

“2020. Año de Laura Méndez de Cuenca, Emblema de la Mujer Mexiquense”

“PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, UN PROYECTO PRODUCTIVO PARA LA ECONOMIA FAMILIAR”

ANTOLOGIA



**PROFA. ALMA DELIA
MARTINEZ CARPINTERO**

AGOSTO 2020

INTRODUCCIÓN

El presente documento sobre actividades en la producción y conservación de alimentos pretende apoyar a los docentes para desarrollar uno de los propósitos fundamentales de la asignatura de Tecnología el cual promueve un cambio de estudio considerando las técnicas, los procesos de cambio, así como la gestión e innovación y su relación con la sociedad y la naturaleza, además, es un instrumento de participación social en el uso, creación y mejora de los productos técnicos en la producción de alimentos.

Estas actividades se enfocan en productos típicos de nuestro país, como promoción de la cultura y tradiciones de México, vinculando dichos procesos con las actividades laborales, es así que surgió la necesidad de formar a los estudiantes de secundaria con alguna especialidad tecnológica, ante la perspectiva de su consecuente incorporación al ámbito laboral.

Al ir desarrollando las actividades se espera una buena convivencia, inclusión de todos los alumnos, mejorar la comunicación entre docente- alumno- padre de familia y con el propósito de que los alumnos apliquen sus conocimientos científicos.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	2
PRESENTACIÓN.....	4
JUSTIFICACIÓN.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	6
ENFOQUE PEDAGÓGICO.....	6
MATERIAL DE APOYO PARA EL DOCENTE.....	7
METODOLOGIA DE TRABAJO.....	10
ASPECTOS METODOLOGICOS.....	11
PROPUESTAS DE EVALUACIÓN.....	11
ACTIVIDADES BLOQUE I.....	12
ACTIVIDADES BLOQUE II.....	19
ACTIVIDADES BLOQUE III.....	28
CONCLUSIONES.....	35
BIBLIOGRAFÍA.....	45

PRESENTACIÓN

A lo largo de la historia el ser humano ha intervenido y modificado el entorno de acuerdo a las necesidades laborales y sociales en las que se desarrolla, teniendo presente que durante toda su existencia se enfrentara a diversas situaciones que solicitaran de resolver problemáticas, relacionando sus conocimientos con el entorno, sus necesidades, el aprovechamiento de los recursos naturales, las capacidades que durante su etapa de formación desarrollaron.

Es así que la tecnología se fue fortaleciendo y tomando en cuenta como un área donde se deben articular las acciones y conocimientos para un bien común, involucrando materiales, características de las diversas herramientas de carácter operativo y procedimental, los conocimientos adquiridos en las áreas sociales y científicas.

De acuerdo a lo anterior la educación tecnológica ha permitido que los alumnos desarrollen hábitos, apliquen valores, se formen para el área laboral y tomen decisiones pertinentes a sus intereses.

JUSTIFICACIÓN

La finalidad del banco de actividades de producción y conservación de alimentos tiene el propósito de apoyar al docente en el desarrollo de actividades donde los adolescentes se planteen proyectos que le permitan la integración de conocimientos, valores, actitudes y habilidades, para fortalecer su curiosidad, creatividad e iniciativa para generar actividades productivas que impacten en el modo de vida, describiendo sus procesos y valorando el desempeño en cada sesión.

La propuesta que se presenta más adelante muestra que con ciertos ajustes se pueden lograr los objetivos deseados, integrando los cuatro pilares de la educación tecnológica.



OBJETIVO GENERAL

Que el alumno desarrolle procesos técnicos, resuelva problemas y participe activamente en el desarrollo de proyectos y prácticas educativas fundamentales cuya finalidad sea satisfacer las necesidades e intereses personales y colectivos.

ENFOQUE PEDAGÓGICO

“EL estudio de los aspectos instrumentales de la técnica, sus procesos de cambio, gestión e innovación, y su relación con la sociedad y la naturaleza para la toma de decisiones en contextos diferentes, integrando el análisis en la resolución de problemas en el plano social sus necesidades y atiende sus intereses; qué tipo de saberes requiere y cómo los utiliza; a qué intereses e ideales responde, y cuáles son los efectos del uso de esos saberes en la sociedad, la cultura y la naturaleza”

Lo anterior nos hace reflexionar acerca de qué es lo que se debería hacer o de promover para que las escuelas en verdad cumplan con el enfoque anterior,

Las herramientas son las adecuadas, las actividades están en el entorno en el cual los jóvenes se desarrollan, en un ambiente de valores, armonía, ambientes propios de convivencia y aprendizaje.

