





### Conservación de los Alimentos

**Los métodos de conservación de los alimentos hacen más lenta la descomposición; así los alimentos pueden se pueden mantener por más tiempo en condiciones adecuadas para su consumo.**

**¿Cuáles conoces?**

1) Lee las siguientes medidas para **CONSERVAR** alimentos y marca las que ayudan a prevenir enfermedades.

Revisar la fecha de vencimiento de los alimentos	Mantener los alimentos refrigerados.
Mantener los alimentos en recipientes abiertos	Guardar los alimentos crudos y cocidos juntos.
Proteger los alimentos manteniéndolos en recipientes cerrados.	Mantener las carnes y mariscos a temperatura ambiente.
Después de abrir un alimento, refrigerarlo.	Guardar o consumir alimentos con mal olor.
Consumir los alimentos mucho tiempo después de prepararlos.	Evitar consumir alimentos con sellos rotos o envases abollados.

2) Observa las imágenes que se presentan y marca cuál es la acción correcta para conservar de forma adecuada los alimentos.

	
<b>Carne en la mesa</b>	<b>Carne refrigerada</b>
	
<b>Alimentos guardados en recipientes</b>	<b>Alimentos sin guardar y a temperatura ambiente.</b>

3) Arrastra las palabras para completar el texto.

**alimenticios**

**microorganismos**

**prevenir**

**conservación**

**consumirlos**



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

El objetivo principal de la conservación de alimentos es \_\_\_\_\_

Y retardar el daño causado por los \_\_\_\_\_.

4) Observa las imágenes e indica a qué tipo de conservación corresponde:

