FICHA: CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Nombres y Apellidos: _____	Grado y sección: _____
Fecha: _____	Puntaje: _____ / 15

Indicaciones: Lee atentamente cada pregunta y marca con una X la alternativa correcta.

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar los alimentos?

A) Cambiar el color de los alimentos.
B) Evitar que se descompongan rápidamente.
C) Aumentar su tamaño.
D) Cambiar su sabor por completo.

2. ¿Qué método de conservación consiste en retirar el agua de los alimentos?

A) Fermentación.
B) Salazón.
C) Deshidratación.
D) Refrigeración.

3. ¿Qué función cumple la sal en la conservación de los alimentos?

A) Favorece el crecimiento de bacterias.
B) Ayuda a reducir la humedad disponible para los microorganismos.
C) Aumenta la temperatura de los alimentos.
D) Hace que los alimentos se descompongan.

4. ¿En qué consiste el proceso de ahumado?

A) Exponer los alimentos al humo producido por la combustión de madera.
B) Sumergir los alimentos en agua fría.
C) Cubrir los alimentos con azúcar.
D) Guardar los alimentos en bolsas.

5. ¿Qué es la fermentación de los alimentos?

A) Un proceso en el que los alimentos se congelan.
B) Un proceso en el que microorganismos transforman determinadas sustancias de los alimentos.
C) Un proceso para eliminar todos los nutrientes.
D) Un proceso que consiste únicamente en cocinar.

6. ¿Qué sucede durante el proceso de curado de la carne?

A) Se agrega únicamente agua.
B) Se utilizan sustancias como sal para conservarla y modificar sus características.
C) Se congela durante unos minutos.
D) Se mezcla con frutas frescas.

7. ¿Qué método de conservación permite almacenar frutas y verduras en recipientes con una solución de vinagre o salmuera?

A) Ahumado.
B) Deshidratación.
C) Encurtido.
D) Congelación.

LIVEWORKSHEETS

8. ¿Qué ventaja ofrece la deshidratación de las verduras?

A) Aumenta su contenido de agua.
B) Permite almacenarlas durante largos periodos si se conservan adecuadamente.
C) Hace que necesiten más refrigeración.
D) Elimina completamente sus nutrientes.

9. ¿Por qué es importante almacenar correctamente los alimentos deshidratados?

A) Para evitar que absorban humedad y se deterioren.
B) Para que aumenten de tamaño.
C) Para que recuperen toda el agua inmediatamente.
D) Para cambiar su composición química.

10. ¿Qué ocurre cuando las verduras se fermentan correctamente?

A) Desaparecen todos sus nutrientes.
B) Se producen cambios de sabor, textura y acidez.
C) Se convierten en alimentos congelados.
D) Pierden toda su humedad.

11. ¿Qué procedimiento se utiliza tradicionalmente para elaborar el maíz nixtamalizado?

A) Remojarlo solamente en agua fría.
B) Cocinarlo con una solución alcalina, generalmente agua con cal.
C) Secarlo directamente al sol.
D) Mezclarlo con vinagre.

12. ¿Cuál es la finalidad de la conservación por presión en los alimentos?

A) Utilizar presión elevada, generalmente con calor, para ayudar a destruir microorganismos y conservar alimentos en recipientes adecuados.
B) Aumentar la cantidad de aire dentro de los envases.
C) Exponer los alimentos directamente al sol.
D) Mezclar los alimentos con azúcar.

13. ¿Qué tienen en común la salazón, el secado y el curado?

A) Son métodos que buscan prolongar la conservación de los alimentos.
B) Necesitan obligatoriamente congeladores.
C) Se utilizan exclusivamente para conservar frutas.
D) Aumentan la humedad de los alimentos.

14. ¿Por qué los métodos tradicionales de conservación fueron importantes para las antiguas civilizaciones?

A) Porque permitieron almacenar alimentos para consumirlos posteriormente.
B) Porque eliminaron la necesidad de cultivar alimentos.
C) Porque permitieron fabricar alimentos artificiales.
D) Porque reemplazaron completamente la agricultura.

15. ¿Cuál es la principal enseñanza que nos deja el video sobre la conservación de los alimentos?

A) Todos los alimentos deben consumirse inmediatamente.
B) Solamente los alimentos congelados pueden conservarse.
C) Existen diferentes técnicas que permiten prolongar la vida útil de los alimentos y reducir su desperdicio.
D) La conservación de alimentos no requiere ningún cuidado.

LIVEWORKSHEETS