



ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO

CUE: 7000579/00

Docente: Tejada Jorge Luis

Curso: 6°2°

Turno: Mañana

Título: “Técnico en Tecnología de los Alimentos - **Ciclo** Superior”

Fecha: 30 de marzo del 2020

Tema: TITULACIONES – PROCEDIMIENTOS – INSTRUMENTAL.

“GUIA N°2”

Criterios de Evaluación:

- Comprender, reconocer y utilizar el vocabulario técnico-específico propio del área.
- Asimilación y aplicación a la práctica de los conceptos trabajados.
- Comprender la preparación de reactivos de carácter analítico.
- Caracterizar las técnicas volumétricas de análisis.
- Garantizar y comprender el buen manejo de las distintas técnicas con el instrumental de laboratorio.
- Utilización y aplicación de la Higiene y seguridad en el laboratorio.

Desarrollo de las actividades:

- En la siguiente guía, vamos a trabajar con tareas de investigación donde los alumnos deberán utilizar todos los recursos informativos (Internet, manuales, libros, etc.) donde pondrán en manifiesto sus capacidades de búsqueda y selección de contenidos específicos acordes para llevar a cabo la guía de estudio proporcionada por el profesor.
- Para la evaluación de la dicha guía, se tendrá en cuenta la responsabilidad y compromiso del alumno para la resolución de la misma.
- El profesor pondrá en manifiesto a los alumnos el grado de compañerismo y la solidaridad que tienen con sus pares a la hora de resolver la problemática, favoreciendo así, el espíritu del Profesional Técnico en Alimentos.
- También se evaluará el compromiso de presentar en tiempo y forma cada uno de sus trabajos para luego el docente entregar sus respectivas devoluciones.



Datos Importantes:

El profesor entregará distintas vías de comunicación para aclarar dudas o atender todas las consultas necesarias que puedan surgir por el alumnado. Para esto, el docente entregará su correo para asistir y recibir todos los trabajos resueltos por los alumnos.

CORREO ELECTRÓNICO DEL DOCENTE: *Jortej27@gmail.com*

ACTIVIDADES DE LA GUIA N°2

- ✓ Para llevar a cabo esta guía, primero deberán mirar los enlaces proporcionados por el docente que servirán para orientar la tarea que van a desarrollar los alumnos y así podrán responder algunas preguntas que a posterior se les va a presentar para la inserción en la temática.

Link 1: <https://www.youtube.com/watch?v=Fw2XDHKpLiA>

Link 2: <https://www.youtube.com/watch?v=uNY2UegexaM>

Link 3: <https://www.youtube.com/watch?v=7T5k4UrGh0w>

En base a los videos tutoriales responder el siguiente Cuestionario:

- 1) ¿Defina que es la titulación a nivel general?
- 2) ¿Para qué se utiliza en la industria alimentaria?
- 3) ¿Qué determina una titulación?
- 4) Para lograr realizar una titulación ¿qué materiales o elementos de laboratorio principales debo utilizar?
- 5) ¿Qué son los reactivos o indicadores? ¿Existen varios? Nombrarlos.
- 6) En química ¿A qué se le llama mol o moles?
- 7) Indique el paso a paso de una titulación.
- 8) ¿A qué le llamamos punto final de una titulación?
- 9) ¿Cómo se llama cuando se neutralizan los ácidos?
- 10) ¿Qué es la curva de titulación?
- 11) Identificar las distintas prácticas que se le pueden hacer titulaciones en la industria y en base a la información, elaborar unas sugerencias para aplicarlo en nuestra industria.
- 12) Realizar una comparación con las distintas titulaciones proporcionadas por el docente y las que identificaron ustedes para luego realizar una comparación y observar las cosas que pueden llegar a tener en común. Nombrarlas.