

Guía Orientativa

Alumnos Terminales-Previos (cursada hasta el 2019 inclusive y cursada en 2022)

Estudiantes: Las siguientes consignas deben realizarlas y son orientativas, no deben entregarse al docente para corregir, deben realizarlas para poner en práctica los temas que incluye el programa de la materia vigente este año. Se evaluara en forma presencial en el establecimiento preguntas similares a los de esta guía.

- 1) Explique los pasos a seguir para esterilizar material, frascos, envases para almacenar alimentos.
- 2) Investigar en que consiste el proceso de tratado de las frutas desde su selección hasta su envasado. (en dicho proceso debe incluirse: selección, procesamiento, preparación, pelado, acondicionamiento y envasado).
- 3) A) ¿Qué diferencia hay entre una mermelada, una jalea y un dulce?
b) ¿Qué es la pectina?
- 4) Explique en un cuadro comparativo en que consiste la fermentación acética, la alcohólica y la láctica. Dar un ejemplo para cada caso.
- 5) En una muestra de vino:
 - a) ¿Cómo varia el grado alcohólico de un vino con respecto a su densidad?
 - b) ¿Cómo se determina experimentalmente en el laboratorio el extracto seco de una muestra de vino?
 - c) ¿Cómo se determina la acidez volátil libre?