Los docentes podemos mejorar todos estos procesos buscando e implementando actividades que sean de utilidad a los adolescentes para que se integren a la sociedad, a un mundo laboral, es por ello que la siguiente propuesta contempla procesos productivos caseros a partir de los cuales nuestros estudiantes empezaran a visualizar un proyecto productivo. Para ello debemos utilizar todas las herramientas necesarias, inculcarles valores, utilizar distintos

tipos de evaluación, crear ambientes propicios de convivencia y colaboración, buscar estrategias propias para el desarrollo de su personalidad, entre otras; donde los alumnos al concluir su educación básica sean capaces en desarrollarse plenamente en la vida cotidiana, es por ello que se debe considerar como prioridad en la educación alrededor de los 4 pilares de la educación: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir juntos y aprender a ser.



ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

Se sugiere la siguiente organización de actividades considerando que son de fácil preparación y no requieren ni insumos, ni enceres de cocina sofisticados, además; forman parte de la gastronomía mexicana y pueden sustituirse con alimentos e ingredientes propios de cada región.

BLOQUE	PERIODO LECTIVO POR TRIMESTRE.	EJES TEMATICOS	TEMAS.
I	18	ELEMENTOS BÁSICOS DE REPOSTERIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Técnicas para ejecutar los procesos de conservación de alimentos. ✓ Conocer las características y puntos de calidad para obtener productos con una presentación, una forma y una textura adecuadas. ✓ Proceso productivo de mermelada ✓ Proceso productivo de rompopo ✓ Proceso productivo de conservas. ✓ Proceso productivo de chiles avinagres. ✓ Proceso productivo de cajeta.
II	26	PREPARACIÓN DE DULCES TIPICOS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proceso productivo de alegrías. ✓ Proceso productivo de garapiñados. ✓ Proceso productivo de Tarugos. ✓ Proceso productivo de palanquetas.

			<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proceso productivo de manzanas chapeteadas (con chamoy). ✓ Proceso productivo de cocadas. ✓ Proceso productivo de mazapán. ✓ Proceso productivo de helado.
III	16	PREPARACIÓN DE REPOSTERIA SIN HORNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipos de cocción ✓ Preparación de crema pastelera. ✓ Proceso productivo de donas. ✓ Proceso productivo de pay de limón. ✓ Proceso productivo de pay de mango. ✓ Feria de la gastronomía

APRENDIZAJES ESPERADOS:

- Aplicará diferentes técnicas para la elaboración de productos.
- Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.
- Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.
-

METODOLOGIA DE TRABAJO:

Se trabajará mediante la implementación de secuencias de aprendizaje la cual es una metodología que incluye actividades que demandan que los estudiantes investiguen, construyan y analicen información en función de una tarea determinada que se organiza por actividades.

Los estudiantes deben desarrollar estrategias ganando autonomía y dando sentido social a sus aprendizajes.

ASPECTOS METODOLÓGICOS.

- ❖ Exploración de conocimientos previos de los alumnos del tema en específico.
- ❖ Desarrollo de la secuencia de aprendizaje en el uso de materia prima.
- ❖ Identificación de las necesidades de la comunidad, la problemática social vivida en su contexto escolar o social.
- ❖ Todas las actividades que se realicen deben estar enfocadas a una interacción y creación de ambientes de convivencia, siendo un espacio para la reflexión.
- ❖ El trabajo se realizara de manera colaborativa, o grupal, de acuerdo a la temática a trabajar.
- ❖ Se comunicara el propósito que se pretende desarrollar en cada sesión.
- ❖ Se trabajaran 100 min a la semana, el día viernes de 12:30 a 14:00 hrs.
- ❖ La evaluación será formativa por los cual los instrumentos de seguimiento son escala de rango para la evaluación de avances y logros de aprendizajes esperados durante cada trimestre.
- ❖ Los recursos utilizados: aula, proyector, bocinas, impresiones, libreta, recursos humanos, materia prima, diversos utensilios, guante de cocina, mandil.

