



Conservación de los alimentos

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



ESCUELA FISCAL "ROBERTO ESPINOSA"
DIR: Calle Simón Bolívar y Juan Montalvo, Tumbaco.
DOCENTE: CARLOS PORTILLA
* MATUTINA*VESPERTINA*



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1	Pasteurización	Se sala el producto seco para bloquear el crecimiento microbiano.	
2	Esterilización	Se elimina el contenido de agua de los alimentos para evitar el desarrollo de microorganismos.	
3	Congelación	Se calienta el producto hasta alcanzar altas temperaturas y después se enfría bruscamente.	
4	Deshidratación	La temperatura de los alimentos se lleva hasta -18°C , así se detiene la actividad microbiana.	
5	Conservación en sal	Se aprovechan los bacilos lácteos (microbios) para aumentar el valor nutritivo.	
6	Fermentación	Se calienta el producto entre 135°C y 150°C durante 3 y 5 minutos. Se envasa herméticamente.	
7	Refrigeración	Los alimentos se mantienen aproximadamente a los 4°C , así los microorganismos se desarrollan lentamente.	