

Resumen:

Este proyecto tiene como objetivo incentivar a las familias a buscar propuestas innovadoras dentro de las comunidades rurales, debido a que todos tienen acceso a un parral (propio o de la finca donde trabajan), y que en época de cosecha hay mucha uva que no se recolecta. En una primera instancia se plantea qué se puede realizar con esa uva sobrante y luego de algunas propuestas se decide elaborar vinagre de uva.

Se pretende que las familias puedan interiorizarse en la elaboración del vinagre casero y sus diferentes usos, como el comestible, para desinfección o para la comercialización en pequeñas escalas.

En un comienzo se indagó en la escuela sobre los pasos para elaborar vinagre y luego se observaron videos para entender el proceso de fermentación. Luego de quince días de comenzar nuestra propuesta se obtuvo vinagre de uva, por lo que se elaboraron folletos y etiquetas para su envasado y divulgación del producto final.

El análisis bromatológico concluyó que el proceso de elaboración es correcto, pero de acuerdo a los parámetros de PH y organolépticos aún se encuentra en etapa de fermentación. Pudiendo conseguir vinagre si se establecen ciertas condiciones que en procesos futuros se tendrán en cuenta.

JURISDICCIÓN: MENDOZA

TÍTULO DEL PROYECTO: Con la uva de mi parral...

¿Qué podemos hacer?

¿CÓMO SE HACE EL VINAGRE?

FNEACyT 2022 – EDICIÓN VIRTUAL

Nivel Primario.

Modalidad: estatal

Localidad: Parrales Mendocinos KM 965, La

Dormida, Santa Rosa.

Equipo de trabajo:

Estudiantes de 1º y 2º grado - múltiple:

1- Nombre y apellido: Yenifer Cabrera Gauna

D.N.I: 54.169.644

2- Nombre y apellido: Felicia Luján Ibañez

D.N.I: 55.385.246

3- Nombre y apellido: Lucía Taborda

D.N.I: 54.169.649

4- Nombre y apellido: Morena Cortez Sánchez

D.N.I: 55.258.128

5- Nombre y apellido: Ytiel Gómez

D.N.I: 53.310.331

6- Nombre y apellido: Ignacio Gutierrez

D.N.I: 54.169.643

7- Nombre y apellido: Bruno González

D.N.I: 54.168.472

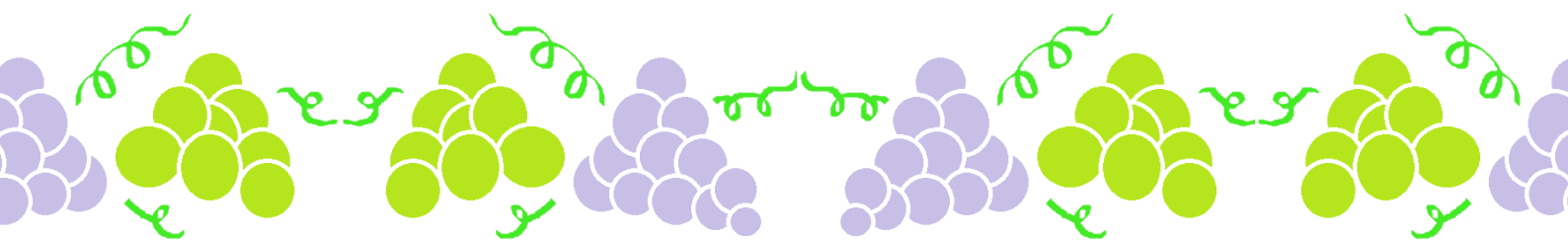


Con la uva de mi parral... ¿Qué podemos hacer?

¿Cómo se hace el vinagre?



Esc. Nº 1-524 "Luis Segundo Cremaschi"- Parrales Mendocinos, La Dormida, Santa



Introducción:

Situación problemática:

¿Qué se puede hacer con la uva de mi parral?

Hipótesis:

“Si cosechamos la uva del parral de mi casa podemos hacer el vinagre para consumir o para vender.”