PROPUESTAS DE EVALUACIÓN:

- Mediante una escala de rango al finalizar cada proceso productivo, realizado en las sesiones.
- Procesos productivos realizados durante el ciclo escolar.
- Cada trimestre se expondrá los productos elaborados en clase.



ACTIVIDADES

BLOQUE

I

Métodos de Conservación de alimentos

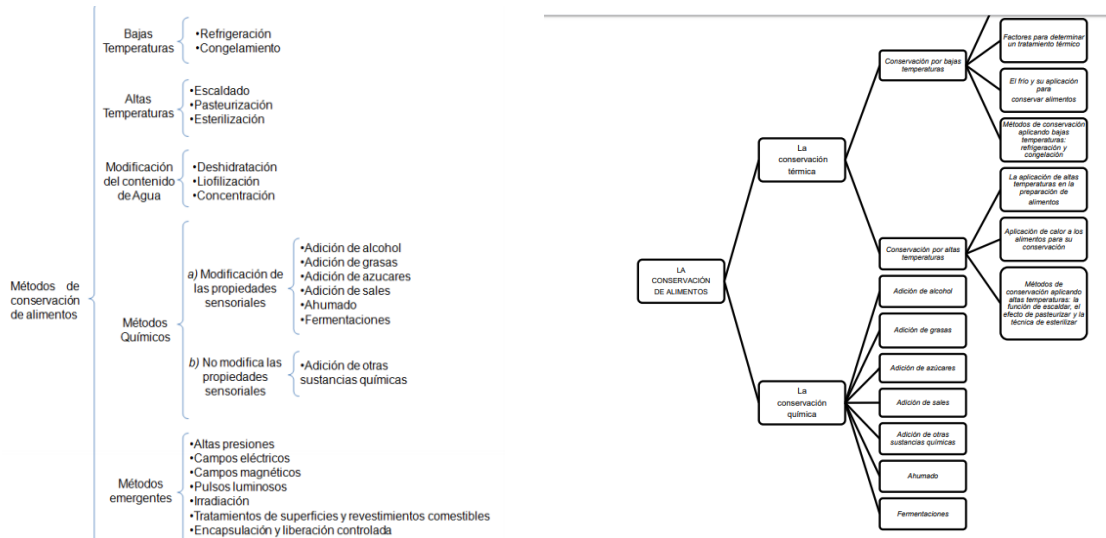
OBJETIVO: Los estudiantes comprendan con claridad los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

MATERIALES: proyector, papel bond, impresiones, plumones

TIEMPO: 50 min

DESARROLLO:

- I. Presentación de la conservación de alimentos y los procesos productivos.
- II. Mediante la dinámica de los colores se integran a los alumnos en 4 equipos.
- III. Se entregan los 3 mapas conceptuales con los métodos de conservación de alimentos.



- IV. Breve exposición de las similitudes y diferencias en dichos procesos.

CITA BIBLIOGRAFICA:

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Metodos_de_conservacion_de_alimentos.pdf. Pp. 7, 48, 93,141.

Calidad de los alimentos.

OBJETIVO:

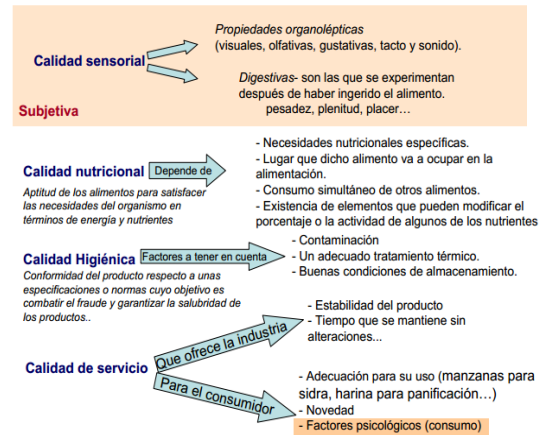
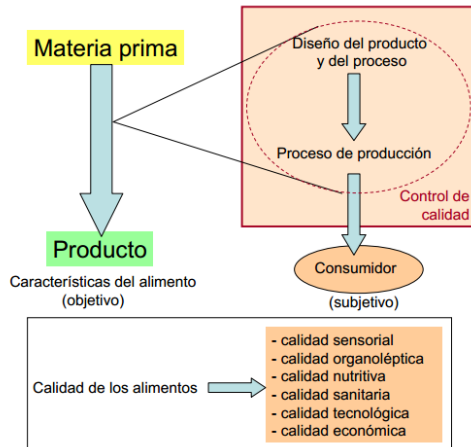
Los estudiantes comprendan con claridad los diferentes métodos de conservación de los alimentos.

MATERIALES: Proyector, computadora. Libreta, pelota.

TIEMPO: 50 MINUTOS

DESARROLLO:

I. Presentación de la definición, los tipos de calidad mediante los siguientes esquemas y características de cada método.



II. Toma de apuntes relevantes.

III. Mediante la dinámica dime tu, se les realizaran una serie de preguntas sobre el tema analizado (se lanzara la pelota a alguno de los alumnos para realizar las preguntas correspondientes sobre el tema).

Cita bibliográfica:

<https://ua.es/dspace/bitstream/10045/8537/3/control%20de%20calidad%20de%20los%20alimentos.pdf>. Pp. 2-4

Mermelada de fruta de temporada.

Aprendizaje esperado: Aplicara diferentes técnicas para la elaboración de productos.

Materiales:

1 tazas de fruta troceadas
2 tazas de pulpa de fruta
3 tazas de azúcar
1/ L de agua.
Cacerola.
Cacerola de peltre o cazuela de barro.
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Frascos de vidrio

Tiempo: 70 minutos**Desarrollo:**

- I. Mezcla las fresas con el azúcar en un tazón; permite que se maceren durante una noche.
- II. Al día siguiente, hierva la mezcla durante 35 minutos, agrega la pectina y hierva cinco minutos más.
- III. Apaga la flama y, con cuidado, vierte inmediatamente en contenedores con sello hermético y hiérvelos durante cinco minutos. Permite que enfríe.
- IV. Una vez abierto alguno de los contenedores, consérvalos en el refrigerador hasta consumir
- V. El empleo de tarros esterilizados y de métodos de vacío es más que recomendable

Cita bibliográfica: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/mermelada-de-fresa/>

Rompope

Aprendizaje esperado: Aplicara diferentes técnicas para la elaboración de productos.

Materiales:

2 L de leche.
1 ½ tazas de azúcar.
Pizca de bicarbonato.
3 cucharadita de vainilla líquida
2 rajas de canela
4 Yemas de huevo
¼ taza de ron
Olla de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Fracos de vidrio

Tiempo: 70 minutos**Desarrollo:**

- I. Calentar la leche en una olla. Cuando hierva, baja el fuego y agrega el azúcar, sal, vainilla, canela y nuez moscada. Mover constantemente con una pala para evitar que se pegue.
- II. Cuando se haya reducido a la mitad, retira del fuego y deja enfriar. Bate las yemas hasta que cambien de color y agrégalas a la leche tibia sin dejar de batir.
- III. Calentar nuevamente y al primer hervor retirar del fuego. Añadir el ron, mezclar y servir cuando se enfríe.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/receta/bebidas/rompopo-casero-mexicano>**Rompopo****Aprendizaje esperado:** Aplicara diferentes técnicas para la elaboración de productos.

Materiales:

Cacerola de peltre.
Parrilla eléctrica.
Frascos de vidrio
Cuchara de peltre.
1 kg de chiles jalapeños en rodajas o tiras.
2 tazas de zanahorias.
3 pimentas gordas.
1 cebolla grande.
2 dientes de ajo
2 tazas de vinagre blanco

2 cucharadas soperas de aceite de oliva
4 hojas de laurel.
1 cucharada soperas de azúcar.
4 ramitas de tomillo fresco o 1 ½ cucharas de tomillo seco.
2 tazas de agua.
2 ramas de mejorama.
Sal al gusto.
2 hojas de laurel

