

**MATERIAL DIDÁCTICO DE APOYO
A LA EVALUACIÓN FORMATIVA
ENERO – FEB. 2013-14
4o. GRADO
CIENCIAS NATURALES**

13

A.E.- Identifica que la temperatura, el tiempo y la acción de los microorganismos influyen en la descomposición de los alimentos.

Para descubrir en qué consisten algunos métodos de conservación, busca las piezas que completan los enunciados. Después escribe cada número en la explicación correspondiente.

1 Refrigeración



Se sala el producto seco para bloquear el crecimiento microbiano



2 Fermentación



Se elimina el contenido de agua de los alimentos para evitar el desarrollo de microorganismos.



3 Conserva en sal



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 Congelación



Se aprovechan los bacilos lácteos (microbios) para aumentar el valor nutritivo.



6 Esterilización



Se calienta el producto entre 135°C y 150°C durante 1 a 5 segundos. Se envasa herméticamente.



7 Pasteurización



Con temperaturas de 4 grados centígrados o menos, los microorganismos se desarrollan lentamente.

