

	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ</b>		
	<b>Proceso: GESTIÓN CURRICULAR</b>	<b>Código</b>	
<b>Nombre del Documento: GUÍA VIRTUAL PARA DESARROLLAR EN CASA Sabatino y Nocturna</b>		<b>Versión 01</b>	<b>Página 1 de 4</b>

IDENTIFICACIÓN			
<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ</b>			
<b>DOCENTE:</b> Jimena González Orozco Isabel Cristina Ortiz Tamayo		<b>NÚCLEO DE FORMACIÓN:</b> Técnico Científico	
<b>CLEI:</b> 3	<b>GRUPOS:</b> 301 – 302 – 303 – 304 – 305 - 306 – 307 - 308	<b>PERIODO:</b> 3	<b>CLASES:</b> SEMANA 27
<b>NÚMERO DE SESIONES:</b>	<b>FECHA DE INICIO:</b>	<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b>	
1	29/Agosto/2020	04/septiembre/2020	

### PROPÓSITO

El estudiante al finalizar la guía desarrollará habilidades investigativas y experimentales, para una mejor comprensión de los fenómenos naturales vinculados a las ciencias, la tecnología y la sociedad, para la adquisición de auto conocimiento y avance en su proceso de aprendizaje.

### INTRODUCCIÓN



Fuente: <https://www.fmdos.cl/noticias/descubre-los-poderosos-beneficios-de-la-mermelada/>

Tal vez uno de los fenómenos más relevantes del mundo contemporáneo es el inusitado valor que ha adquirido el saber, como condición indispensable para el desarrollo de los pueblos. Según Toffler, vivimos en una sociedad del conocimiento, caracterizada porque la base de la producción son los datos, las imágenes, los símbolos, la ideología, los valores, la cultura, la ciencia y la tecnología. El bien máspreciado no es la infraestructura, las máquinas y los equipos, sino las capacidades de los individuos para adquirir, crear, distribuir y aplicar creativa, responsable y críticamente (con sabiduría) los conocimientos, en un contexto donde el veloz ritmo de la innovación científica y tecnológica los hace rápidamente obsoletos.

	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ</b>		
	<b>Proceso: GESTIÓN CURRICULAR</b>	<b>Código</b>	
<b>Nombre del Documento: GUÍA VIRTUAL PARA DESARROLLAR EN CASA Sabatino y Nocturna</b>		<b>Versión 01</b>	<b>Página 2 de 4</b>

Recuerden que los talleres con sus actividades desarrolladas deberán ser enviados a los correos:

- [isabelortiz@iehectorabadgomez.edu.co](mailto:isabelortiz@iehectorabadgomez.edu.co) (301 - 302 – 303)
- [jimenagonzalez@iehectorabadgomez.edu.co](mailto:jimenagonzalez@iehectorabadgomez.edu.co) (304 - 305 – 306 – 307 – 308)

**RECUERDA: ¡CUIDARNOS, ES UN COMPROMISO DE TODOS!**

### **ACTIVIDAD 1 (CONCEPTUALIZACIÓN)**

#### **¿QUÉ ES UNA MERMELADA?**

Es una conserva con sabor dulce que se prepara cocinando fruta (entera o en trozos) y con azúcar. Para hacer una buena mermelada todo depende de la calidad de la fruta elegida y de las proporciones de azúcar que agregues. Además del mermo, los toques personales y la forma en la que vas a usarla a posteriori son otros factores determinantes.

#### **BENEFICIOS DE ELABORAR UNA MERMELADA CASERA**

1. Puedes aprovechar de mejor manera las frutas y verduras de temporada pues la mermelada es una forma de conservar los alimentos
2. Los minerales que se encuentran dentro de la composición casera de una mermelada, hacen que nuestro organismo se recargue con electrolitos, los cuales nos proporcionan un perfecto estado anímico.
3. La mermelada es apropiada para hacer diversas actividades físicas, debido a su gran aporte positivo de glucosa, grasa y energía en nuestro organismo.
4. La mermelada es el alimento ideal para personas que padecen de estreñimiento, debido a que tanto la pulpa de la fruta, así como sus cáscaras aportan una gran cantidad de fibras, permitiendo el buen tránsito intestinal.

#### **LA MERMELADA DE MORA**

De sabor agridulce y delicado la mermelada de mora se elabora con el fruto pequeño y oscuro proveniente de la mora, que crece de forma silvestre en muchos lugares. La mermelada de mora se puede tomar en el desayuno o como postre untada en pan y se utiliza también para hacer rellenos en pasteles y crepes.

