

Escuela de Educación Agropecuaria de Charata

E.E.A. N°3 “María Auxiliadora”

Espacio Curricular: PLAN DIDÁCTICO PRODUCTIVO (P.D.P)

CURSO: 1° PRIMER CICLO

PROFESORES:

- **URICH CLAUDIA**
- **SPHAN SERGIO**

AÑO: 2020



CLASE 22 y 23

Utensilios y Materiales para las conservas y varios de cocina



Para la elaboración de las conservas caseras no es necesario contar, en la mayoría de los casos, con algún equipo especial, o de ser necesario se puede sustituir con la utilización de otras herramientas, en ocasiones esto hará que el producto final tenga unas características diferentes, pero al final de cuentas, el que decide si se usa tal o cual instrumento será usted que elabora la conserva. En ocasiones se utilizan electrodomésticos para dar consistencias finas y uniformes, pero como ya lo mencioné anteriormente esto se puede hacer de la forma en que se utilicen otros instrumentos para dar resultados semejantes, o buscar la manera de no utilizarlos, todo dependerá de nuestro ingenio y gusto por la elaboración y el resultado que obtendremos y si es que nos agrada o no el producto final.

Para elaborar las conservas caseras podemos utilizar los utensilios que encontramos en toda cocina decentemente equipada, y de echo son los instrumentos que utilizamos y que son fácil de encontrar, entre los que son indispensables para la elaboración de cualquier tipo de conservas son los siguientes:

- Cuchillos
- Tenedores
- Cucharas
- Ollas de distintos tamaños
- Tapas de ollas
- Tablas de picar
- Estufa
- Refrigerador
- Licuadora
- Contenedores metálicos y/o de plástico
- Mesa de trabajo
- Báscula

Estos son solo algunos de los principales utensilios, instrumentos y equipos que se ocuparán para elaborar las conservas caseras, no necesariamente se ocuparán todos, pero si la gran mayoría, pero en este caso tener en cuenta que si deberemos de tener un área especial para iniciar el procesamiento y elaboración de esos productos. Cada uno de estos instrumentos son utilizados en alguna parte del proceso, o durante todo el proceso de elaboración, son indispensables tener estos instrumentos, en dado caso y muy extremo, como ya lo mencioné podemos prescindir de alguno de estos utensilios e instrumentos, pero todo dependerá de la situación y las condiciones para elaborar los productos.

En la mayoría de las veces será necesario la utilización de una báscula para tener los pesos de la materia prima a utilizar y hacer cálculos básicos para que nuestros productos sean de la mejor calidad posible, es deseable

tener una báscula digital, ya que nos facilitará bastante los procesos de pesado, pero si se dispone de una báscula mecánica no habrá mayor problema.

La limpieza es primordial en este tipo de instrumentos, ya que de lo contrario los productos a elaborar no serán seguros y tendremos en cierto momento un producto con el cual tendremos que poner en duda su seguridad para su consumo, es así como continuamos conociendo los principios básicos que debemos de tener presentes antes de continuar con lo que es la elaboración de conservas caseras.

Otros Utensilios que necesitas conocer:



Actividad

Luego de leer el material y pasarlo a la carpeta realizar la siguiente actividad:

1. Une con flechas según corresponda:

Lista del Chef Solus de Artículos Necesarios para Cocinar de A-Z

¿Cuánto conoces los artículos que viven en tu cocina?
Empareja el artículo de cocina con el dibujo apropiado.

el delantal

los moldes para hornear

la bandeja de horno

la tabla de cortar

el rallador

la taza medidora

la olla para sopas

el mondador de papas

los agarradores

el rodillo

el cucharón

la espátula

el colador

el batidor

2. Rellena las letras que faltan con los nombres de los dibujos

Utensilios y Elementos de Cocina

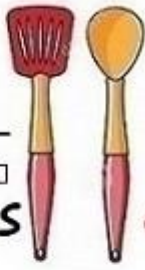
1)  _ l _ _ _

2)  _ r _ _ _

3)  _ u _ _ _

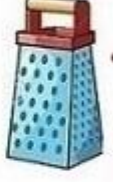
4)  _ s _ _ _

5)  _ a _ _ _

6)  _ s _ _ _

7)  _ o _ _ _

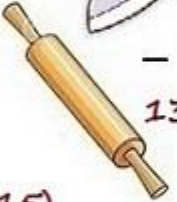
8)  _ r _ _ _

9)  _ a _ _ _

10)  _ u _ _ _

11)  _ M _ _ _

12)  _ o _ _ _

13)  _ a _ _ _

14)  _ o _ _ _

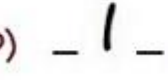
15)  _ C _ _ _

16)  _ b _ _ _

17)  _ s _ _ _

18)  _ c _ _ _

19)  _ C _ _ _

20)  _ l _ _ _

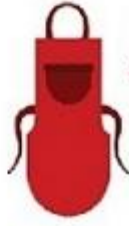
21)  _ a _ _ _

22)  _ a _ _ _

23)  _ e _ _ _

24)  _ r _ _ _

25)  _ C _ _ _

26)  _ a _ _ _

verbanetdp.blogspot.com

Cada pregunta y respuesta debe ser registrada en la carpeta. Recordar que deben pasar las actividades, la misma cuenta como su presente.

Cualquier duda o consulta saben que estoy a disposición. Envío la explicación del material. Saludos y espero que les sea grato estudiar. Profe Clau.