

NOS INFORMAMOS DE ALGUNAS PRACTICAS PARA CONSERVAR ALIMENTOS

Para que la carne no se malogre elaboramos el charqui.

- Primero, separamos la carne del hueso.
- Luego, fileteamos en capas muy delgadas.
- Después, echamos sal a la carne.
- Finalmente, hacemos secar al sol por unos 6 a 8 días.

El sol hace que la carne elimine el agua y así evitamos que se malogre. La sal evita que la carne se pudra y se llene de bacterias.



El chuño blanco lo hacemos de la papa amarga. Por la noche se congela. De día, se amontona y se cubre con bastante paja para que no se queme.

Después, remojamos en agua corriente de los ríos. Finalmente, se extiende y se hace secar al sol.



Santusa

La tecnología, nos ayuda a la conservación de los alimentos. ¡Veámoslo de que forma!



Chaska

La congelación en refrigeradoras o congeladoras permite que el agua de los alimentos se cristalice evitando que se malogren.

Los alimentos enlatados son esterilizados por el calor, para que se mantengan fresco por más tiempo y no se malogren.



A. Completa arrastrando la alternativa correcta:

1. Para que la carne no se malogre _____
2. La carne se seca por _____
3. El sol hace que _____
4. La sal evita que _____

6 a 8 días

La carne se pudra
y llene de bacterias.

Elaboramos
el charqui.

La carne
elimine agua.

B. Elige la alternativa correcta

1. ¿De qué se hace el chuño?

De papa
fresca.

De papa
amarga.

De papa blanca
remojada.

2. ¿Para qué se enlatan los alimentos?

Para
guardarlos en
una mochila.

Para
prepararlos
rápido.

Para mantenerlos
frescos por más
tiempo.

3. ¿Cuál es la función de las congeladoras?

Enfriar las comidas
calientes.

Cristalizar el agua
evitando la descomposición
de los alimentos.

Evitar que los
helados se
derritan.

4. ¿Cómo se conservaba la carne en la antigüedad?

Haciendo charqui.

Friéndola.

Remojándola en el
agua corriente del

5. ¿Cómo conservan los alimentos en tu familia?