

Fabricación artesanal e industrial.

El helado, al igual que otros productos, se puede hacer en casa siguiendo los pasos de una receta. Se realiza de forma manual, por eso es único, no vas a encontrar otro helado igual. Es un helado artesanal.

Te propongo hacer tu propio helado artesanal ¿te animás?

1- Con ayuda de un adulto, conseguí los siguientes ingredientes y seguí los pasos de la receta.

Paso a paso

- 1 En un bol mezclá la leche, el azúcar y los duraznos.
- 2 Con ayuda de un adulto batí la crema con una batidora.
- 3 Agregá poco a poco la crema a la mezcla anterior. Ayudate con una espátula.
- 4 Colocá la mezcla en un recipiente grande o distribuila en varios moldes.
- 5 Llévalo al freezer o congelador durante tres horas mínimo. Luego, ¡disfrutalo en familia!

Ingredientes

- ✓ 1 taza de duraznos en trocitos
- ✓ $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- ✓ 1 taza de leche
- ✓ 1 pote de crema de leche

The infographic includes illustrations for each step: 1. Mixing ingredients in a bowl. 2. Whipping cream with a mixer. 3. Adding cream to the mixture with a spatula. 4. Pouring the mixture into molds. 5. Two children enjoying the ice cream.

2- Pensá como resultó la experiencia de hacer helado en casa y contestá.

a) ¿Qué máquinas usaron?

b) Si tuvieran que hacer helado para todos los chicos de la escuela, ¿usarían los mismos recipientes y las mismas máquinas? ¿Por qué?

Cuando vamos a la heladería del barrio podemos comprar los sabores de helado que más nos gustan, pero ¿qué ocurrió para que ese helado llegue a ese comercio? En la producción industrial se fabrica helado en grandes cantidades, se necesitan muchas personas y máquinas de gran tamaño para hacer tantos helados.

3- Observá las imágenes y numerá las etapas del proceso.



La crema helada se vuelca en moldes y se vuelve a enfriar a temperatura muy baja. Luego, se envasa para que no se contamine y pueda embalarse.



Se mezclan los ingredientes con leche en polvo, saborizantes y esencias. Esta mezcla pasa por distintas máquinas, como la pasteurizadora y la homogeneizadora. Finalmente, se pone a enfriar para que adquiera consistencia de crema helada.



El helado llega en camiones frigoríficos hasta los quioscos y las heladerías donde se venderá.



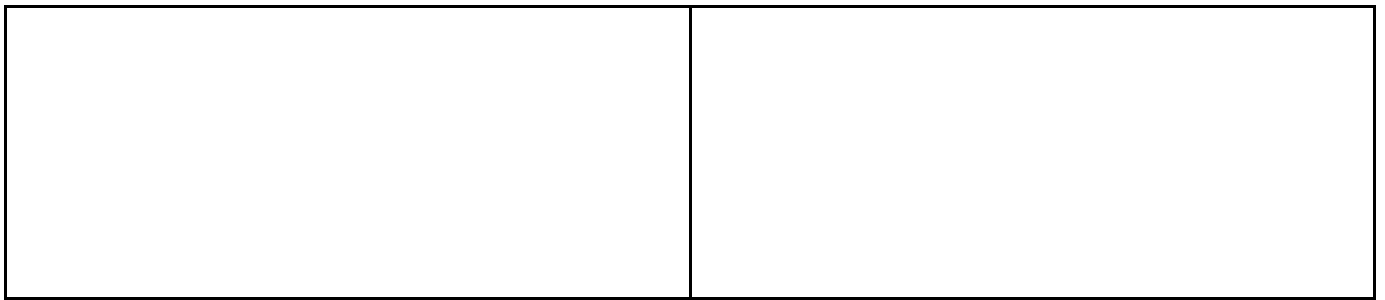
Imagen 1 corresponde a la etapa n°: _____

Imagen 2 corresponde a la etapa n°: _____

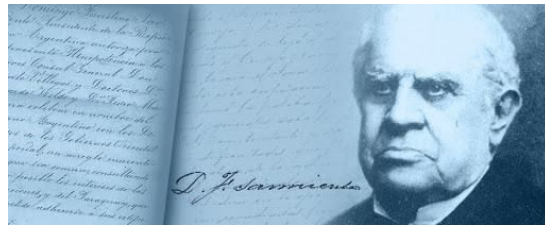
Imagen 3 corresponde a la etapa n°: _____

4- Completá el cuadro. Escribí las diferencias entre el helado que hicieron en casa y el industrial.

PROCESO ARTESANAL	PROCESO INDUSTRIAL



11 de septiembre: Conmemoración del fallecimiento de Domingo F Sarmiento



Hoy vas a realizar tu primer trabajo práctico.

Un trabajo práctico es un trabajo especial que se hace referido a un tema.

Pasos para realizar un Trabajo Práctico.

- 1- Copiá el cuestionario que te doy y respondelo teniendo en cuenta el correcto dibujo de las letras y la ortografía.
- 2- Podes pegar imágenes ilustrativas sobre el tema.
- 3- Ahora que tu trabajo está terminado, debes colocarle una carátula (nombre del trabajo, tu nombre, grado, nombre de la maestra)

Cuestionario (para copiar en tu hoja de trabajo)

- a) ¿Cuál es la fecha de nacimiento de Domingo Faustino Sarmiento? ¿En qué provincia nació? ¿Cuál era el nombre de sus padres?
- b) ¿Dónde estudio Sarmiento?
- c) ¿Qué oficios y profesiones desempeñó?
- d) ¿Por qué se lo llama el “padre del aula”?
- e) ¿Cuál es la fecha y lugar de su fallecimiento?