

 ACTIVIDAD 1: Une con flechas (2 puntos)

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

PROCESO	ALIMENTO
1. Salazón	☐ Yogur
2. Ahumado	☐ Jamón serrano
3. Fermentación	☐ Carne picada
4. Picado	☐ Gelatina
5. Mezclado	☐ Bizcocho
6. Batido	☐ Nata montada
7. Emulsión	☐ Mayonesa
8. Gelificación	☐ Salchichas

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

Elige **UN alimento cotidiano** y responde:

Alimento elegido: _____

Marca con **X** 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 baten 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.