Tiempo: 70 minutos**Desarrollo:**

- I. Lava y esteriliza los frascos, y déjalos secar completamente.
- II. Calienta el aceite de oliva a fuego medio en una olla que no sea de aluminio.
- III. Agrega las zanahorias y cocínalas — revolviendo constantemente — durante aproximadamente 4 o 5 minutos. (Éstas van primero porque tardan más tiempo en cocinarse que los chiles). No las cocines demasiado ya que todas las verduras deben tener un poco de consistencia crujiente al finalizar la preparación.
- IV. Después de ese tiempo, agrega los chiles jalapeños, el ajo y la cebolla. (Si vas a añadir otro tipo de verduras, hazlo en este momento). Cocina revolviendo frecuentemente durante 7 minutos más.
- V. Agrega el resto de los ingredientes; lleva a ebullición y cocina a fuego lento durante 5 minutos.
- VI. Sírvelos en los frascos por partes iguales y déjalos reposar hasta que se enfríen; después tapa los frascos y mételos al refrigerado

Cita bibliográfica: <https://www.mexicoenmicocina.com/como-hacer-chiles-jalapenos-en-vinagre/#wprm-recipe-container-4124>

Cajeta

Aprendizaje esperado: Aplicara diferentes técnicas para la elaboración de productos.

Materiales:

60 mil de agua
1 cucharada de bicarbonato de sodio
4 tazas de leche de vaca
1/ kg de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla.
Olla de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.

Tiempo: 70 minutos**Desarrollo:**

- I. En una taza, disolver el bicarbonato de sodio en el agua. Reservar.
- II. Mezclar la leche con el azúcar en una cacerola y ponerla a fuego hasta que comience a hervir. Bajar entonces a fuego medio y, sin dejar de mover, agregar el agua con el bicarbonato en un chorro delgado (hay que tener cuidado de no dejar nada de bicarbonato en el fondo de la taza). Continuar cocinando y moviendo con una cuchara entre 50-60 minutos o hasta que la mezcla que queda adherida a la parte posterior de la cuchara adapte un color de caramelo limpio.
- III. Pasar la mezcla a otro recipiente, incorporarle la esencia de vainilla, agitar y dejar enfriar. Tapar y refrigerarla.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/receta/salsas/cajeta>

ACTIVIDADES

BLOQUE

II

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

2 tazas de cacahuates pelados, pero con la cáscara delgada.

2 tazas de azúcar.

2 tazas de agua.

1 pizca de sal

Cacerola de peltre

Pala de madera.

Parrilla eléctrica.

Tiempo: 70 minutos

Desarrollo:

- I. Calienta una sartén, añade todos los ingredientes y cocina a fuego medio, sin dejar de mover, hasta que se derrita el azúcar y se forme una miel clara.
- II. Sube la intensidad del fuego y mueve hasta que el líquido se haya evaporado y los cacahuates estén perfectamente cubiertos con una capa gruesa e irregular de caramelo.
- III. Baja la flama y cocina sin dejar de mover (la miel tomará un tono color caramelo); raspa el fondo de la cacerola, hasta que la miel se convierta en un jarabe café oscuro.
- IV. 4 Retira los garapiñados y colócalos en una charola para que se enfríen

Cita bibliográfica: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/cacahuates-garapiados/>

Alegrías

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

2 1/2 tazas de amaranto
225 g de piloncillo
1/2 taza de miel de abeja
1 cucharadita de jugo de limón
1/2 cucharadita de cocoa
3 cucharadas de jarabe de fresa
Cacerola de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Papel encerado
Cortadores

Tiempo: 75 minutos**Desarrollo:**

- I. Tuesta el amaranto ligeramente en una sartén, divídelo en tres partes iguales. Reserva.
- II. Calienta el piloncillo con la miel y el jugo de limón. Divide en tres partes iguales; a una mézclale la cocoa y a la otra el jarabe de fresa.
- III. Mezcla una parte del amaranto con una de las mezclas de piloncillo. Revuelve.
- IV. Coloca las tres mezclas en refractarios de vidrio o charolas con papel encerado.
- V. Aplasta cada charola con otra con papel encerado. Enfría.
- VI. Corta en rectángulos y reserva en un lugar seco hasta consumir.

