

## Escuela Agrotécnica Prof. Ana Pérez Cianí

**Espacio curricular:** Tecnología de los Procesos Agropecuarios

**Docentes:** Gonzalez Aguilar, Romina del Valle

**Curso:** 5º año 2º división                      **Turno:** Tarde

**Ciclo Orientado:** Formación Científico Tecnológica

**Fecha:** 30/11/2020

### **Guía N° 14: Guía de Retroalimentación y Nivelación**

**Objetivos:** Evaluar los contenidos trabajados en la asignatura Tecnología de los Procesos Agropecuarios.

#### **Actividades**

1. Teniendo en cuenta los contenidos abordados en todas las guías, observa las imágenes y confecciona un informe para cada una de ellas, en donde quede plasmado tipo de producción, proceso agropecuario que observes, las actividades que deben llevarse a cabo, proceso completo hasta que el producto llega al consumidor en sus diferentes presentaciones, normativa de calidad que debe cumplir, posibles causas de alteración de alimentos y conservación poscosecha de los mismos si los hubiera y que tipos de mantenimientos se llevan a cabo durante el proceso.





**Director: Lucero, Mario**