

RUTAS
BIOTECNOLÓGICAS
ETSIA UPCT

IES FLORIDABLANCA

ABRIL 2022





RECEPCIÓN Y AGRUPAMIENTOS

BODEGA TOMÁS FERRO

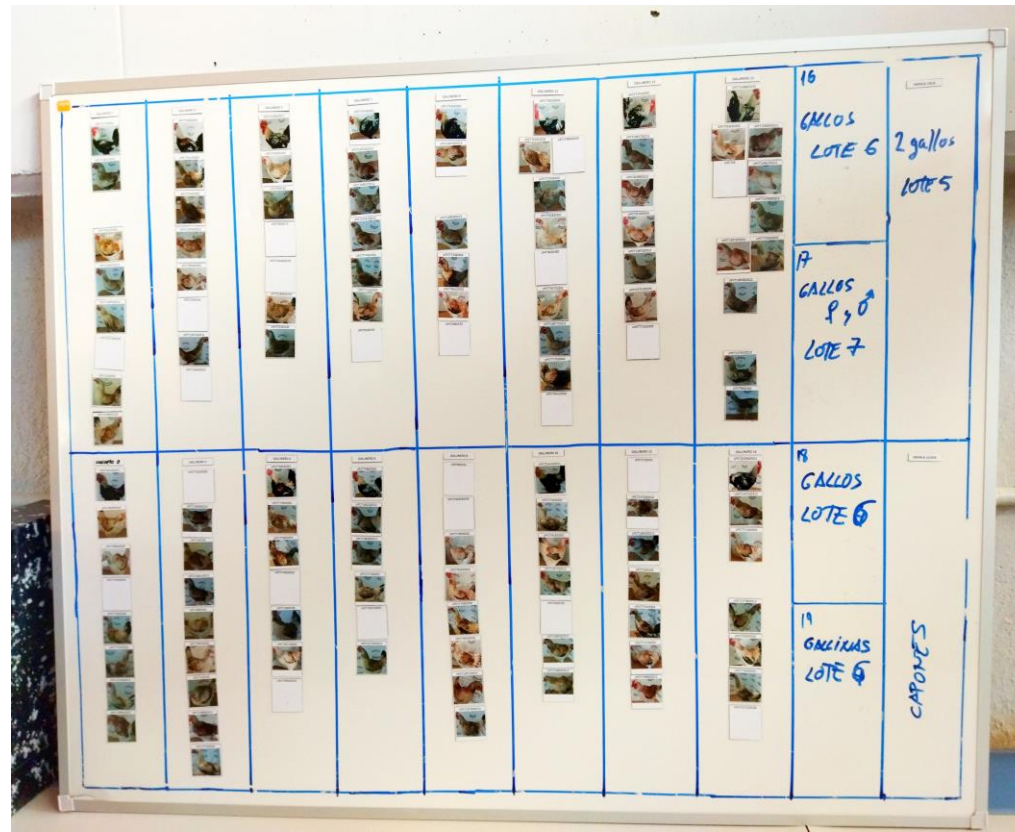
- En esta bodega se fabrica un vino blanco, de la uva variedad Merseguera.
- Una máquina separa el RASPÓN, y otras partes de la uva, del zumo, pues el raspón, al ser la parte leñosa daría mal sabor al vino.
- En los depósitos se produce la fermentación alcohólica, con levaduras, durante 10 días y a una temperatura óptima de 17º.





VIÑEDOS

RECUPERACIÓN DE LA GALLINA MURCIANA





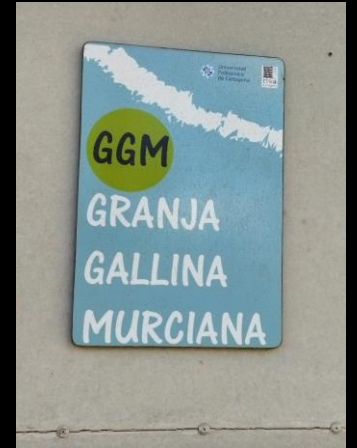
INCUBACIÓN DE HUEVOS



EL HUEVO

Curioso cómo las chalazas tiran de la yema para que el ovocito no toque la cascara; lo mismo hace la gallina cuando los incuba, le da vueltas al huevo

La granja de gallina murciana





CULTIVOS Y TÉCNICAS DE RIEGO

Técnica de riego más eficaz: el goteo





Balsas de riego

Se protegen frente a la evaporación del agua mediante mallas o estructuras flotantes



OBTENCIÓN DE ADN