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

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

EEPA

LIVEWORKSHEETS

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.



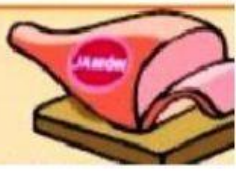
5. **Conservación en sal**
   Se aprovechan los bacilos lácteos (microbios) para aumentar el valor nutritivo.



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.



LIVEWORKSHEETS