



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina
SOLIS PINEDA IRVIN URIEL
Nutrición

Mapa conceptual sobre el tema "CONSERVACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE PREPARACION DE LOS ALIMENTOS"

Grado.3 Grupo. A

LIC. RODRIGUEZ MARTINEZ DANIELA

Irvin
HP

Conservación de alimentos y preparación de alimentos

Calor

Remoción de
Humedad

Radiación

Químicos
Antimicrobianos

*Elaboración de
alimentos*

ALTAS
TEMPERATURAS

BAJAS
TEMPERATURAS

SECADO NATURAL
DESHIDRATACION

RAYOS
INFRAROJOS
ULTRSVIOLE
TAS
IONIZANTES

- BENZOATOS
- SORBATOS
- SULFITOS
- DIOXIDO DE CARBONO
- ETILENOS

*Utiliza agua y alimentos
seguros*

*Separa alimentos sucios
de listos para consumir*

*Cocina los alimentos
completamente*

*Conserva los alimentos a
temperatura segura*

Mantiene la limpieza

- *COCCION*
- *PASTERILIZACION*
- *ESTERILIZACION*

REFRIGERACION
CONGELACION