

PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ALUMNA: YADIRA GUADALUPE MORALES RAMÍREZ.

ESCUELA. UNIVERSIDAD DEL SURESTE "UDS".

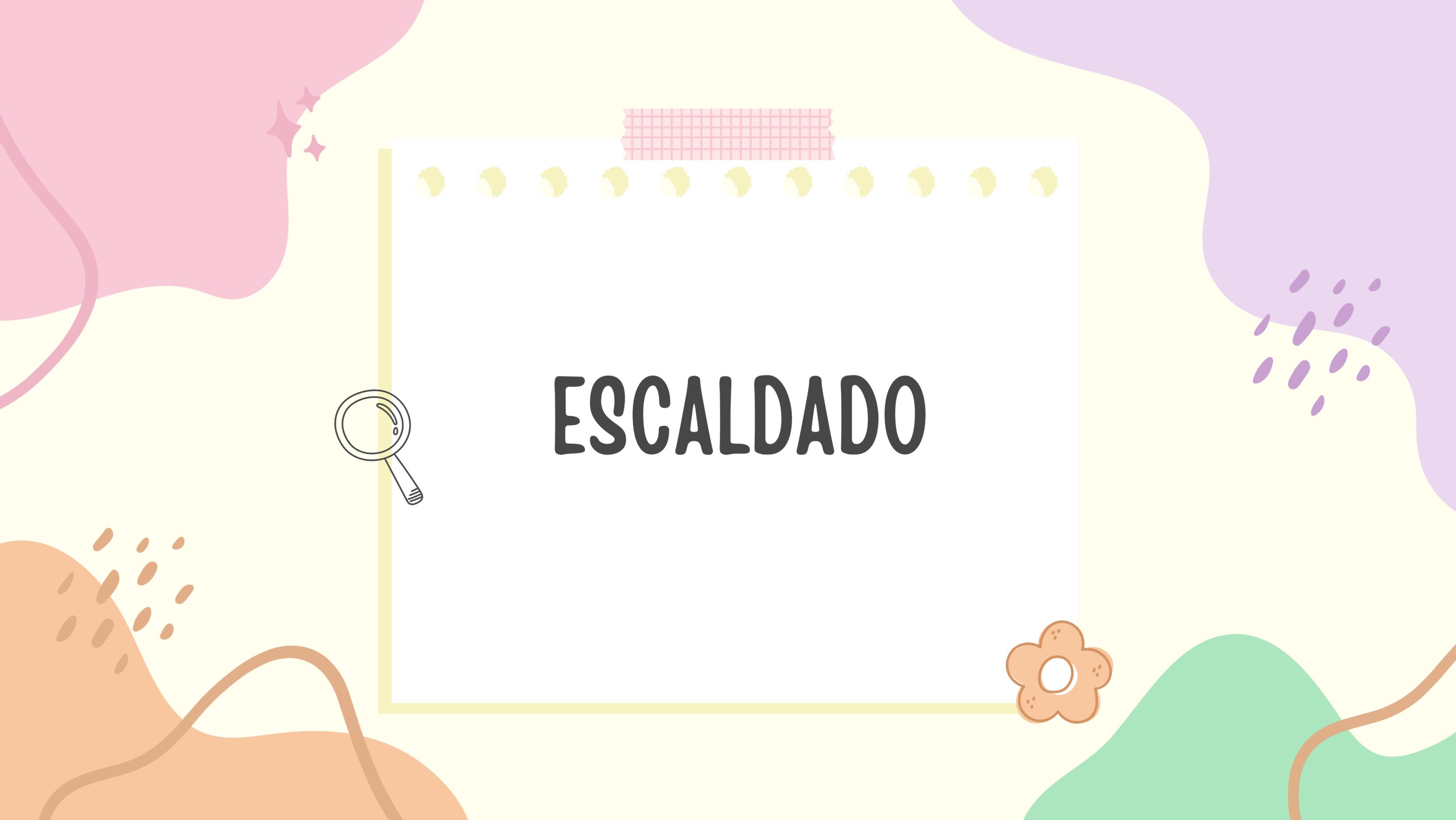
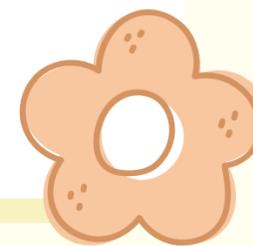
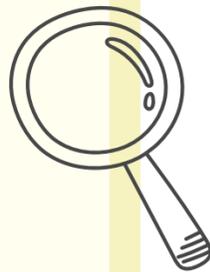
CATEDRÁTICA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD. SÚPER NOTAS DE PREPARACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

CUARTO CUATRIMESTRE, GRUPO A.

