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

IDENTIFICACIÓN			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ			
DOCENTE: Jimena González Orozco Isabel Cristina Ortiz Tamayo		NÚCLEO DE FORMACIÓN: Técnico Científico	
CLEI: 3	GRUPOS: 301 – 302 – 303 – 304 – 305 - 306 – 307 - 308	PERIODO: 3	CLASES: SEMANA 31
NÚMERO DE SESIONES:	FECHA DE INICIO:		FECHA DE FINALIZACIÓN:
1	21 de septiembre de 2020		02 de octubre de 2020

PROPÓSITO

Realizar actividades propias de las temáticas trabajadas durante el tercer periodo, que generen oportunidades de nivelación y mejoramiento en los estudiantes de las jornadas nocturna y sabatino 6-7

INTRODUCCIÓN

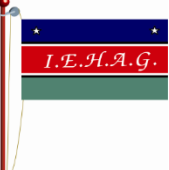



INFOGRAFIA

Una infografía es una representación gráfica que respalda una información y permite traducirla en algo que todo el mundo puede entender a simple vista. Es una herramienta de comunicación increíblemente útil, ya que, al tener un formato visual, es procesada por el ojo humano mucho más rápido.

Una infografía nos puede servir para mejorar nuestra estrategia de marketing de contenidos porque tiene ventajas significativas frente a otros formatos. Bien construida, simplifica la información que queremos comunicar y hace

más asequible los temas que a priori pueden resultar complejos de entender. Es un recurso que es fácil de compartir a través de redes sociales, correo, etc., por lo que se presta a la viralización.

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

QUE ES EL MARKETING

Es un conjunto de actividades destinadas a satisfacer las necesidades y deseos de los mercados, teniendo como meta a cambio una utilidad o beneficio para las empresas u organizaciones que la ponen en práctica; razón por la cual, nadie duda de que el **marketing** es indispensable para lograr el éxito en los mercados Actuales.



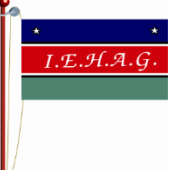

Recuerden que los talleres con sus actividades desarrolladas deberán ser enviados a los correos:

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

ACTIVIDAD 1 (CONCEPTUALIZACIÓN)

LA CONSERVACIÓN DE LAS MERMELADAS

La conservación es un capítulo fundamental a la hora de hacer mermelada. Lo habitual no es comérsela en tres días, así que hay que lograr que nos dure semanas. Para ello influyen dos cosas: «El agua, a menos cantidad, más dura; y la acidez, a mayor acidez de la fruta, mayor duración». Pero podemos lograr aumentar su vida útil siguiendo algunos sencillos pasos como preparar los recipientes que vayamos a usar, podemos comprar los tarros o reutilizar los de café, compotas etc.... La única precaución es comprobar que la tapa cierra bien y que no esté deteriorada. En cualquier caso, hay que esterilizarlos utilizando algunos métodos: Llenar los tarros (que tendremos esterilizados) cuando el producto está muy caliente y nunca hasta arriba. Debe quedar un espacio similar a un dedo, luego darles la vuelta a los tarros y dejarlos así al menos un día. Pero el más seguro es someter los envases a un baño maría. Para ello, los sumergimos en agua hasta dos dedos por encima de la tapa y los dejamos hervir durante unos veinte minutos con la cazuela tapada. Pasado ese tiempo, dejamos

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

que se templen sin sacar del agua y cuando podamos manipularlos sin quemarnos, los secamos y los guardamos. «Lo ideal es mantenerlos en un lugar oscuro» y sin cambios bruscos de temperatura. Nos durará meses.

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

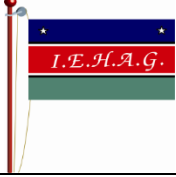

DEFECTOS EN LAS MERMELADAS CASERAS

En ocasiones se pueden presentar algunas alteraciones en las mermeladas caseras que disminuyen notablemente su calidad o incluso las convierten en no aptas para el consumo. Estos defectos son originados por errores en la formación o en algún punto del proceso de elaboración, a continuación, los más habituales:

Defecto	Causas
Aparición de hongos y levaduras en la superficie	Envasado no hermético o a temperatura demasiado baja. Utilización de botes o tapas contaminadas. Baja concentración de sólidos solubles (< 65°Brix)
Fermentación durante el almacenamiento	Mala formulación, muy baja proporción de azúcar
Azucaramiento (granulación del azúcar)	Acidez mal regulada. Si la cristalización es en granos pequeños, generalmente se debe a una acidez muy baja (pH > 3,5)
Azucaramiento (cristalización del azúcar)	Si los cristales son alargados, es debido a una acidez muy alta (pH < 3) o también a una cocción muy prolongada
Mermelada muy oscura	Exceso de cocción. Emplear fruta excesivamente madura o fermentada
Caramelización	Cocción prolongada o enfriamiento muy lento antes de envasar
Sinéresis o exudación de líquido	Excesiva acidez, concentración deficiente o ambas
Consistencia floja o poco firme	Balance incorrecto de acidez y pectina. Mala formulación
Trozos de fruta endurecidos y correosos	Fruta poco cocida antes de la adición del azúcar

ACTIVIDAD 3: ACTIVIDAD EVALUATIVA.

1. ¿Qué dificultades tuviste u observaste en la elaboración de tu mermelada Casera? explícalos

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

2. Diga ¿qué otros métodos se utilizan en casa para la conservación de Alimentos? Describe ¿qué métodos utilizaste para la conservación de tu Mermelada?
 3. Tomando en cuenta las 4P del marketing elabora un análisis escrito sobre Cómo establecer nichos de mercado (nuevos mercados), cómo dar a Conocer el producto, la materia prima que podría sustituir el producto y qué Es lo que vendo o qué necesidades satisface el producto.
 4. De los ingredientes utilizados en elaboración del producto identifica algunos Estados de la materia (líquidos y sólidos) y luego construye una **infografía** Con las propiedades y características del producto terminado.
 5. La actividad la va a realizar con materiales que tenga en su casa.
 6. Cada familia envía un vídeo **corto** evidenciando el proceso de preparación de la mermelada casera y en el que los más jóvenes de la casa participan en la elaboración en algún paso en el que no corra ningún riesgo de accidente de cocina.
 7. **El mejor video será ganador de una fabulosa ancheta, con deliciosos productos de la canasta familiar. ¡Ánimo esa ancheta puede ser tuya!.**
 8. Si puedes participar en el mural “Creando empresas caseras” con el siguiente link:
<https://padlet.com/jimenagonzalez1/dvg22kq3zguf87u>
<https://es.padlet.com/isabelortiz2/Bookmarks>
- 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:

- <https://www.fmdos.cl/noticias/descubre-los-poderosos-beneficios-de-la-mermelada/>
- <https://gastronomiasolar.com/como-hacer-mermeladas-caseras/>