



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA**

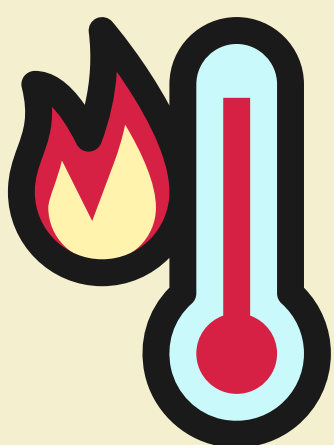
**LICENCIATURA EN  
NUTRICION**

**PREPARACION Y  
CONSERVACION DE  
ALIMENTOS**

**DOCENTE: ING. EDUARDO  
ARREOLA JIMENEZ**

**ALUMNA: DIANA BRIONES  
RAMIREZ**





# CONSERVACION DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TERMICO

## ESCALDADO

Es una técnica culinaria que consiste en sumergir un alimento en agua hirviendo durante un breve periodo (entre unos 30 segundos y unos 2 minutos, normalmente).



## PASTEURIZACION



es un proceso térmico que es realizado en líquidos, con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos que puedan contener. Debido a las altas temperaturas la gran mayoría de los agentes bacterianos mueren.

## ESTERILIZACION

Consiste en destruir el 90% de los microorganismos que se encuentran en los alimentos, mediante el proceso de exponerles a una temperatura alrededor de  $115^{\circ}\text{C}$  y así poder conservarles durante largos periodos.



## CONSERVACION QUIMICA

Consiste en la adición de sustancias que modifican químicamente el alimento, por ejemplo disminuyen el pH. Salazón: adición de sal común para impedir el crecimiento de microorganismos.



**BIBLIOGRAFIA:  
ANTOLOGIA DE LA  
UNIVERSIDAD DEL  
SURESTE CAMPUS  
TAPACHULA  
CHIAPAS DE LA  
MATERIA  
PREPARACION Y  
CONSERVACION DE  
LOS ALIMENTOS  
CONSUTADA EL DIA  
1 DE DICIEMBRE DEL  
2023**

