

Agroindustrial 25 de Mayo-7° 2ª-Ciclo Orientado-Optimización y Control de Calidad

Escuela: Agroindustrial 25 de Mayo

Docente: Jorge Torres

Año: 7° 2ª, ciclo orientado

Turno: Tarde

Área curricular: Optimización y Control de Calidad

Título de la propuesta: Elaboración de vino

Actividad.

1. A partir de lo practicado en Fábrica durante las últimas clases en relación a la elaboración de vino tinto, piensa y conjetura que le puede suceder al mosto en fermentación, en los aspectos abajo señalados, si no se lo controla adecuadamente debido a la cuarentena obligatoria.
 - En relación a la temperatura de fermentación.
 - En relación al color del producto terminado.
 - En relación al sabor del producto terminado.
 - En relación a la sanidad del vino generado debido a la imposibilidad del agregado de protectores gaseosos.
2. Toma la respuesta n°3 de la guía n°1, en relación a “la calidad de la uva y su influencia sobre el producto final” y analizando de que calidad era la materia prima que se utilizó en la elaboración de Fábrica, más las conjeturas que arribaste en la actividad n°1 de esta guía, arriesga una especulación como futuro Técnico que pronto serás.
 - ¿Qué calidad tendrá el vino que obtendremos? Has un breve comentario al respecto justificando tu respuesta.
3. Infórmate sobre que resolvieron las bodegas de San Juan en relación a continuar o no su actividad durante la cuarentena obligatoria.
 - Según tu percepción y poniéndote en el lugar de los viñateros y los bodegueros, ¿qué hubieras resuelto?
 - ¿Cómo lo hubieras implementado?

Director: Roberto Enrique