COMPRENSIÓN LECTORA. TEXTO 2

Lee este texto con atención y escoge la respuesta correcta a cada pregunta. Márcala en la PARTE 1 de la HOJA DE RESPUESTAS.

¡EN CONSERVA!
Breve historia sobre la conservación de los alimentos

La conservación de los alimentos ha sido fundamental para la supervivencia humana. Las reservas de alimentos fueron necesarias para poder sobrevivir durante los largos períodos de invierno o de sequía.

¿Cómo se hacía en la prehistoria?

En la prehistoria, hombres y mujeres tomaban los alimentos de la naturaleza. Cazaban, pescaban y recolectaban con herramientas rudimentarias y consumían los alimentos en el mismo lugar donde los conseguían.

Cuando los humanos dejaron de ser nómadas, empezaron a practicar la agricultura y la ganadería. Entonces, para prevenir la escasez en las épocas frías, aprendieron a guardar parte de las cosechas y las provisiones.

En esa época, ya conseguían preservar los alimentos por un tiempo. Conocían técnicas de conservación que hacían a partir del aire, el sol, la sal, el fuego y el hielo, seguramente descubiertas gracias a la observación y al azar. Usaban vasijas y tinajas que hacían con barro cocido. Almacenaban los alimentos en los fondos de las cuevas porque eran los lugares más frescos o en fosas en el suelo, que luego tapaban, para protegerlos de los animales. La carne, los pescados y las plantas los secaban al aire y al sol.

¿Cómo han evolucionado las conservas a lo largo de la historia?

Los antiguos egipcios aportaron las técnicas de salazón y ahumado.

Por su parte, los griegos descubrieron que, al recubrir las frutas y algunas verduras con cera, se conservaban más frescas.

Los romanos y otros pueblos del Mediterráneo secaban los pescados al sol y guardaban el vino en ánforas. Estas ánforas también las utilizaban para contener verduras y el "garum", una conserva elaborada con las vísceras del pescado.

El conservante que revolucionó las técnicas de conservación fue el azúcar de caña, originario de Nueva Guinea. El azúcar llegó a Europa en la Edad Media, donde se usó para conservar y condimentar toda clase de alimentos. Los boticarios lo utilizaron en la preparación de medicinas. Además, lo recomendaban para curar toda clase de males.

En algunas regiones de Europa, los alimentos se guardaban en depósitos de nieve excavados en la piedra, llamados neveras. Allí, en las épocas frías, se acumulaban bloques de hielo para poder conservar los alimentos durante las estaciones calurosas.

A mediados del siglo XIX, el biólogo Louis Pasteur explicó científicamente la existencia de los microorganismos causantes de la alteración de los alimentos. Su método para la conservación de alimentos líquidos es conocido con el nombre de pasteurización.

¿Cómo se ha mejorado la conservación de los alimentos en la actualidad?

A partir del siglo XX, se han desarrollado otras técnicas en la lucha contra los microorganismos,

LIVEWORKSHEETS

COMPRENSIÓN LECTORA. TEXTO 2

como la congelación. Además, la industria química ha introducido los conservantes, sustancias que permiten conservar los alimentos durante mucho tiempo.

Las técnicas de envasado al vacío utilizadas a finales del siglo XX y principios del XXI abren las posibilidades de conservación hasta límites insospechados.

GRÁFICO 1. Métodos de conservación de alimentos y destrucción de bacterias.

GRÁFICO 2. ¿Cuánto duran los alimentos en la nevera?

	FRIGORÍFICO	CONGELADOR
Ternera	2 – 4 días	6 – 12 meses
Sopas vegetales	2 – 4 días	2 – 3 meses
Mayonesa (tarro abierto)	1 mes	No
Pescado	1 – 2 días	6 meses
Mantequilla	3 – 4 semanas	6 – 8 meses

https://es.wikipedia.org/wiki/Conservaci%C3%B3n_de_los_alimentos
https://www.juvasa.com/es/blog/historia-de-la-conservacion/
https://www.ocu.org/alimentacion

26. La conservación de los alimentos ha servido a la humanidad para…

a. evitar las sequías.
b. garantizar su supervivencia.
c. contribuir a la recolección de frutos.
d. aportar fuentes de calor durante el invierno.

