



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina

Nombre de alumno:
Gordillo López Eric Roberto

Nombre del profesor:
RODRIGUEZ MARTINEZ DANIELA

Nombre del trabajo:
Mapa conceptual

Materia:
Nutrición

Grado: 3 Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de octubre de 2020.



ALIMENTOS



CONSERVACION

Evita

La alteración de los alimentos

previene o retardar el daño causado por los microbios, y, por ende, su efecto nocivo sobre el alimento.

- **Congelación:** 0 °C y -4°C
- **Refrigeración:** 5 °C o menos
- **Secado o deshidratación:** frutas, granos, legumbres
- **Pasteurización:** aplicación de calor
- **Esterilización:** Libera los alimentos de gérmenes
- **El concentrado del azúcar:** Consiste en agregar azúcar a preparados de frutas, evitando la oxidación del fruto
- **adición de sal:** actúa como antiséptico



PREPARACION

Principios

- Limpiar
- Separar
- Cocinar
- Enfriar

previene las intoxicaciones alimentarias.

- **Adobar, marinar:** alimento crudo agregando aroma, ablandarlo
- **Baño maría:** un recipiente con agua puesto a la lumbre
- **Empanar:** pasar por harina, huevo batido y pan rallado
- **Guisar:** fuego lento
- **Flamear:** con licor y prenderle fuego

Bibliografías

- BADUI, S. (2012). La ciencia de los alimentos en la práctica. Primera Edición. Pearson Educación, México.
- Conceptodefinicion.de, Redacción. (Última edición:18 de julio del 2019). Definición de Conservación de Alimentos. Recuperado de: [//conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/](http://conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/). Consultado el 9 de octubre del 2020