TAPA ROSCA

500 GRAMOS DE PULPA DE BANANAS

CANELA

2 LIMÓN

1 NARANJA

1 KG DE ZANAHORIA

1KG DE MANZANAS

1 LITRO DE LECHE

1 LITRO DE AGUAS

### **CONSERVAS DE MANZANAS AL NATURAL**

#### **INGREDIENTES:**

1KG DE MANZANAS

250 GRAMOS DE AZÚCAR

1 LITRO DE AGUA

2 FRASCOS CON ROSCA

1° PASO

EN UNA CACEROLA PONER A HERVIR EL AGUA CON EL AZÚCAR. UNA VEZ QUE  
HIERVA DEJAR ENFRIAR

2° PASO

LAVAR Y PELAR LAS MANZANAS

3° PASO

CORTAR LAS MANZANAS EN CASCOS.

4° PASO

ECHAR LAS MANZANAS EN LOS FRASCOS

5° PASO

CUBRIR LAS MANZANAS CON EL ALMÍBAR Y TAPAR INMEDIATAMENTE.

6° PASO

COLOCAR LOS FRASCOS EN UNA CACEROLA CON ABUNDANTE AGUA Y HACER  
HERVIR POR 20 MINUTOS.

#### **DÍA 4: DULCE DE LECHE**

##### **INGREDIENTES:**

LECHE 1 LITRO;

AZÚCAR, 500 GRAMOS,

1 CUCHARADA DE VAINILLA;

BICARBONATO DE SODIO; MEDIA CUCHARADITE DE TÉ.

##### **PREPARACIÓN:**

COLOCAR LA LECHE CON EL AZÚCAR EN UN RECIPIENTE. LLEVAR AL FUEGO. CUANDO ROMPA EL HERVOR, FILTRAR Y CAMBIAR DE RECIPIENTE. AGREGAR LA ESENCIA DE VAINILLA Y COCINAR, REVOLVIENDO DE VEZ EN CUANDO CON CUCHARA DE MADERA SOBRE FUEGO SUAVE, DURANTE 30 MINUTOS. AGREGAR EL BICARBONATO DE SODIO Y PROSEGUIR LA COCCIÓN HASTA QUE EL DULCE TOMA UN COLOR LIGERAMENTE AMARRONADO CLARO Y ESPESE. ENVASAR EN CALIENTE.



#### **DÍA 5 MERMELADA DE BANANA.**

##### **INGREDIENTES:**

BANANA, 500GR.

AZÚCAR 300GR

AGUA 100CC

JUGO DE 1 LIMÓN

CANELA 1 PIZCA

## FRASCO CON ROSCA.

### 1° PASO:

EN UNA OLLA CON AGUA AGREGAR EL AZÚCAR, LA CANELA, Y LLEVARLA AL FUEGO. CUANDO ROMPA EL HERVOR DEJAR 3 MINUTOS Y RETIRAR DEL FUEGO.

### 2° PASO

PELAR LAS BANANAS Y CORTARLAS EN RODAJAS, COLOCARLAS EN UN RECIPIENTE Y ROCIARLAS CON EL JUGO DE LIMÓN. Y HACER UN PURÉ CON LAS BANANAS.

### 3| PASO

AGREGAR EL PURÉ DE BANANAS A LA PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR DEL PASO 1 Y MEZCLAR TODO

### 4 PASO

LLEVAR LA OLLA A FUEGO LENTO, DURANTE UNOS 20 MINUTOS HASTA QUE OBTENGAS LA CONSISTENCIA DESEADA.

### 5° PASO

ENVASAR LA MERMELADA EN UN FRASCO ESTERILIZADO Y TAPARLO.

### 6° PASO

COLOCAR EL FRASCO EN UNA OLLA CON AGUA Y PONER A HERVIR DURANTE 20 MINUTOS.



## **DÍA 6 DULCE DE ZANAHORIA**

### **INGREDIENTES:**

ZANAHORIA 1KG

AZÚCAR 800 GRAMOS

ESENCIA DE VAINILLA

### 1ºPASÓ

LAVAR Y PELAR LAS ZANAHORIAS, .CORTARLAS EN RODAJAS.

### 2º PASÓ

EN UNA CACEROLA PONER A COCINAR LAS ZANAHORIAS CON ABUNDANTE AGUA HASTA QUE ESTÉN BLANDAS.

### 3ºPASÓ

HACER UN PURÉ CON LAS ZANAHORIAS

### 4º PASÓ

AL PURÉ AGREGAR EL AZÚCAR, EL JUGO DE LIMÓN, EL JUGO DE LA NARANJA, LA RALLADURA DE LA NARANJA Y LA RALLADURA DE LIMÓN.

### 5º PASÓ

LLEVAR AL FUEGO REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE CON LA CUCHARA DE MADERA, COCINAR DE 30 A 40 MINUTOS.

### 6º PASÓ

CUANDO LA MERMELADA TENGA LA CONSISTENCIA DESEADA PUEDES RETIRARLA DE FUEGO. PARA SABER EL PUNTO EXACTO DE LA MERMELADA PODEMOS USAR LA TÉCNICA DE LA GOTA DE DULCE EN EL VASO DE AGUA.

ENVASAR LA MERMELADA EN CALIENTE EN FRASCOS ESTERILIZADOS Y TAPAR. HACER HERVIR EL FRASCO DE DULCE EN UNA OLLA CON ABUNDANTE AGUA DURANTE 20 MINUTOS



DIRECTORA: GIOVANNA MARINO