

U.E. "AYACUCHO"

Conservación de los alimentos



ALIMENTO PERECEDERO

Los alimentos son perecederos (tienen duración limitada), por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación, la principal causa para su deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

La Conservación de alimentos es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

El objetivo principal de la conservación de alimentos es prevenir o retardar el daño causado por los microorganismos.

Arrastra y suelta

Los alimentos son [] (tienen duración limitada), por lo que necesitan ciertas condiciones de [], [] y [] la principal causa para su [] es el ataque por diferentes tipos de [] (bacterias, levaduras y mohos).

perecederos

conservación

microorganismos

deterioro

tratamiento

manipulación



La Conservación de [] es un [] de [] y [] para preparar y [] los productos alimenticios con el fin de [] y [] mucho tiempo después.

conjunto

Procedimientos

alimentos

recursos

envasar

guardarlos

consumirlos

Une con una línea el alimento conservado que corresponde