Objetivos:


General:



- *Incentivar a las familias de la comunidad de Parrales Mendocinos a elaborar productos regionales que le permitan crecer económicamente mejorando sus condiciones de vida.*

Específicos:



- *Divulgar el proceso de elaboración del vinagre de uva casero.*
- *Concientizar sobre los beneficios y usos del vinagre.*

Interdisciplinariedad:

GRADO/ ESCUELA	1° Y 2° de la Escuela N° 1-524 “Luis Segundo Cremaschi”, Parrales Mendocinos, La Dormida, Santa Rosa, Mendoza		
Tema:	Vendimia		
Pregunta guía:	¿Qué es la Vendimia para la gente de Los Parrales?		
Otras preguntas:	¿Qué cosas hacen a la vendimia? ¿Qué significa la palabra vendimia? ¿Qué conocemos de la vendimia? ¿Qué nos gustaría saber?		
Producto final:	Elaboración de un producto con uva.		
Interdiscipli nariedad:	Saberes/ Aprendizajes	Capacidades	Indicador de capacidades
Lengua	<p>Reconocimiento de las posibilidades lúdicas y estéticas de obras literarios a partir de situaciones de escucha a través del docente, grabaciones, videos, en diversos tipos de soporte digital.</p> <p>Interpretación de entonaciones que comunican matices, tensiones, sentimientos, imágenes del texto, relación imagen-texto emitiendo opiniones cada vez más claras.</p>		<p>1°. Participa en la instancia de reflexión y recuperación de la narración oral.</p> <p>2°. Produce textos orales y escritos coherentes, respetando la situación</p>

			<p>1°. Participa de manera responsable en la construcción del conocimiento matemático.</p> <p>2°. Demuestra actitudes de respeto y valoración frente a las producciones matemáticas de sus compañeros.</p>
<p>Ambiente, Cultura y Tecnología</p>	<p>1°: Observación directa de las plantas de su entorno inmediato, identificando las principales partes (raíz, hoja, tallo, flores y frutos, variedad de semillas).</p> <p>2°: Reconocimiento de la variedad de plantas e identificación de sus necesidades vitales en relación con el ambiente en que viven, y las estructuras que intervienen.</p>		<p>1°. Organiza, registra y comunica la información propia de las ciencias, la cultura y la tecnología, a través de gráficos, dibujos y textos breves comprensibles</p>

			<p>2°. Comunica sus ideas y escucha las de los otros, en un marco de respeto y tolerancia</p> <p>1°. Respeta y escucha la idea del otro y reconoce la diversidad de propuestas, fortaleciendo los vínculos de compañerismo en el equipo de trabajo.</p> <p>2°. Asume el rol asignado, actúa en consecuencia dentro del equipo de trabajo y se desempeña adecuadamente en el contexto de actividades</p>
--	--	---	---

			<p>compartidas.</p> <p>1°. Manifiesta sensibilidad y respeto hacia los seres vivos, al cuidado de la salud y al mejoramiento del medio ambiente.</p> <p>2°. Identifica a partir de historias de vida, testimonios orales, imágenes y objetos, las distintas costumbres, culturas y épocas, para generar el respeto por la diversidad cultural, sus valores y creencias.</p>
<p>Yo amo a Mendoza</p> 	<p>Comunicación de experiencias vividas en la participación de los distintos festejos de la Vendimia.</p> <p>Desarrollo de estrategias de indagación que permitan acceder al conocimiento de la llegada de la vid a Mendoza, a través de relatos de integrantes del ámbito familiar.</p>		

<p>Educación Musical</p>	<p>Analizar y preparar temas musicales referidos a la Vendimia.</p>
<p>Artes Visuales</p>	<p>La música de vendimia a través del arte.</p>

Marco referencial:

Vinagre de uva ¡Clásico aderezo lleno de sabor!

El vinagre de uva es un producto que se elabora a partir del mosto de uvas, obtenido a través de la fermentación de las cepas tintas o blancas por acción de las bacterias conocidas como Acetobacter.

Las cuales en presencia de aire, oxidan el etanol contenido y lo transforman en ácido acético.

Su calidad dependerá en gran medida de las vides utilizadas para su producción y es utilizado además como conservante de alimentos gracias a sus propiedades naturales.

