

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 – PASTERIZACIÓN - DESECACIÓN- AHUMADO - REFRIGERACIÓN

