

**Escuela Agrotécnica Prof. Ana Pérez Ciani**

**Espacio curricular:** Tecnología de los Procesos Agropecuarios

**Curso:** 5° año - 1° división

**Ciclo:** Orientado-Formación Científico Tecnológica

**Turno:** Tarde

**Docente:** Zaragoza Puchol, María Gabriela

**Mail:** [gabyzaragoza.213@gmail.com](mailto:gabyzaragoza.213@gmail.com)

**Guía N° 14 – Guía de Retroalimentación para la Nivelación**

**Objetivo:** Evaluar los contenidos trabajados en la asignatura Tecnología de los Procesos Agropecuarios.



**Actividades**

1. Teniendo en cuenta los contenidos abordados en todas las guías, observa las siguientes imágenes y confecciona un informe para cada una de ellas, en donde quede plasmado tipo de producción, materias primas empleadas, proceso completo hasta que el producto llega al consumidor, las actividades que deben llevarse a cabo, normativa de calidad que debe cumplir, posibles causas de alteración de alimentos y conservación poscosecha de los mismos.



a)



b)

**Director:** Lucero, Mario