¿Cómo hacer vinagre de uva?

Es posible hacer nuestro propio vinagre de uva desde casa lo que nos evita tener que ir a un establecimiento comercial y comprar un producto con aditivos químicos que se bien le dan sabor lo hacen menos efectivo.

Como bien sabemos, el vinagre surge de la transformación de la fermentación alcohólica en ácido acético y para que sea posible es necesario involucrar ciertos factores que permiten este proceso.

En el caso del vinagre de uva es necesario utilizar cepas maduras y un vino de elección propia que potenciará el método y permitirá un resultado óptimo.

Ingredientes

- Uvas maduras
- 1 litro de agua purificada

Modo de preparación

1. Lavar y limpiar bien las uvas
2. Colocar las uvas en un recipiente de vidrio amplio y alto
3. Añadir agua purificada
4. Triturar las uvas para conseguir sacar el jugo cuidando de no triturar las semillas
5. Retirar las semillas del recipiente
6. Tapar el recipiente de vidrio con un paño limpio y una goma, lo que evitará el paso de polvo o cualquier agente externo que pueda alterar la calidad de la mezcla
7. Dejar reposar en un lugar oscuro y fresco por espacio de dos meses
8. Al transcurrir el tiempo, remover suavemente con una cuchara de madera
9. Probar la mezcla para comprobar la acidez de la misma
10. En caso de que la acidez no sea la adecuada o deseada, volver a tapar y dejar durante al menos dos semanas más
11. Pasadas las dos semanas destapar y retirar la película que se forma en la superficie, la cual es conocida como la madre del vinagre y guardar en otro recipiente si se quiere hacer más vinagre
12. Colar en un nuevo recipiente limpio y cerrar herméticamente

Desarrollo:

Tareas	Estrategias	Responsabl e	Calendar io	Evaluación
Indagación en múltiples fuentes de información.	Observación de videos, imágenes sobre la vendimia. Escucha de testimonios sobre el trabajo rural y la vendimia. Exploración de espacios rurales (finca, bodega). Confección de maqueta, croquis.	Docente de grado. Docente de Artes Visuales	Marzo	Formativa: Observación directa. Auto y coevaluación ente pares
	Elaboración de textos breves con la información recolectada. Obtención de información presente en cuadros.	Docente de grado.	Abril	Coevaluación entre pares.

<p>Organización intercambio y puesta en común de la información</p>	<p>Asamblea para puesta en común de la información.</p> <p>Listado de opciones para la resolución de la pregunta guía o problema.</p>		<p>Abril</p>	<p>Formativa.</p> <p>Observación y registro</p>
<p>Pre producción del Producto Final</p>	<p>Selección de tipo de producto a realizar.</p> <p>Ideación y bocetos preliminares de etiquetas.</p> <p>Definición de elementos y cantidades necesarias.</p>	<p>Docente de grado.</p> <p>Docentes de especialidades.</p>	<p>Abril</p>	<p>Formativa.</p> <p>Prueba de desempeño. Auto y coevaluación entre pares.</p>
<p>Organización y ejecución del trabajo cooperativo</p>	<p>Listado y consecución de materiales e ingredientes necesarios para la elaboración del producto.</p>	<p>Docente de grado.</p> <p>Docentes de especialidades.</p>	<p>Mayo</p>	<p>Formativa.</p> <p>Observación y registro. Pruebas de desempeño.</p>

Organización de la
convocatoria a la
comunidad para
presentar el proyecto.

Preparación para la presentación del ABP ante una audiencia	Convocatoria a la comunidad: producción de invitación. Difusión. Preparación de la presentación: Elaboración de material a presentar (idea, bocetos, etc), listado de materiales e ingredientes necesarios.	Docente de grado. Docentes de especialidades.	Mayo	Formativa. Observación y registro.
--	--	--	------	--

Análisis Bromatológico:

Esc. 4-034 Galileo Vitali

Informe Análisis de vinagre

Características organolépticas:

Color: característico de los mostos-vinos. O sea de una bebida que está transformando los azúcares en alcohol.

