

PROXECTO NUTRIESCOLAS – FÍSICA E QUÍMICA

Física e química 4ºESO

Xustificación: Estudo dun produto agroalimentario de gran valor cultural e económico na nosa zona, as Rías Baixas.

Dende Física e Química, abórdase o proceso de vinificación como exemplo real e próximo de procesos químicos e aplicacións científicas como: fermentación alcohólica, cambios físicos e químicos, estudos de pH, composición química do viño, procesos térmicos e enerxéticos... ademáis de falar de: valor nutricional da uva fresca en contraposición do viño, alcohol en dieta e consumo responsable.