

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 6

Tema: Tomate deshidratado.

Objetivos:

- Conocer los procedimientos de deshidratación que se utilizan en San Juan.
- Aprender el proceso agroindustrial del tomate deshidratado.
- Reconocer la importancia de este producto en San Juan. (cada vez se está utilizando más en cocina gourmet).

* Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades:

- 1) Realiza una búsqueda de información, de cómo realizar la deshidratación de tomates, listado los modelos de deshidratadores.
- 2) Dentro de los principios de conservación, la deshidratación ¿es una forma moderna de conservación?
- 3) ¿Cómo se conserva este producto con este proceso?
- 4) ¿El Pardeamiento del producto es un DEFECTO o una ALTERACION?
- 5) ¿Cómo evitamos el Pardeamiento?
- 6) Piensa en..... ¿Cómo podrías realizar una experiencia de deshidratación en estos momentos, ¿Por qué lo harías así?

Director: González Alfredo.