

ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS

PROFESOR	FRANCISCO OCTAVIO AVILES ORTEGA		
ASIGNATURA:	Laboratorio de preparacion conservacion e industrializacion de alimentos	GRADO Y GRUPOS:	1-B 2-B 3-B
SEMANA DE APLICACIÓN	(7) Octubre 11 - 15 2021	FECHA Y HORA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD:	VIERNES 15 DE OCT. ANTES DE LAS 2 PM
MEDIO DE ENTREGA	GRUPO DE MESSENGER Y EXCLUSIVO PARA LA CLASE	MEDIO DE CONTACTO	Correo electrónico: Pacoavilesortega facebook & tweeter franciscooctavioavilesortega@gmail.com

Titulo : Metodos artesanales de conservacion de alimentos

ACTIVIDADES

1. **Investigar** que es , en que consisten, cuales productos se pueden conservar en cada uno de los metodos de conservacion de alimentos artesanales.

- Mermeladas *Deshidratado /secado *Almibares
- Compotas *Salado
- Frutos cristalizados *Salmuera

2. **Esfuerzate** por hacer un trabajo completo, ordenado, bien hecho, con letra clara, no copiado, con titulo, fecha , nombre completo , respetando el reglamento de funcionamiento del grupo de trabajo de messenger.

ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS