

# 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

