

**Asignatura:** Vocacional

Objetivo: Identificar alimentos en buen y mal estado, carnes,

vegetales, enlatados.

**Contenido:** Consumo de alimentos crudos y enlatados.

Habilidad: Distinguir características de alimentos de consumo

cotidiano, reflexionar la importancia que tiene en la cocina.

# Clase N°7 Actividad N°9, semana 7(lunes 11 al viernes 15 de mayo)

HORARIO SEMANAL SUGERIDO					
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
Vocacional	Vocacional	Social	Matemáticas	Social	
45 minutos	45 minutos	20 minutos	45 minutos	20 minutos	
Lenguaje	Matemáticas	Lenguaje	Educación	Vocacional	
45 minutos	45 minutos	45 minutos	Física	Repaso de la	
			60 minutos	semana	

Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.

Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía.

La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que no saben leer, ni escribir se les puede apoyar escribiendo sus respuestas.

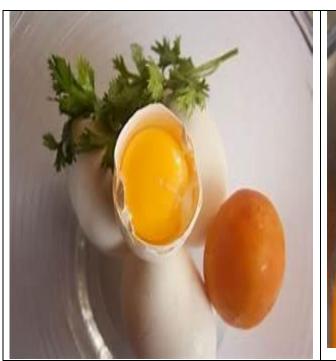
El deterioro de los alimentos se puede reconocer por el daño en la textura, el olor, el sabor y / o el valor nutricional. Los alimentos en mal estado pueden ser muy dañinos para las personas y, por lo tanto, no deben consumirse.





En la clase de hoy aprenderás que los alimentos crudos como la carne, frutas y vegetales presentan características cuando están en buen y mal estado, de igual modo los productos enlatados.

### I. Observa estas dos imágenes y compara





a. ¿Qué diferencias observas? ¿Cómo crees que es el olor en la segunda imagen?

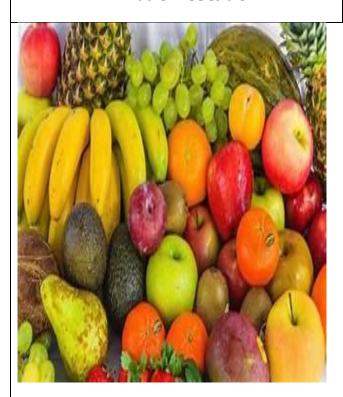
b. Cómo se ve la cáscara de la primera y la segunda imagen



# Lee la siguiente información para poder identificar cuando los productos están en buen y mal estado.

### Frutas y vegetales

#### En buen estado



- Buen estado de madurez.
- Brillantes y de superficie sana.
- Olores característicos aromáticos.
- Hojas enteras y un buen verdor.

#### En mal estado



- Secas y pegajosas.
- Se deshacen al tocarlas.
- Olores desagradables.
- Hojas amarillas o negras.
- Hongos, mohos.
- Tallos blandos.



## **Carnes**

Tipos de Carnes	En buen estado	En mal estado
POLLO	Superficie: brillante y firme al tacto.  Piel: bien adherida al músculo y húmeda.  Color: rosado claro.  Olor: característico a pollo.	Superficie: pegajosa. Carne: blanda. Piel: se desprende fácilmente. Color: verdoso, presenta moretones y presenta sangre. Olor: fuerte.
CARNE DE VACUNO	Superficie: brillante y húmeda. Color: rojo brillante. Carne: firme al tacto. Olor: característico a carne.	Superficie: pegajosa. Color: oscuro, verdoso. Carne: blanda al tacto. Olor: fuerte y putrefacto.
CARNE DE CERDO		
	Superficie: brillante y húmeda. Color: rosada. Carne: firme al tacto. Olor: característico a carne.	Superficie: pegajosa. Color: oscuro y verdoso. Carne: blanda al tacto. Olor: fuerte y putrefacto.
PESCADO	Ojos: brillantes y salientes. Agallas: rojas y húmedas. Escamas: firmemente adheridas. Carne: firme y suave al tacto. Olor: característico a mar.	Ojos: hundidos y opacos. Agallas: pálidas, verdosas o grises Escamas: se desprenden fácilmente. Carne: sin firmeza, se marca rápidamente al hacer presión. Olor: fuerte y putrefacto.



## **Productos enlatados**



- Lata abollada o golpeada.
- Tapa suelta.
- Lata oxidada.
- Lata hinchada.
- Al abrir el producto explota.
- Interior con moho.
- Fecha vencida.

## **Reflexión**

<ul> <li>a. A modo general nombra 3 características de las carnes en ma estado</li> </ul>
b. Nombra 3 características de vegetales y frutas en <u>buen estado</u>
c. ¿Para qué te sirve conocer si un producto está en buen o mal estado?



# **Autoevaluación**

Lee los indicadores y luego marca con una  ${\bf x}$  el Emoji que representa tú trabajo y aprendizaje.

Indicadores	Evaluación
Tuve interés por la tarea	
Me esforcé para trabajar la guía	
Consulté cuando no comprendía la instrucción	
Completé todas las actividades.	
Fui ordenado/a para hacer la tarea	
Tuve el apoyo de alguien de la familia al realizar la tarea	
Logrado Mas o menos logra	No logrado