Olor: Recuerda al comienzo de una fermentación alcohólica. No se aprecia un aroma intenso a vinagre

pH: 3,8 Este valor se asemeja al de un mosto que está comenzando su fermentación alcohólica. A mayor cantidad de vinagre el valor disminuye a valores cercanos a 3.0

Acidez: **No pudimos realizar el análisis de acidez volátil porque no alcanzaba la cantidad de muestra.**

El análisis de acidez total nos dio valores cercanos a los que tienen los mostos. Cercano a 5 g/L de ácido tartárico.

Lo que pudimos apreciar es que aún no se ha formado mucha cantidad de ácido acético (vinagre) como para provocar cambios observables en el líquido analizado.

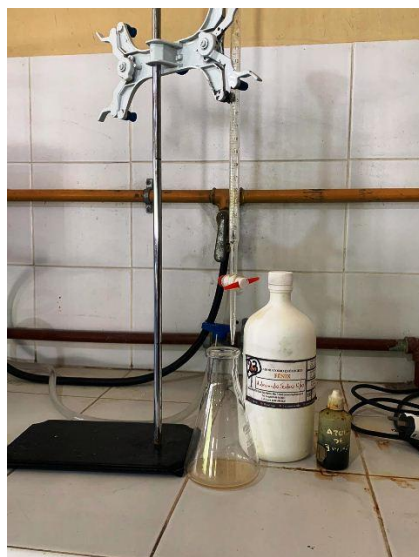
Las bacterias acéticas transforman todo el alcohol en vinagre puede suceder en vino o en jugos de frutas como las manzanas.

Siempre se produce el cambio del siguiente modo: azúcar en alcohol y luego alcohol en vinagre.

Para obtener vinagre necesitan que el líquido que quieren transformar tenga contacto permanente con aire, porque las bacterias que producen esto necesitan de oxígeno para crecer, y una temperatura agradable cercano a los 20°C.

Un recipiente destapado o cubierto con una gasa es suficiente para que esa transformación se produzca, por eso es común, que cuando dejamos una botella de vino destapada por un tiempo prolongado este vino se transforme en vinagre. Ese trabajo lo realizan unos microbios llamadas bacterias acéticas suelen llegar al vino o jugo de uva adheridas en la patitas de unos insectos que llamamos vinagrillos o mosquitas del vinagre. También pueden encontrarse en la piel de algunas frutas maduras y en mayor cantidad en las frutas sobremaduras.

Realizó el análisis la Técnica en enología Cintia Ubillos y Bromatóloga Eva Sosa. Ambas profesoras de Educación Secundaria.



Resultados obtenidos:

Como resultado de la investigación y elaboración de un producto con uva se obtuvo vinagre casero.

Dentro de la comunidad se observó entusiasmo por la elaboración propia de este producto ya que su uso es diario y el proceso para obtenerlo no presenta ninguna complejidad.



Conclusiones:

Luego de este trabajo podemos confirmar nuestra hipótesis inicial de *que “con la uva de mi parral se puede elaborar vinagre para consumir en casa”*; y debido al asesoramiento y análisis bromatológico conocemos algunas pautas que debe cumplir este producto pero que no están alejadas de lo logrado.

Para posteriores trabajos deberemos tener presente los niveles de PH y las características organolépticas de este, haciendo que sea apto para consumo y poder comercializarlo.

Bibliografía consultada:

- Copyright © 2015-2022. Losvinos:

<https://www.losvinos.com.ar/bebidas/vinagre-de-uva/>

Agradecimientos

Queremos agradecer a las siguientes personas por su ayuda y apoyo:

A la comunidad de Parrales Mendocinos, gracias por la predisposición y acompañamiento de nuestros estudiantes.

A nuestra Directora Adriana, gracias por motivarnos a aprender en otros escenarios.

Al equipo docente de la Escuela N° 1-524 “Luis Segundo Cremaschi”, gracias por el apoyo constante.

A Omar, gracias por tus consejos y amistad.

A la Directora Graciela y a las Bromatólogas Eva y Cintia de la Escuela Galileo Vitali por sus conocimientos.