La mermelada de mora compuesta de fruta, azúcar y pectina o limón. La mermelada de mora contiene el fruto entero y su consumo te proporcionará una serie de beneficios para tu salud muy importantes ya que contiene antioxidantes, vitaminas; especialmente A y C además de minerales como fósforo, hierro, potasio y calcio.

	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ</b>		
	<b>Proceso: GESTIÓN CURRICULAR</b>	<b>Código</b>	
<b>Nombre del Documento: GUÍA VIRTUAL PARA DESARROLLAR EN CASA Sabatino y Nocturna</b>		<b>Versión 01</b>	<b>Página 3 de 4</b>

## ACTIVIDAD 2: ACTIVIDAD DE AFIANZAMIENTO Y APLICACIÓN DE LA TEMÁTICA.

### ¿COMO ELABORAR UNA MERMELADA CASERA?

**INGREDIENTES:** Moras, Olla, Dos vasos, Azúcar, Cuchara para mezclar, Colador, Medio limón, Plato o tabla para picar, Frasco o envase.

### PROCEDIMIENTO

1. Retira el tallo de las moras, lávalas muy bien, pícalas y toma la medida de un vaso, luego toma la medida de azúcar un vaso, si no eres muy amante al dulce puedes reducir un poco la cantidad de azúcar utilizando un poco más de la mitad del vaso.
2. Luego agrega el vaso de mora y azúcar en un recipiente, tápalas y mételas en la nevera durante una hora. Estarás consiguiendo que el azúcar se impregne del jugo de las fresas de forma natural. Pasado el tiempo arriba indicado, solo tendrás que remover la mezcla anterior lo mejor posible, volverla a tapar y dejarla un día entero en la nevera.
3. Al día siguiente, vierte la mezcla en un recipiente con el zumo de medio limón y calienta a fuego bajo moviendo constantemente por unos 45 minutos. A medida que va cocinando la mezcla, puedes ir aplastando la fruta con la cuchara.
4. Pasado los 45 minutos, apágala deja enfriar un poco, luego pasa la mezcla (mermelada) por un colador o tamiz en otra olla o recipiente. (Si deseas la mezcla (mermelada) un poco más gruesa vuelve a calentar hasta tomar la consistencia deseada. Máximo 10).
5. Mientras reposa tu mermelada, busca el recipiente donde la vas a agregar, lávalo y esterilízalo para ello solo tienes que añadirle agua hirviendo durante cinco minutos.
6. Añade la mezcla (mermelada) en el recipiente.

## ACTIVIDAD 3: ACTIVIDAD EVALUATIVA.

1. Práctica la puntualidad en la entrega de sus trabajos.
2. Mejora su asistencia y responsabilidad en la virtualidad.
3. ¿Cómo se sabe que la mermelada ya está lista y cómo reducir su grado de acidez?
4. ¿Qué tipo de recipiente es adecuado para envasar la mermelada y cómo se debe esterilizar para que este producto se conserve?

	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ</b>		
	<b>Proceso: GESTIÓN CURRICULAR</b>	<b>Código</b>	
<b>Nombre del Documento: GUÍA VIRTUAL PARA DESARROLLAR EN CASA Sabatino y Nocturna</b>		<b>Versión 01</b>	<b>Página 4 de 4</b>

5. ¿Elabora un listado de beneficios y perjuicios (daños) que generan este tipo de alimento al cuerpo humano?
6. Diseñar el empaque y la etiqueta donde va empacar y dar presentación al producto, debes tener en cuenta que en la etiqueta debe aparecer el nombre propio de la marca, los ingredientes y la tabla nutricional, para que los posibles consumidores conozcan los componentes y propiedades alimenticias del producto
7. De forma creativa realiza una campaña publicitaria para impulsar el producto, puede ser un corto comercial, volante publicitario, afiche comercial entre otros, tenga en cuenta que debe lograr con ella el éxito en ventas y posicionamiento de la marca
8. Si puedes participar en el mural “Creando empresas caseras” con el siguiente link: <https://padlet.com/jimenagonzalez1/dvg22kq3zguf87u> publicando allí su trabajo (video o fotos, de lo contrario entrega su trabajo al docente y ella se encargará de publicarlo por ti.

#### **FUENTES DE CONSULTA:**

- Cocina con el sol. (2018). Mermeladas caseras. Recuperado de <https://gastronomiasolar.com/como-hacer-mermeladas-caseras/>
- FMDOS. (2014). Descubre los poderosos beneficios de la mermelada. Recuperado de <https://www.fmdos.cl/noticias/descubre-los-poderosos-beneficios-de-la-mermelada/>
- González, J. (2020). Núcleo Técnico Científico. Recuperado de <https://www-tecnocientifico.blogspot.com/>