

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.



Se sala el producto seco para bloquear el crecimiento microbiano



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



Se calienta el producto hasta alcanzar altas temperaturas y después se enfriá bruscamente.



La temperatura de los alimentos se lleva hasta -18 °C, así se detiene la actividad microbiana.



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



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



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