

Leo Dan De Jesús Márquez Albores

**Profesor: Lic. Daniela Rodríguez
Martínez**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual “métodos y conservación
de alimentos”**

NUTRICIÓN

Semestre Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 08 de octubre del 2020

CONSERVACION DE ALIMENTOS



SON

Procedimientos y recursos utilizados para preparar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo

OBJETIVO

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

METODOS DE CONSERVACION

SE CLASIFICAN EN

PASTEURIZACIÓN

TECNICA

SE BASA EN SOMETER A LOS LÍQUIDOS A ALTAS TEMPERATURAS DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DETERMINADO, PARA ELIMINAR AGENTES PATÓGENOS QUE PODRÍAN ENFERMAR A LAS PERSONAS

REFRIGERACIÓN

TECNICA

CONSERVA LOS ALIMENTOS GRACIAS AL DESCENSO DE LA TEMPERATURA. ESTE PROCESO REDUCE LA VELOCIDAD DE LAS REACCIONES QUÍMICAS Y DISMINUYE LA ACTIVIDAD DE LOS MICROORGANISMOS.

CONGELACIÓN

TECNICA

CONSERVA LOS ALIMENTOS POR LARGOS PERIODOS DE TIEMPO. POR BAJAS TEMPERATURAS SE DETIENE LA ACTIVIDAD BACTERIOLÓGICA QUE DESCOMPONE LA COMIDA

ENVASADO AL VACÍO

TECNICA

CONSISTE EN LA EXTRACCIÓN DEL AIRE QUE RODEA AL ALIMENTO. PARA ELLO SE INTRODUCE EN BOLSAS DE PLÁSTICO ADECUADAS Y SE EXTRAER LA MAYOR CANTIDAD DE AIRE POSIBLE

SALAZÓN

TECNICA

BASADO EN LA ADICIÓN DE SAL EN CANTIDAD MÁS O MENOS ABUNDANTE. LA SAL CAPTA EL AGUA DEL ALIMENTO DESHIDRATÁNDOLO Y PRIVANDO DE ESTE ELEMENTO VITAL A LOS MICROORGANISMOS.

BIBLIOGRAFIA:

- <https://conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/>
- http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/salud/guias_salud/adolescentes/guiaadolesc_nutricion.pdf
- <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/5759b.pdf>