

Agroindustrial 25 de Mayo-4° 1ª-Ciclo Orientado-Industrialización de los Alimentos 2

Escuela: Agroindustrial 25 de Mayo

Docente: Jorge Torres

Año: 5° 3ª, ciclo orientado

Turno: Mañana

Área curricular: Industrialización de los Alimentos 2

Título de la propuesta: Elaboración de vino y vinagre.

Actividades

1. La elaboración de vino es un proceso largo y meticuloso que requiere de un constante seguimiento. La cuarentena obligatoria no permite que esto se cumpla, lo que seguramente irá en detrimento del producto final que se obtenga.
 - Permítete especular y determina a partir de tu propio criterio qué características negativas tendrá dicho producto.
2. Investiga sobre el vinagre.
 - ¿Cuál es la materia prima más usada en San Juan para su fabricación?
 - ¿Qué microorganismo está presente mayoritariamente durante su fermentación?
 - Al igual que el vino, ¿es posible obtener vinagres blancos y tintos?
3. A partir de tu propia experiencia.
 - En relación al sabor del vino y del vinagre, ¿podrías señalar cuál es la característica principal que los diferencia? Has un breve comentario.

Director: Roberto Enrique