

Escuela Cens Héroes de Malvinas

Docente : Romero Rubén

Curso:3°2°,secundaria

Turno: Noche

Área curricular: Agroindustria

Guia N° 11

Título de la propuesta: **Integrativas de guías año 2020**

Contenido

Responda el siguiente cuestionario y realice los ejercicios de carácter práctico que a continuación se detallan:

- 1- Cuáles son los mecanismos de la maduración de la uva? enumere.
- 2- En que consiste el proceso fermentativo?, represente químicamente.
- 3- Que es un refractómetro? para que se utiliza?
- 4- Que es el pH?, realice la escala correspondiente y mencione ejemplos de energía ácida, neutra y alcalina.
- 5- Que importancia tiene la maceración de las partes sólidas de la uva tinta con el mosto, en los procesos de elaboración de vinos tintos?
- 6- Mencione las ventajas del SO₂ (anhídrido sulfuroso),en los procesos de elaboración de vinos.
- 7- Que función tienen las levaduras?

- 8- Que es el vino de gota y el vino de prensa?
- 9- Que son los licores? realice un resumen de la historia de las bebidas relacionadas con los licores y/o con contenido alcohólico y/o azucarino.
- 10- Que cuidados hay que tener en cuenta cuando se conserva y se almacena el licor?
- 11- Mencione las propiedades del alcohol etílico.
- 12- Realice el siguiente licor :

Ingredientes:

- Alcohol de 96°-----(500ml)
- Agua mineral y azúcar (250g/litro),(jarabe)----- (1000ml)
- 1 ralladura de naranja
- 1 barra de chocolate
- Esencia de vainilla a gusto

Preparación:

Calentar la barra de chocolate en 500ml de jarabe hasta su disolución.

Dejar enfriar e incorporar la ralladura de naranja y la esencia de vainilla.

Escuela Cens Héroes de Malvinas- 3° 2°-Agroindustria

Agregar 250 ml de alcohol etílico y macerar durante 15 días.

Luego agregar el resto de los líquidos restantes y homogenizar.

Filtrar con colador si es necesario.

Guardar en frasco oscuro y en ambiente normal.

Calcular:

Volumen y grado alcohólico final.

Nota: No es obligatorio realizar la práctica, pero si los cálculos finales.

13 – Se necesitan preparar 30 litros de mistela con un grado alcohólico de 18°.

Se dispone de 100 litros de mosto virgen y 20 litros de alcohol etílico de 96°.

Calcular: Cuántos litros de mosto virgen y de alcohol de 96°, serán

necesarios para preparar los 30 litros de mistela?

Realizar las pruebas correspondientes de alcohol y volumen.

Utilizar la regla de corte.

14-Cuáles son las causas de la intoxicación alimentaria?

15-Cuáles son las condiciones que favorecen el desarrollo de gérmenes?

16-Que son las salmonellas y como se transmiten?

17-Que es el botulismo y como se transmite?

18- De que dependen la producción de alimentos libres de contaminantes?

19- De ejemplos de contaminación química, física y biológica.

20- Que entiende por pasteurización y esterilización?

21- Mencione conservantes naturales ,y a que producto elaborado se aplican.
Realice ejemplos.

Director :Manuel Nuñez