



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina



"CONSERVACION DE ALIMENTOS Y METODOS DE
PREPARACION DE LOS ALIMENTOS"

Materia:

Nutrición

Docente:

Daniela Rodríguez

Alumno:

Aldo Gubidxa Vásquez López

Semestre:

.3 "B"

05/10/2020

CONSERVACION DE ALIMENTOS

Clasificación

Conservación por calor

Conservación por frío

Aditivos alimentarios

Método químico

Otros métodos

Es

Es

Bactericidas

Bacteriostáticos

Por medio de

Por medio de

Esterilización

Refrigeración

Pasteurización

Congelación

Escaldado

Ultracongelación

Por medio de

Por medio de

Ahumado

Irradiación

Adicción de azúcar

Desección

Escabechado

Deshidratación

Salazón

Envasado al vacío

Acidificación

METODOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Procedimientos empleados para preparar alimentos a través de la acción de calor, para su posterior consumo

Funciones

Transformar los alimentos con el fin de encontrarlos apetecibles y digeribles

Desarrollar, reducir y transformar sus propiedades olorosas y presentación

Concentrar los jugos y sabores, extraerlos o ligarlos a otros para obtener nuevos sabores

Clasificación

Cocción seca

Los alimentos se cuecen con poca grasa o mantequilla, sin adicción de líquidos

A la parrilla

Gratinar

Hornear

Rostizar

Poeler

Saltear

Cocción húmeda

El producto esta sumergido en un liquido o al vapor

Al vapor

Estofar

Brasear

Freír

Hervir

Escalfar

Blanquear

Glasear