

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 2° año 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 6

Tema: Aceitunas en sal muera.

Objetivos:

- Conocer el proceso de aceitunas en salmuera, cosecha, selección, curado y tiempos.
- Reprocesar luego de obtener este producto para mejorarlo.

*Al finalizar cada 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:

14) Realiza una búsqueda de información, sobre el proceso para este producto. (experiencia de vecinos, gente mayor, libros de recetas, web, etc.).

15) de lo que encontraste selecciona un proceso, descríbelo en cuaderno o carpeta.

16) Ponlo en práctica y haz una experiencia para ver cómo te salen a ti.

Director: González Alfredo