



Colegio San Carlos de Quilicura

Terceros Medios/ AP Biología / 2020

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°6

Terceros Medios

Nombre	Curso	Fecha
	III° A-B-C	

--

A CONTINUACIÓN, TE DEJO LAS INSTRUCCIONES PARA LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°6. RECUERDA QUE ESTA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE SERÁ CONSIDERADA DENTRO DE UN PORCENTAJE DE TU CALIFICACIÓN FINAL DE LA ASIGNATURA.

INSTRUCCIONES:

- La actividad de aprendizaje es individual
- Recuerda que esta actividad es muy importante para que logres identificar cuanto has avanzado en tus aprendizajes. Por tanto, ten una actitud de responsabilidad al momento de desarrollar la evaluación.
- Lee atentamente cada una de las preguntas y contesta según corresponda el requerimiento de cada ítem. Marcando la alternativa correcta según corresponda a cada una de las preguntas.
- No se puede utilizar celular (ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL TÉRMINO DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE). Solo el material de trabajo utilizado durante las clases ON Line
- Al finalizar debes marcar la opción Finalizar y enviar al docente. El docente llevará el registro de cada una de las actividades de aprendizaje desarrolladas en el trabajo ON LINE.
- Los resultados se encontrarán disponibles a la brevedad el día 2 DE NOVIEMBRE
- El Test se encontrará disponible desde el día lunes 26 DE OCTUBRE desde las 7:59 hasta el día VIERNES 30 de OCTUBRE hasta las 23:59.

- La actividad de aprendizaje consta de 15 preguntas de selección única y tiene un tiempo determinado de 45 minutos
CONTENIDOS:

Ante cualquier duda puede realizar tus consultas al Mail de consultas: KAROLAINE.SANTANDER@COLEGIOSANCARLOSDEQUILICURA.CL horario de atención miércoles y jueves de 9:00 a 10:00 am. Estaré disponible para ayudarte en lo que necesites.

Orientaciones para ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE ON LINE N°6:

Ingresa a la página web:

www.puntajenacional.cl

→ Curso 3 EM BIOLOGÍA AP **Biología** → **Evaluación ID #2084100**

→ ENSAYO

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°6 BIOLOGÍA AP BIOLOGÍA 3 EM

Tiempo estimado: 1 hrs pedagógicas (40 minutos)

Importante: solo en el caso de no poder acceder a la plataforma de puntaje Nacional puedes enviarme a mi correo electrónico KAROLAINE.SANTANDER@COLEGIOSANCARLOSQUILICURA.CL las respuestas de la actividad de aprendizaje n°5, señalando nombre completo, curso y Cual fue el problema de acceso a la plataforma de puntaje nacional. **RECUERDA QUE ESTO ES SOLO PARA AQUELLOS ESTUDIANTES QUE NO PUEDEN ACCEDER A LA PLATAFORMA DE PUNTAJE NACIONAL.** En la página web institucional podrás acceder de forma adjunta la actividad de aprendizaje n°5. En archivo PDF

SOLUCIONARIO DE GUÍA ANTERIOR

1. ¿Qué componentes se requiere para producir queso fresco?

siempre participan los mismos ingredientes, la leche, fermentos y cuajo, y diversos elementos biológicos y químicos como la temperatura, humedad y presión

2. ¿Cuáles de estos componentes son biológicos?

Todos los componentes son biológicos

3. ¿Qué procesos biotecnológicos están implicados en la fabricación del queso fresco?

Coagulación del Queso: Una vez tenemos la leche fermentada se realiza el cuajo o coagulación. Este paso consiste en añadir fermentos lácticos o coagulantes vegetales o animales. Es en este momento cuando el queso pasa de ser líquido a estar sólido o semisólido. Se crea así una especie de cuajada.

Corte y extracción del suero: Una vez la cuajada tenga la textura perfecta realizamos el corte. Se usan unas cuchillas llamadas "liras" y dependiendo del corte que se haga y de los "granos" que se generen, se hará un queso u otro. Después se drena el suero y se colocan los trozos en un molde que se da la vuelta para que el suero escurra totalmente. Esto determinará que tipo de queso obtendremos.

Prensado del Queso: Después de poner el producto en el molde se prensa la masa para terminar de sacar el suero. A veces se usa una tela porosa para hacerlo más rápido.

Salado: Es el proceso más básico y fundamental para conservar bien el producto, para que se forme la corteza y para evitar que salgan microorganismos. Además, se potencia el sabor y el aroma.

Maduración del queso: En este proceso los quesos se mantienen en cuevas de maduración o cámaras controladas donde se revisan la temperatura, humedad, aire... Hay veces que para que no se deforme el queso y madure por igual, se va volteando o se cepilla la corteza y se sazona con salmuera. Según su maduración podemos obtener queso curado, queso semicurado, queso tierno o queso fresco. Es en la maduración donde se determinará el sabor (queso fuerte, queso suave), el aroma, la forma y la consistencia del queso. Este proceso puede llevar días o meses en función de lo que queramos obtener.

4. ¿Qué ventajas y desventajas tiene la elaboración de queso fresco comparado con el consumo de leche fresca?

La elaboración de quesos de leche cruda es mucho más laboriosa (de hecho, suelen ser productos artesanos y de producción reducida) y al no producirse la eliminación de determinadas bacterias que se lleva a cabo en el proceso de pasteurización, mantiene sabores, aromas y texturas más definidos. A nivel sanitario, los quesos de leche cruda de más de sesenta días de maduración son considerados seguros por toda la comunidad científica y, la normativa europea tiene perfectamente regulado el proceso de elaboración en casos de menor maduración.

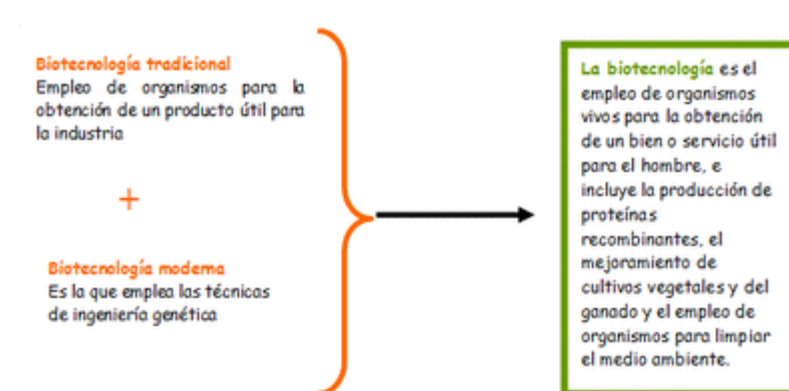
5. ¿Qué variables se podrían manipular para producir otros tipos de quesos?

Hay cientos de variedades de quesos distintos producidos en todo el mundo, y todos están hechos con diferentes recetas, técnicas, procesos de elaboración y hasta secretos comerciales.

1. ¿Cuál es la importancia de la biotecnología?

La biotecnología es el empleo de organismos vivos para la obtención de un bien o servicio útil para el hombre.

2. ¿Cuáles son las diferencias que se establecen entre la biotecnología tradicional y la biotecnología moderna?



3. ¿Qué áreas o disciplinas aplican técnicas biotecnológicas?



SÍNTESIS DE LA UNIDAD