LUGAR Y FECHA. COMITÁN DE DOMÍNGUEZ, CHIAPAS. NOVIEMBRE DE 2023.

ESCALDADO



Es un tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales

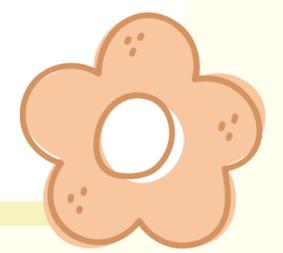
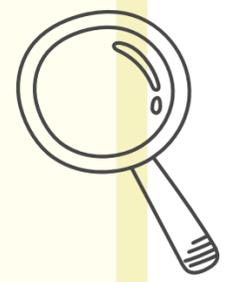


El escaldado consiste en una primera fase de calentamiento del producto a una temperatura de entre 70°C y 100°C



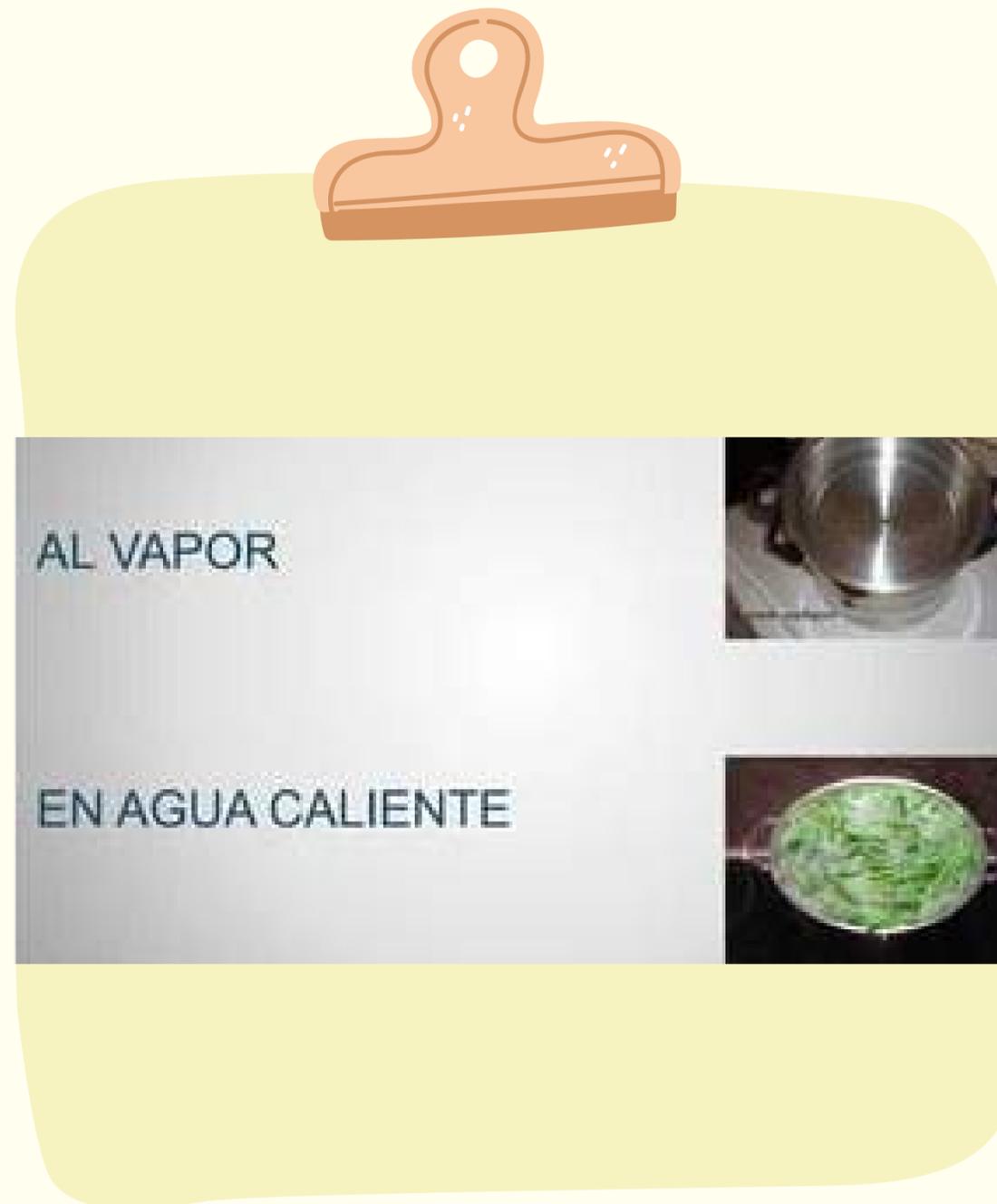
Es un método que se suele aplicar a las frutas y verduras antes de someterlas a otros procesos de conservación como el enlatado, el congelado, etc.



