

GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO # 5

SEMANA DEL AL DE



“alimentando el sabor de aprender”



Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: JAIRO MORA R **Medio de contacto:** 89809168

Especialidad/ Taller: Preparación de Alimentos Agrícolas

Unidad de Estudio: Confitería

Nivel: Séptimo

Horario de atención a distancia: miércoles y viernes de 12:10 pm a 4:30 pm

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Nombre del Padre o encargado: _____ **Firma:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía:

Fecha de devolución de la guía:

Medio para enviar las evidencias: TEAMS, correo Jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr, WhatsApp

I Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar	Busque un lugar cómodo y tranquilo, para resolver la guía, usted necesitará de papel, lápiz, lapicero.
Indicaciones generales:	<ul style="list-style-type: none">• Lea cuidadosamente la guía.• Realice cada una de las actividades que se le plantean.• Cuide su caligrafía y ortografía.• Trabaje en forma ordenada

Objetivo: Reconocer el equipo, accesorios e insumos utilizados en la elaboración de confites.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
Actividad 1: Con ayuda de la lectura proporcionada por el profesor, dibuje 5 equipos o accesorios utilizados para la elaboración de confites.	Hogar () Centro educativo ()	Tipo: (x) Conocimiento () Desempeño () Producto
Actividad 2: Con lo leído anteriormente, construya un esquema de resumen	Hogar () Centro Educativo ()	Tipo: () Conocimiento (x) Desempeño () Producto
Actividad 3: Escriba los 4 tipos de confites que se pueden elaborar, según el material proporcionado por el profesor, refiérase a cada uno de ellos y elabore un dibujo o utilice una imagen	Hogar () Centro Educativo ()	Tipo: () Conocimiento (x) Desempeño () Producto

Observaciones (realimentación):

RUBRICA DE EVALUACIÓN DEL ESTUDIANTE

(USO DEL PROFESOR)

Indicadores del aprendizaje esperado	Escala		
	Aún no logrado 1	En proceso 2	Logrado 3
Dibuja correctamente el equipo utilizado en confitería			
Menciona los insumos utilizados para confitería			
Cita los diferentes confites que se elaboran			
Total de puntos de escala:			
Puntos obtenidos			

1. Lea el siguiente material teórico:

Confitería

Las características sensoriales de los productos alimenticios como la apariencia, sabor y textura, son importantes para el consumidor, ya que posee atributos específicos como masticabilidad, frescura y sensación en la boca.

CONFITE

- Pasta de azúcar y algún otro ingrediente, en forma de bolillas.



Historia de la confitería

El desarrollo de la confitería en el mundo ha ido íntimamente ligado al desarrollo del azúcar, tanto de caña como de remolacha.

El arte de la confitería se remonta a mucho tiempo atrás, hace 3500 años, lo demuestran escrituras egipcias

La mayoría de los endulzantes de la época antigua se basaban en miel, pero los jugos de la caña de azúcar, crudamente evaporada, fueron usados en India y China.

Los griegos y los romanos conocían el azúcar cristalizado y la utilizaban mucho en su cocina y en la preparación de bebidas

En 1558, surge en Europa el primer libro con recetas de confituras, postres y mermeladas



Principales materias primas utilizadas en confitería

- Sabores: Naturales (idénticos a la naturaleza), Artificiales
- Colorantes: Naturales y Artificiales
- Agente de estructura: hidrocoloides, grasas, emulsivos, agente de batido, azúcar invertido, sorbitol.



Equipo y accesorios:

1. Cocina
2. Baño María
3. Refrigerador
4. Moldes: Plástico y silicón
5. Tazas de medidas
6. Cucharas: Aluminio y madera



Insumos utilizados para confitería:

1. Glucosa
2. Azúcar
3. Colorantes
4. Saborizantes
5. Chocolate
6. Leche: Líquida o en polvo

Tipos de confites:

1. Confites: Productos obtenidos con azúcar, coberturas, chocolates.
2. Garapiñados: Confites formados por núcleos de frutos secos revestidos de azúcares caramelizados.
3. Fruta bañada de chocolate o cobertura: Fruta confitada entera o fraccionada recubierta de chocolate o cobertura.
4. Caramelos duros: Se prepara un almíbar con azúcar, agua, color vegetal y glucosa.

