



Nombre del alumno: Silvia Itzel Calderón Pulido

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Monroy

Nombre del trabajo: Súper Nota

Materia: Preparación y conservación de alimentos

Grado: Cuarto cuatrimestre

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 03 de
Diciembre del 2021

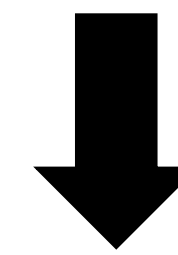
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO:

4.3 Esterilización:

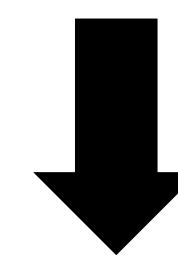
Técnica física de conservación de alimentos envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a temperaturas elevadas durante un tiempo para destruir al completo sus microorganismos, patógenos o no, y esporas.



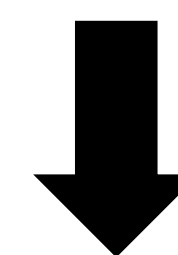
4.3.2 Esterilización de productos envasados:



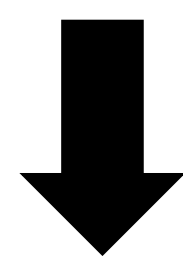
4.3.2.1 Sistemas de esterilización por lotes:



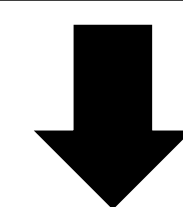
4.4 Conservación de alimentos por deshidratación:



4.3.2.2 Sistemas continuos de esterilización:



4.5 Conservación química:



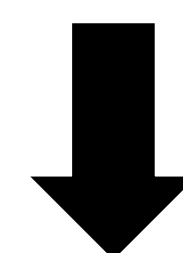
4.6 Métodos modernos de conservación:



Objetivos del monitoreo del proceso de Esterilización

- Asegurar la ausencia de todo microorganismo en los artículos esterilizados.
- Detectar fallas en forma oportuna.
- Corregir rápidamente fallas en el proceso.
- Retirar el artículo antes de ser usado en pacientes.
- Mejorar la calidad de atención del paciente.
- Control de costos.

4.3.4 Esterilización por UHT:



Bibliografía:

UDS.2021. Preparación y conservación de alimentos. Utilizado el 03 de Diciembre del 2021.PDF

[URL:https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/013d5860e7a2f7ef6fd5d92f1f2a44b0-LC-LNU405.pdf)