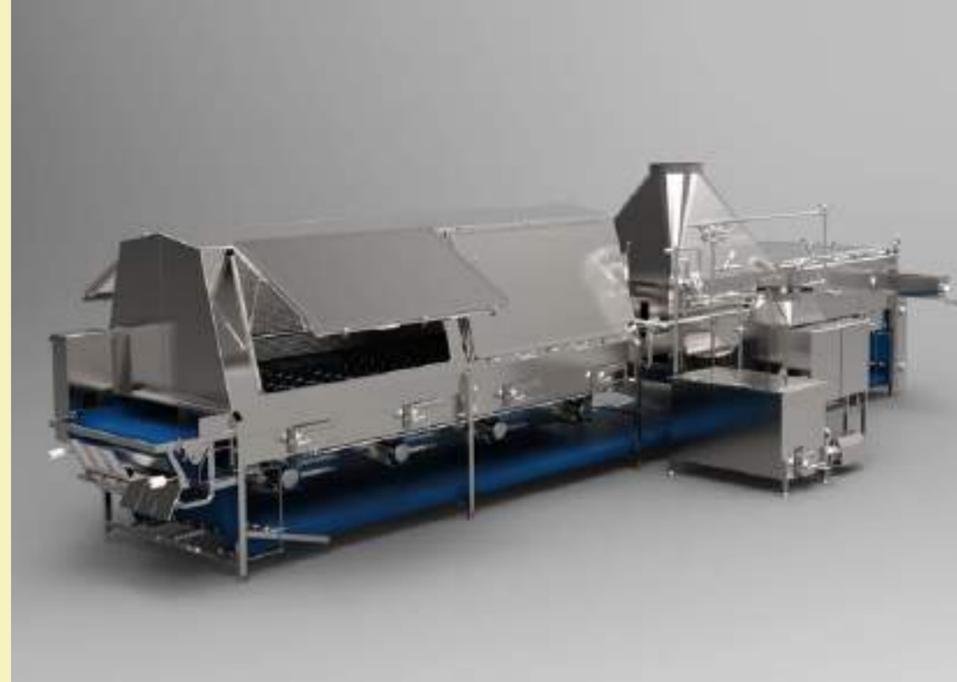


EQUIPOS EMPLEADOS EN EL ESCALDADO

Los equipos de escaldado pueden trabajar de dos maneras distintas: con vapor o con agua caliente



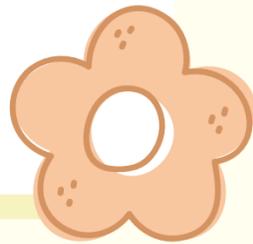
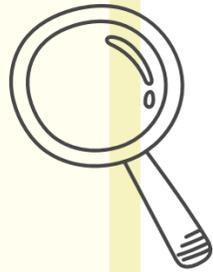
Escaldadores por vapor consiste en un calentamiento local muy intenso de la superficie del alimento



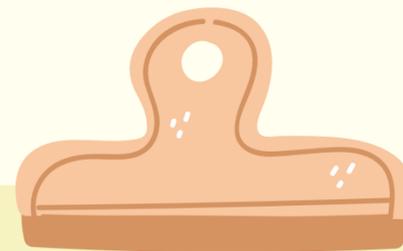
Escaldadores por agua es sumergir el alimento en agua caliente hasta lograr el punto ideal para su conservación o pelado



PASTEURIZACIÓN



La pasteurización proceso de calentamiento de líquidos para reducción de los elementos patógenos



El proceso recibe el nombre en honor de su descubridor, el científico francés Louis Pasteur



The background features a light yellow gradient with large, soft-edged shapes in pink, purple, orange, and green. There are several decorative icons: a magnifying glass on the left, a pink grid pattern at the top center, a row of yellow circular patterns along the top edge of the white box, a cluster of purple dots on the right, and a brown flower-like shape at the bottom right. The text is centered on a white rectangular area with a yellow border.

