

## PROPOSTA DE TREBALL DE RECERCA CURS 20-21

**DEPARTAMENT:**

Ciències Experimentals

**TÍTOL:**

Els diferents tipus de vinagre

**OBJECTIU DE LA RECERCA:**

Hi ha vinagres de diferent procedència: vinagre de vi blanc, de vi negre, de poma, balsàmic... Es tracta de que l'alumne/a compari els diferents tipus de vinagre que es troben al mercat segons la seva obtenció, propietats, grau d'acidesa....

**DESCRIPCIÓ:**

El treball té una part bibliogràfica i una part experimental

A la part bibliogràfica s'estudiarà com s'obté el vinagre, quines són les reaccions químiques implicades en la seva obtenció, quins vinagres comercials existeixen, quines propietats tenen cadascun d'ells, quina és la normativa...

A la part experimental es tractaria d'intentar obtenir un vinagre al laboratori i de fer l'anàlisi de l'acidesa dels diferents vinagres comercials mitjançant valoracions àcid-base.

**PERFIL DE L'ALUMNAT:**

És un treball pensat per alumnes que tenen coneixements de química