Cita bibliográfica: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/alegrias/>

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

500 gramos de tamarindo pelado
½ taza de agua
½ kg azúcar para cubrir
Chile piquín
Tina de plástico.

Tiempo: 40 minutos

Desarrollo:

- I. Pela el tamarindo y colócalo en un atona de platico.
- II. Vierte agua y azúcar.
- III. Amasa constantemente los ingredientes antes mencionados hasta que los huesos del tamarindo se desprendan.
- IV. Retira los huesos y la fibra restante.
- V. Forma bolitas con la pulpa y resérvalas. Puedes cubrir cada bolita con chile piquín y/o azúcar refinada, incluso con azúcar glass.
- VI. Coloca los tarugos en canastitas o fórralos con papel celofán.
- VII. Puedes agregar unas gotas de limón a la pulpa de tamarindo.

Cita bibliográfica: <https://www.cocinadelirante.com/receta/postre/receta-dulce-de-tamarindo>

Manzanas Caramelizadas

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

4 manzanas rojas
300 gr de azúcar
1 taza de agua
1 cucharada (pequeña) de colorante alimentario rojo
100 gr de mantequilla o margarina
Zumo de 1/2 limón
4 palos de madera
Cacerola de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Papel encerado
Cortadores

Tiempo: 40 minutos**Desarrollo:**

- I. Lo primero, lavar bien las manzanas y secarlas. Pinchar las manzanas con el palo de madera.
- II. En un cazo, agregar el agua, el zumo de limón y el azúcar y a la mantequilla, y cocinar a fuego lento, siempre removiendo, hasta que se consiga la textura de caramelo. Cuando el caramelo esté derretido, añadir el colorante rojo y mezclar todo muy bien. Sumergir las manzanas, de una a una, en la mezcla, cuidando que queden totalmente cubiertas por el caramelo.
- III. Disponer las manzanas, con el palo para arriba, en un papel vegetal y dejar que se enfríen.

Cita bibliográfica: <https://www.guiainfantil.com/recetas/postres-y-dulces-para-ninos/frutas/manzana-caramelizada-un-dulce-con-fruta-para-los-ninos/>

Palanquetas

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

2 tazas de cacahuete tostado.
1 taza de azúcar o ¼ de piloncillo.
1 barra de mantequilla
Cacerola de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Papel encerado
Cortadores

Tiempo: 75 minutos**Desarrollo:**

- I. Engrase un refractario rectangular tipo pyrex con mantequilla.
- II. En una olla a fuego medio derrita 4 cucharadas de mantequilla y agregue la taza de azúcar y la taza de piloncillo, mueva constantemente hasta que cambie a un color dorado y tenga consistencia espesa.
- III. Añada los cacahuates a la olla con caramelo y revuelva bien hasta que todo esté bien incorporado.
- IV. Vierta la mezcla en el refractario y aplane con un rodillo de madera húmedo hasta que quede plano. Deje enfriar.
- V. Cuando esté fría desmolde y corte en trozos.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/receta/postres/palanqueta-de-cacahuete>

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

1 litro de agua
1 kg de azúcar
2 cucharadas de esencia de vainilla
500 g de coco rallado
3 yemas de huevo coladas
Cacerola de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Papel encerado
Cortadores

Tiempo: 75 minutos

Desarrollo:

- I. Coloca el agua, el azúcar, la vainilla y el coco rallado en una olla. Calienta a fuego medio hasta que suelte el hervor y el coco haya soltado su leche. Mueve constantemente hasta que la mezcla se haya secado. Retira de la estufa y deja que enfríe un poco.
- II. Agrega las yemas y mueve continuamente con una cuchara de madera, hasta que veas el fondo de la olla
- III. Retira del fuego y deja que se enfríe.
- IV. Cuando la mezcla esta fría extiéndela sobre el papel encerado y corta la mezcla utilizando el cortado de galletas.

