

CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 1° año, 1° y 2° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 1° año 1° y 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Tema: Defectos y Alteraciones

Guía N° 5

Objetivos:

- Reconocer la diferencia entre Defectos y alteraciones,
- Como se producen los defectos y quienes producen las Alteraciones.
- Qué riesgo para la salud generan los defectos y cuales riesgos las alteraciones.

*Al finalizar la 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

15) Realiza un listado de defectos, porque se producen, y como los evitamos

16) Dentro de las Alteraciones el Botulismo es la enfermedad de las conservas más importante. Realiza un resumen a conciencia de este. Indicando los modos con que contamos, para poder controlarlo a modo casero - domestico.

17) Realiza un listado, de frutos y de verduras que son peligrosas para conservar por su baja acidez. ¿Cómo controlaría el botulismo en cada ejemplo de la lista?

Director: Alfredo Gonzales.