



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



INSTRUCCIONES:

Relaciona las definiciones de la columna izquierda con su el concepto que corresponden de la columna de la derecha.



Consiste e exponer los alimentos al humo de la madera para cocinar la superficie y matar las bacterias.

Ahumado

Consiste en refrigerar o enfriar los alimentos para mantenerlos frescos.

Azúcar y vinagre

Consiste en exponer los alimentos al sol hasta extraerles toda el agua y secarlos para que las bacterias no puedan vivir.

Deshidratación

Consiste en cubrir con sal los alimentos hasta secarlos y extraerles el agua.

Salado

Consiste en calentar a altas temperaturas los alimentos y después enfriarlos rápidamente para matar todas las bacterias.

Pasteurización

Consiste en sellar los alimentos en latas o bolsas al vacío sin aire para no dejar entrar a las bacterias.

Enlatado y envasado

Conciste en cocinar los alimentos con azúcar para hacer mermeladas o cocinarlos con vinagre para

Refrigeración y congelación

