

 **ACTIVIDAD 1: Une con flechas (2 puntos)**

Relaciona cada **alimento** con el **proceso** que se utiliza principalmente para elaborarlo.

PROCESO **ALIMENTO**

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Salazón | <input type="checkbox"/> Yogur |
| 2. Ahumado | <input type="checkbox"/> Jamón serrano |
| 3. Fermentación | <input type="checkbox"/> Carne picada |
| 4. Picado | <input type="checkbox"/> Gelatina |
| 5. Mezclado | <input type="checkbox"/> Bizcocho |
| 6. Batido | <input type="checkbox"/> Nata montada |
| 7. Emulsión | <input type="checkbox"/> Mayonesa |
| 8. Gelificación | <input type="checkbox"/> Salchichas |

 **ACTIVIDAD 2: ¿Cómo se hace este alimento? (3 puntos)**

Elige **UN alimento cotidiano** y responde:

Alimento elegido: _____

Marca con  los procesos que intervienen:

- Salazón
- Fermentación
- Picado
- Mezclado
- Batido
- Emulsión
- Gelificación
- Ahumado

 **Explica brevemente uno de los procesos que has marcado:**

 **ACTIVIDAD 3: ¿Qué proceso es? (3 puntos)**

Escribe el **nombre del proceso** correcto.

1. Se añade sal para conservar los alimentos:

2. Se mezcla aceite y huevo hasta que queda una salsa uniforme:

3. Se corta un alimento en trozos muy pequeños:

4. Se batén líquidos y entra aire, cambiando la textura:

 **ACTIVIDAD 4: Verdadero o falso (2 puntos)**

Escribe **V** (verdadero) o **F** (falso).

- La fermentación mejora el sabor de algunos alimentos.
- El batido no cambia la textura de los alimentos.
- La gelificación transforma líquidos en sólidos.
- El picado se hace solo con las manos.