

CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 1° año, 1° y 2° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 1° año 1° y 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Tema: El proceso,

Guía N° 3 (Actividades a realizar desde 20 de abril al 30 de abril de 2020).

¡¡¡Todas las guías deben quedar en sus cuadernos o carpetas, en caso de trabajar con documentos digitales, pasarlos al terminarlas o imprimirlos después de cuarentena y pegarlos al cuaderno, es material de estudio y de evaluación!!!!

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.

Actividades.

Llegamos hasta MATERIA PRIMA y sus 4 orígenes, también LOS RECURSOS NATURALES y su clasificación (renovables y no renovables). Estos conceptos los asociamos a la clasificación de agroindustria.

8) Realiza un resumen de los RECURSOS HUMANOS, (contempla principalmente en la importancia del personal dentro de cualquier empresa). Página 7 del manual.

Dentro de una empresa mediana y/o grande, se destina un departamento u oficina para los recursos humanos o también llamada RRHH, trata de hacer una búsqueda de las funciones de este departamento, pregunta a alguien que trabaje en alguna empresa privada reconocida en San Juan, ej: Taranto, Monteverde, Chiconi, Sika, Arcor, etc.

9) MICROBIOLOGIA: (tema muy importante para la agroindustria), En la materia se trata de su utilización, ya sea cultivándolos para productos como ejemplo levaduras para el vino, cerveza, pan o bizcochuelos, bacterias lactolíticas para aceitunas en conservas, queso yogures y otros lácticos. También para las distintas conservas se deben manejar para evitar su desarrollo y así mantenerse en el tiempo.

Lee la introducción y diferencia las células procariotas de las eucariotas, según etimología de MICROBIOLOGIA.... ¿Que significara MICROBIO?

10) Dentro de: LOS MICROORGANISMOS Y LAS CONSERVAS,

a) ¿cómo hacemos para que se mantengan en buen estado las CONSERVAS?

b) ¿a que llamamos ALTERACIONES, este concepto deberá ser recordarlo durante todos los años ya que diferenciamos siempre una alteración de un DEFECTO, que lo veremos más adelante.

c) ¿En el inicio de una ALTERACION, de que depende?

11) Lee los PRINCIPIOS DE CONSERVACION, a continuación, realizar un cuadro comparativo de todos los PRINCIPIOS DE CONSERVACION:

a- primer columna el principio de conservación.

b- características y/o descripción de su utilización.

c- ejemplos que se te ocurran para aplicarlos en conservas caseras.

Director: González Alfredo