Cita bibliográfica: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/cocadas/>

Palanquetas

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

2 tazas de cacahuete tostado.
1 taza de azúcar o ¼ de piloncillo.
1 barra de mantequilla
Cacerola de peltre
Pala de madera.
Parrilla eléctrica.
Papel encerado
Cortadores

Tiempo: 75 minutos**Desarrollo:**

- I. Tuesta el cacahuete poniendo atención que no se queme, cuando observes que tiene un poco tostados retira del fuego.
- II. Muele los cacahuates hasta dejarlos en trozos pequeños.
- III. En el tazón de vidrio mezcla los cacahuates molidos con el azúcar glas hasta formar una pasta consistente.
- IV. Comprime la pasta en los moldes para galletas y aprieta bien; después, retira el molde con cuidado.

Conservación:

- Envuelve cada uno de los mazapanes con papel de china.
- Consérvalos en la alacena

Cita bibliográfica: <https://gourmetdemexico.com.mx/recetas-gourmet/receta-mazapan/>

Helado casero de fruta de temporada.

Aprendizaje esperado: Aplicación de técnicas para elaborar dulces típicos mexicanos.

Materiales:

2 tazas de leche evaporada
2 tazas de crema para batir
1 taza de azúcar
1 cucharada de extracto de vainilla
8 claras de huevo
Batidora
Tina de plástico.
1 pizca de sal

Tiempo: 35 minutos

Desarrollo:

- I. Lo primero que deberás hacer es batir las claras de [huevo](#) con el azúcar, después añade la sal y el extracto de vainilla.
- II. Cuando se forme una mezcla de color amarillo debes incorporar la crema y la leche evaporada, y luego batir un poco más hasta que se espese.
- III. Finalmente coloca la mezcla en un recipiente de plástico y ponla en el congelador

Cita bibliográfica: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/cuarentena-como-preparar-helado-casero>

ACTIVIDADES

BLOQUE

II

Tipos de cocción en el ámbito alimenticio.

Aprendizaje esperado: Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.

Materiales:

Impresiones

Papel bond.

Plumones.

Dulces,

Tiempo: 35 minutos

Desarrollo:

Mediante la dinámica de los colores se integran equipo de 4 alumnos.

Se les repartirán fichas de los métodos de cocción.

Identificación de los datos relevantes.

Mediante una lluvia de ideas de forma grupal se elaborara un mapa conceptual.

Cita bibliográfica:

https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/escuelagro/_archivos/000010_Alimentos/000000_Educacion%20Alimentaria/000000_Ficha%20metodos%20de%20coccion.pdf

Crema pastelera.

Aprendizaje esperado: Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.

Materiales:

2 tazas de leche
½ taza de azúcar
4 yemas de huevo
1 cucharada de vainilla
Una pizca de sal
6 cucharadas de fécula de maíz
Cacerola.
Cernidor.
Pala de madera.

Tiempo: 35 minutos

Desarrollo:

- I. En una olla mediana, calienta la leche con ¼ de taza de azúcar, espera hasta que se caliente.
- II. En un bowl, bate las yemas con el resto del azúcar, hasta que tome un color amarillo claro. Agrega la vainilla y la sal
- III. Incorpora la fécula de maíz, cucharada a cucharada.
- IV. Mientras bates, agrega la leche caliente a la mezcla de huevo.
- v. Regresa al fuego y sigue batiendo, hasta que hierva y se espese.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/tips/tips-de-cocina/reposteria/como-hacer-crema-pastelera>

Donas

Aprendizaje esperado: Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.

Materiales:

10 grs de levadura.
4 tazas de harina.
 $\frac{3}{4}$ tazas de azúcar
3 huevos
 $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla.
Harina para extender.
1 Lt de aceite.
Cacerola.
Recipiente de plástico.
Pala de madera.

Tiempo: 35 minutos

Desarrollo:

- I. En un bowl, mezcla harina, levadura, leche, el azúcar, la sal, los huevos y amasa hasta que quede una buena consistencia. Agrega la mantequilla y continúa amasando por 15 minutos más o hasta que esté suave.
- II. Coloca la masa en un bowl previamente engrasado y tapa con un trapo húmedo. Deja reposar por 1 hora.
- III. Sobre una superficie enharinada extiende la masa con un rodillo de 1 cm de ancho y deja reposar sobre la mesa por 10 minutos antes de cortar
- IV. En una ollita a fuego medio, calienta el aceite y con ayuda de un palito, fríe las donas por los dos lados. Cuando estén doraditas, retira y escurre en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Espolvorea con azúcar y disfruta.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/receta/postres/donas/donas-de-azucar/donas-caseras-de-azucar>

Pay de limón “Carlota de limón”

Aprendizaje esperado: Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.

