

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 3° año 1° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 5

Tema: Productos derivados del tomate.

Objetivos:

- Conocer los principales productos que se pueden producir a partir del tomate.
- Aprender el proceso agroindustrial, de un producto en cuya materia prima sea el tomate.
- Reconocer la importancia de estos productos en San Juan, cuyo auge está tomando cada vez mayor impulso en nuestra provincia.

* 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

Introducción:

El tomate en San Juan, a tomado una gran importancia en los últimos años, es un cultivo anual, intensivo, con muchos adelantos tecnológicos y genera mucha mano de obra especializada, mueve actualmente mucho dinero, es de muy buena rentabilidad gracias a los buenos rendimientos y alta calidad del producto obtenido en nuestra provincia.

Te invito a observar las góndolas, cuando salgas a realizar las compras, buscando los productos que tengan como materia prima el tomate. Veras una enorme variedad de salsas, al natural con diferentes tipos de procesado, aderezos, deshidratados, y reprocesados.

Por otro lado, existe una enorme variedad y tipos de tomates, tradicionales y mejorados genéticamente a través de cruzamientos e incluso transgénicos. Logrando observar tomates de diferentes tamaños, formas, colores, aromas y sabores.

