

ESCUELA NORMAL SUPERIOR DR AGUSTÍN GARZÓN AGULLA

GRADOS: 5TO Y 6TO

AREA: TECNOLOGÍA

DOCENTE: PROF. NOEMÍ VASQUEZ

EMAIL: noemivasquez934@gmail.com

TITULO: ¡PREPARAMOS MERMELADA!

Familia: El estudio de las transformaciones de los alimentos tiene un doble interés: por un lado profundizar en la comprensión de la composición de los alimentos y, por otras, abordar aspectos tecnológicos vinculados con la producción de alimentos. Se espera que los alumnos/as identifiquen las distintas transformaciones que experimentan los alimentos en estos procesos, y las acciones o condiciones que provocan tales transformaciones.

PROPÓSITOS

- ✚ Fomentar la autonomía, mejorar la confianza en sí mismos y desarrollar la comunicación.
- ✚ Desarrollar habilidades y destrezas en la elaboración de un producto.

CONTENIDOS

- Reconocimiento del proceso de elaboración de mermelada, identificando materiales y los modos de hacer más apropiados, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.
- Observación, exploración y experimentación del proceso productivo.



SABÍAS QUE:

La **CALABAZA** es el fruto en baya de la calabacera, originaria del centro y el sur de América. Al principio, se las cultivaba por sus semillas. Se trata de un alimento muy saludable, rico en vitamina C y beta-caroteno. Por estas características, al igual que las zanahorias, ayudan a preservar la vista, mantener la piel sana y reforzar el sistema inmunológico.



La **NARANJA** es una fruta cítrica y un poderoso antioxidante por la gran cantidad de Vitamina C que contiene, por ello favorece la cicatrización, y refuerza es sistema inmunológico de organismo. También contiene calcio, magnesio, beta caroteno, ácido fólico, fósforo, potasio, cobre, zinc, ácidos málico, oxálico, tartárico y cítrico.



El **AZÚCAR** está constituido principalmente por una sustancia denominada sacarosa. La sacarosa se extrae de dos fuentes: la remolacha azucarera o la caña de azúcar. Sabemos que un consumo excesivo de azúcar incrementa el riesgo de padecer enfermedades como diabetes, obesidad y, en consecuencia, cardiopatías. Estos son los principales motivos por los que la Organización Mundial de la Salud recomienda consumir un máximo de 25 g de azúcar al día.



ACTIVIDAD 1 : ELABORACIÓN DE LA MERMELADA

Ingredientes:

- 250 gr de calabaza *
- 1 naranja
- 150 gr de azúcar
- 1 anís estrellado (opcional)
- sal



Elaboración de la receta de Mermelada de naranja y calabaza:

Haz jugo con la naranja y ponlo en una cacerola con unos trocitos de su cáscara cortada en juliana.

Introduce la calabaza en cubitos pequeños y el anís estrellado. Añade el azúcar y deja que se cocine hasta que la calabaza se deshaga (25 minutos aproximadamente), la puedes mixear o pisar con un tenedor para que tome la consistencia deseada.

Agrega una pizca de sal y deja que se enfríe.

Después, introduce la mermelada en un frasco de vidrio con tapa.

¿Cómo conservar la mermelada al vacío?

Si quieres conservar la mermelada al vacío, en primer lugar debes **esterilizar los frascos** de vidrio antes de utilizarlos. Para ello, introdúcelos en una cacerola con agua, ponlo al fuego y deja que hierva durante 15 minutos. Sácalos y escúrrelos bien sin tocar el interior de los botes.

Una vez hecha la mermelada, rellena los tarros de cristal y ciérralos bien. Pon un paño en el fondo de una cacerola, coloca encima los tarros y cúbrelos con agua. Déjalos **hervir al baño maría** durante 30 minutos. De este modo la mermelada se conservará un año en buen estado. Recuerda etiquetar los tarros indicando la fecha y guárdalos en un lugar fresco, seco y alejado de la luz.

*Pueden reemplazar la fruta por otra que tengan en casa.

ACTIVIDAD 2: RESPONDER

- 1) Explica cómo realizaste tu mermelada.
- 2) ¿Utilizaste todos los ingredientes de la receta?
¿O reemplazaste alguno?
- 3) ¿Qué instrumento de medición utilizaste?
- 4) ¿Qué herramientas facilitaron tu trabajo?
- 5) ¿Cómo fue la transformación de las frutas?

Puedes ver éste video <https://youtu.be/huVPSc9X61E>

La Calabaza pasó de sólida a ➡ _____

La naranja pasó de sólida a ➡ _____

- 6) ¿Por qué crees que cambió el estado de las frutas?
- 7) ¿Por qué es importante esterilizar los frascos y etiquetarlos?
- 8) ¿Tuviste alguna dificultad? ¿Cómo la solucionaste?

EVIDENCIA:

¡Envíame una foto o un video de tu deliciosa mermelada!

Aclaración: Estas actividades se desarrollaran en dos semanas.

Un **instrumento de medición** es un dispositivo utilizado para comparar dimensiones o magnitudes con un patrón o estándar previamente establecido. A éste patrón suele llamarse unidad de medida (el metro, el grado centígrado, kilogramo, etc.)



