

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 2° año 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 4

Tema: El Botulismo.

Actividades a realizar desde 11 de mayo al 23 de mayo de 2020.

*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:

Del manual de agroindustria, leer desde Defectos y las Alteraciones, (página 9), diferenciando a estos. Luego dentro de las Alteraciones, lee detenidamente EL BOTULISMO, esta es la enfermedad más importante dentro de las conservas, ya que es una enfermedad mortal, según la sepa con que nos intoxicuemos, y en San Juan tenemos la más mortal de todas.

6) Realiza una diferenciación entre lo que es DEFECTO y lo que es ALTERACION.

7) Menciona 3 ejemplos para cada uno de estos.

8) Lee y busca las características necesarias para que esta enfermedad se desarrolle.

9) ¿Cómo podemos controlar al botulismo en las conservas?

10) ¿Hasta qué temperatura resisten las bacterias del botulismo?, entonces ¿Para las salsas caseras que se puede hacer?

11) Busca los vegetales y frutas más sensibles a esta enfermedad, ¿Por qué se da esta sensibilidad?

12) Si no estamos seguro de alguna conserva ¿Qué hacemos?

Director: González Alfredo