

Propuesta pedagógica

-Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: Romero, Flavio Rubén

Grado, año, ciclo y/o Nivel: 3º año, Div 2º

Turno: Noche

Area curricular: Agroindustria

Título de la propuesta: introducción a la vitivinicultura.

Contenido seleccionado: introducción a la vitivinicultura y su importancia en la Agroindustria

La uva

La uva pertenece al fruto de la vid (vitis vinífera), que es una planta perteneciente a la familia de las Ampelídeas.

La expansión del grano y su enriquecimiento en azúcares, ácidos y otras sustancias que lo llevan a la maduración, se realiza mediante un doble ciclo, el ciclo o periodo herbáceo y el ciclo de maduración.

Actividades

Primera actividad

En que meses del calendario considera que se produce la formación de los ciclos herbáceos y los ciclos de maduración de la uva?

Segunda actividad

Mecanismos de la maduración de la uva.

Los mecanismos son los siguientes:

- \*Coloración de la uva
- \*Disminución de los ácidos y de los azúcares por respiración
- \*Acumulación o almacenamiento de azúcares
- \*Acumulación de ácidos

- \*Acumulación de sustancias minerales
- \*Acumulación de sustancias nitrogenadas
- \*Formación de aromas
- \*Crecimiento del grano de uva
- \*Papel del agua en el crecimiento y maduración de la uva

Considere a su criterio, en orden numérico de menor a mayor el desarrollo y la evolución de la madurez de la uva .Ejemplo ,Nº 1,corresponde a “Crecimiento del grano la uva”.

### Tercera actividad

En base a lo explicado en clase,y buscando conceptos en internet ,libros ,diccionarios etc, referente al destino de la producción de uvas,responda lo siguiente;

- 1- Que es la vitivinicultura?
- 2- Que variedades de uvas se destinan a la elaboración de vinos?
- 3- Que variedades de uvas se destinan a consumo en fresco?
- 4- Que variedades de uvas se destinan para pasas?

Director: Manuel Nuñez