

Agroindustrial 25 de Mayo-5° 3ª-Ciclo Orientado-Métodos y Téc. Analíticas e Inst. 1

Escuela: Agroindustrial 25 de Mayo

Docente: Jorge Torres

Año: 5° 3ª, ciclo orientado

Turno: Mañana

Área curricular: Métodos y Técnicas Analíticas e Instrumentales 1

Título de la propuesta: Los análisis y su importancia.

Actividades

1. A partir de tu experiencia en Fábrica (con el docente que comenzó el proceso de elaboración de las uvas) da respuesta a la siguiente inquietud.

- ¿Cuál fue el método utilizado para la determinación del azúcar?
- Describe detalladamente el procedimiento.

No te confundas con el procedimiento llevado a cabo conmigo en el Laboratorio.

2. En Laboratorio, además del Azúcar determinamos la Acidez del mosto.

Apelando a tu capacidad para recordar, ya que sólo se ejecutó sin la toma de apuntes para prestar mayor atención al procedimiento y aplicar correctamente las normas de seguridad, ¿podrías dar respuesta a las siguientes inquietudes?

- ¿Cuáles fueron los elementos necesarios para llevar adelante la experiencia?
- ¿Cuál fue el reactivo utilizado?
- ¿Usamos algún indicador?, ¿cuál y para qué?

3. La cuarentena obligatoria impide que se hagan los controles analíticos que se deben hacer durante el tiempo de fermentación del mosto hasta que se transforme en vino, sin lugar a dudas este imponderable atenta contra la buena calidad del producto a obtener.

- A partir de lo arriba expuesto, has un breve comentario en relación a si comenzaste a dimensionar la importancia que tiene la labor del Laboratorista en cualquier proceso industrial.

Director: Roberto Enrique