27. Los alimentos se "consumían" (subrayado en el texto) en el mismo lugar donde los conseguían. En el texto, esto significa que se…

a. comían.
b. acababan.
c. estropeaban.
d. almacenaban.

LIVEWORKSHEETS

COMPRENSIÓN LECTORA. TEXTO 2

28. En un principio, ¿cuál fue la finalidad de guardar una parte de las cosechas?

a. Comerciar con los alimentos.
b. Descansar durante el invierno.
c. Reducir el consumo de alimentos.
d. Tener alimentos durante el invierno.

29. Las primeras técnicas de conservación fueron descubiertas por azar (subrayado en el texto). Esto significa que se descubrieron gracias a…

a. la rutina.
b. un descuido.
c. la casualidad.
d. la experiencia.

30. Al dejar de ser nómadas, ¿qué hacían los hombres y mujeres de la prehistoria para conservar los alimentos? Explica dos de sus métodos de conservación.

NO ESCRIBAS EN ESTE ESPACIO

Responde en la PARTE 2 de la HOJA DE RESPUESTAS.

31. "Estas ánforas también las utilizaban para contener verduras y el "garum", una conserva elaborada con las vísceras del pescado". En esta oración, la palabra subrayada "las" se refiere a las…

a. conservas.
b. verduras.
c. vísceras.
d. ánforas.

32. En el texto se hace referencia a unas "neveras" (subrayado en el texto). Explica qué eran y para qué servían esas "neveras".

NO ESCRIBAS EN ESTE ESPACIO

Responde en la PARTE 2 de la HOJA DE RESPUESTAS.

33. Envasar un alimento al vacío consiste en extraer _____ al envase.

a. la luz
b. el aire
c. el azúcar
d. las grasas

34. Según el gráfico 1, ¿cuál de estas técnicas para la conservación de alimentos necesita algún tipo de proceso industrial?

a. Ahumado.
b. Escabechado.
c. Desecación al sol.
d. Envasado al vacío.

LIVEWORKSHEETS

COMPRENSIÓN LECTORA. TEXTO 2

35. Observa el gráfico 1. De los siguientes métodos de conservación de los alimentos, ¿cuál es el único que se consigue sin variar los grados de su temperatura?

a. Salazón.
b. Cocinado.
c. Congelación.
d. Refrigeración.

36. Observa el gráfico 1. ¿Qué productos se añaden a los alimentos cuando se conservan ahumados, escabechados o adobados?

a. Sal, pimienta, vinagre y azafrán.
b. Pimientos y aceitunas.
c. Queso y mantequilla.
d. Azúcar o miel.

37. Observa el gráfico 2. ¿Qué alimentos se conservan durante más tiempo en el frigorífico?

a. Los alimentos procesados.
b. Las sopas de verduras.
c. Los pescados frescos.
d. Las carnes frescas.

38. Escoge la opción correcta para completar la oración.
(No es necesario que la escribas en el espacio en blanco.)

En la actualidad, la gente _____ sigue utilizando técnicas de conservación registradas en antiguos libros de recetas.

a. cuando
b. todavía
c. nunca
d. aunque

39. ¿Qué función tienen los gráficos 1 y 2 en el texto?

a. Los dos gráficos tienen la función de ilustrar el texto.
b. Los dos gráficos ayudan a entender la historia de los conservantes.
c. El gráfico 1 es un esquema sobre las bacterias y en el gráfico 2 nos dan consejos para tirar menos comida.
d. Los gráficos se refieren a los métodos y el tiempo de conservación de los alimentos.

LIVEWORKSHEETS