

LOS ALIMENTOS Y SUS TRANSFORMACIONES

1- ¿Con qué ingrediente principal se puede elaborar cada uno de los siguientes alimentos?



Pan



Queso



Aceite

2-a Ordená el proceso de elaboración del vino. Colocá los números del 1 al 6.

Maceración y fermentación
(el azúcar de las uvas se
convierte en alcohol) ☐

Embotellado ☐

Estrujado (se rompe
la piel de las uvas y
se las desarma) ☐

Despalillado (se
separan las uvas de
las hojas y ramas) ☐

Vendimia (se
cosechan las uvas) ☐

Clarificación y filtrado
(se separa el vino
de las impurezas) ☐

2-b Marcá con una X la o las etapas en que la uva cambia su forma o aspecto pero sigue siendo uva (transformación física)

ESTRUJADO.....

CLARIFICACIÓN.....

VENDIMIA.....

EMBOTELLADO.....

MACERACIÓN

DESPALILLADO.....

Indicá qué procedimientos involucran una transformación física o química



Tostar pan:



Batir crema:



Rayar zanahoria:



Hervir huevos:

Señalá qué tipo de microorganismo (bacteria, levadura u hongo) se utiliza en la elaboración de cada alimento



Pan:



Yogur:



Queso azul:

Escribí, debajo de cada imagen, el método de conservación correspondiente: ENLATADO – SALMUERA - SALADO – PASTEURIZACIÓN - DESECACIÓN- AHUMADO - REFRIGERACIÓN