Materiales:

2 tubos de galletas marías
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
El jugo de 6 limones.

Tiempo: 35 minutos

Desarrollo:

- I. Exprime los limones para obtener jugo de limón sin semillas.
- II. Licúa la leche evaporada con la leche condensada y el limón hasta que quede una crema.
- III. En un recipiente coloca una de base galletas Marías y agrega la mezcla anterior. Continúa haciendo capas de galletas con de la mezcla hasta llegar al tope del recipiente.
- IV. Decora con trocitos de galletas y rodajas de limón.
- V. Refrigera durante durante 2 horas y sirve.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/receta/postres/pay-de-limon-con-galletas-marias>

Pay de mango sin hornear

Aprendizaje esperado: Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.

Materiales:

8 rebanadas de mango
½ tazas de mango en almíbar
2 sobres de grenetina
30 galletas marías
1 barra de mantequilla
1 lata de leche condensada.
1 lata de media crema
1 barra de queso philadelphia.
Licuadora.
Molde.
Abrelatas.

Tiempo: 40 minutos

Desarrollo:

- I. La mantequilla se derrite, las galletas se muelen y se mezclan con la mantequilla, se forma una pasta y con esto se forra un molde para pay, fondo y paredes, ya listo se coloca en el congelador 20 minutos aproximadamente.
- II. La grenetina se hidrata en el almíbar y se disuelve en el microondas por 25 segundos, se reserva, en la licuadora se colocan el queso crema, la leche condensada, la media crema, 6 rebanadas de mango y se licúa todo muy bien. Por último se agrega la grenetina disuelta en el almíbar y se licúa por 2 minutos más y listo.
- III. La mezcla anterior se vacía sobre la concha para pay y se refrigera por 30 minutos aproximadamente para que cuaje completamente.
- IV. Las 2 rebanadas de mango restantes se cortan en tiras y cuando esté firme el pay se decora al gusto.
- V. Dejar enfriar y servir.

Cita bibliográfica: <https://www.kiwilimon.com/receta/postres/pays/pays-de-frutas/pay-de-mango-frio>

Feria de la gastronomía

Aprendizaje esperado: Expondrán ante el grupo y la comunidad la importancia de aprovechar adecuadamente la materia prima.

Materiales:

Mesas.

Carteles.

Bocina.

Procesos productivos.

Computadora

Tiempo: 1 hora

Desarrollo:

- I. Se integraran en equipo de 4 integrantes.
- II. Previamente los alumnos elegirán un producto que se elaboró durante el ciclo escolar.
- III. El producto elegido elaboraran el producto para presentarse.
- IV. Expondrán brevemente a los asistentes el proceso que realizaron, el costo y el costo de venta.
- V. Al finalizar comentaran la experiencia y los resultados obtenidos.

Cita bibliográfica:

CONCLUSIONES

En la sociedad actual el ser humano debe de estar preparado para cumplir con las exigencias y retos que se nos van presentando, durante el desarrollo de estas actividades se les está brindando a los alumnos una herramienta de adquisición de conocimientos, experiencias que puedan llevar a la practica en un campo laboral independiente, relacionado con la satisfacción de necesidades sociales o individuales.

Donde el alumno a través de un proceso de formación haya adquirido los conocimientos e identificado las pautas para el desarrollo de las habilidades competitivas como son análisis de costos, materia prima, estudio de campo de costos de un producto, etc.

BIBLIOGRAFIA

- ❖ http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Metodos_de_conservacion_de_alimentos.pdf
- ❖ http://siplandi.seducoahuila.gob.mx/SIPLANDI_NIVELES_2015/SECUNDARIA2015/PLANES_DE_ESTUDIO/PROGRAMAS_DE_ESTUDIO/TECNOLOGIA_DE_LOS_ALIMENTOS/PDF
- ❖ https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/escuelagro/archivos/000010_Alimentos/000000_Educacion%20Alimentaria/000000_Ficha%20metodos%20de%20cocccion.pdf