TIPOS DE PASTEURIZACIÓN

La Pasteurización emplea generalmente temperaturas por debajo del punto de ebullición



Proceso HTST es el empleado en los líquidos a granel: leche, zumos de fruta, cerveza

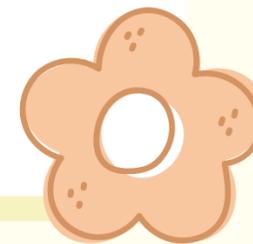
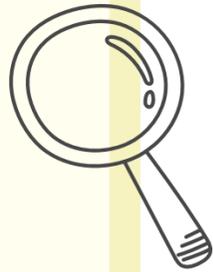


El proceso UHT es de flujo continuo y mantiene la leche a temperatura superior más alta que la empleada en el proceso HTST





**EQUIPOS EMPLEADOS
EN LA PASTEURIZACIÓN
DE LÍQUIDOS SIN
ENVASAR**



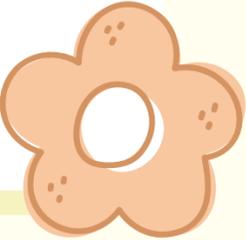
Los alimentos líquidos en grandes cantidades se pueden pasteurizar a través de cuatro etapas

Pre calefacción,
Calefacción, Retención
y Enfriamiento





**EQUIPOS EMPLEADOS
EN LA
PASTEURIZACIÓN DE
PRODUCTOS
ENVASADOS**



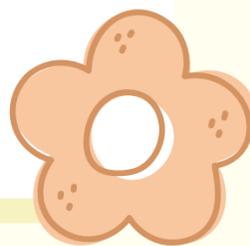
Los alimentos usados en grandes cantidades como leche y jugos de fruta se pueden pasteurizar por porciones



Los alimentos cerrados en envases se pueden pasteurizar discontinuamente en baños de agua o vapor de agua



ESTERILIZACIÓN

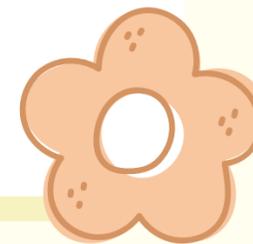
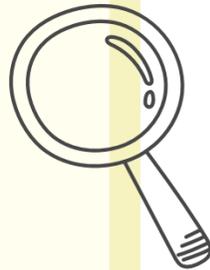


El objetivo de esterilizar alimentos envasados en recipientes herméticos es destruir todas las bacterias contaminantes



The background features a light yellow central area with a white rectangular frame. The frame has a pink grid pattern at the top center and a row of yellow circular patterns along the top edge. The text is centered within the frame. The background is decorated with various colorful shapes: pink and purple wavy shapes at the top, orange and green wavy shapes at the bottom, and scattered small shapes like stars and dots.

ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

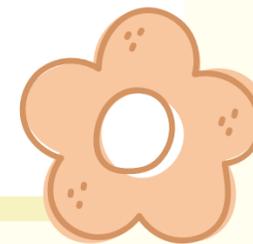


En la etapa final del proceso de esterilización, los productos deben enfriarse lo más rápido posible





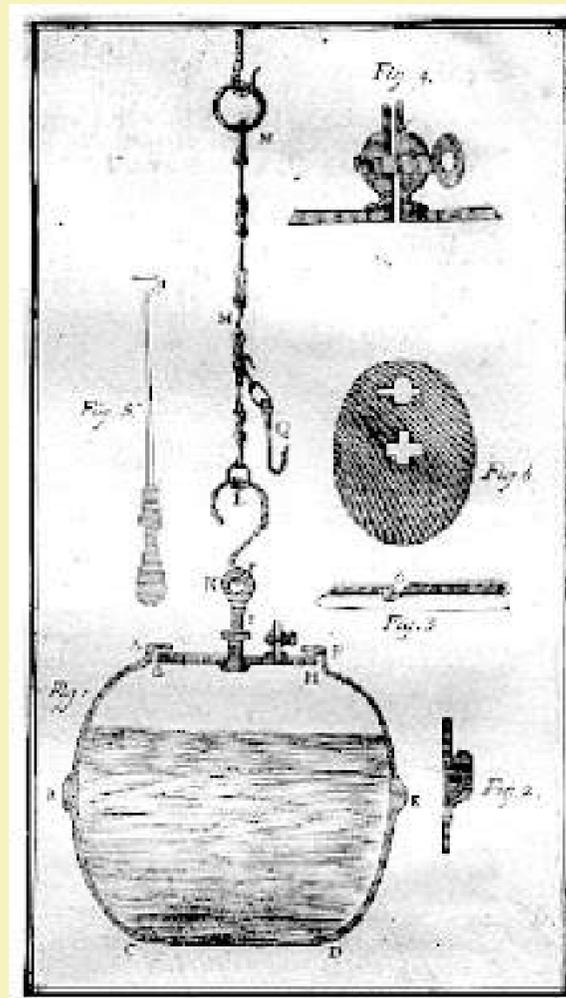
**SISTEMAS DE
ESTERILIZACIÓN POR
LOTES**



Horizontal. Son autoclaves de tipo discontinuo y favorece operaciones de carga y descarga



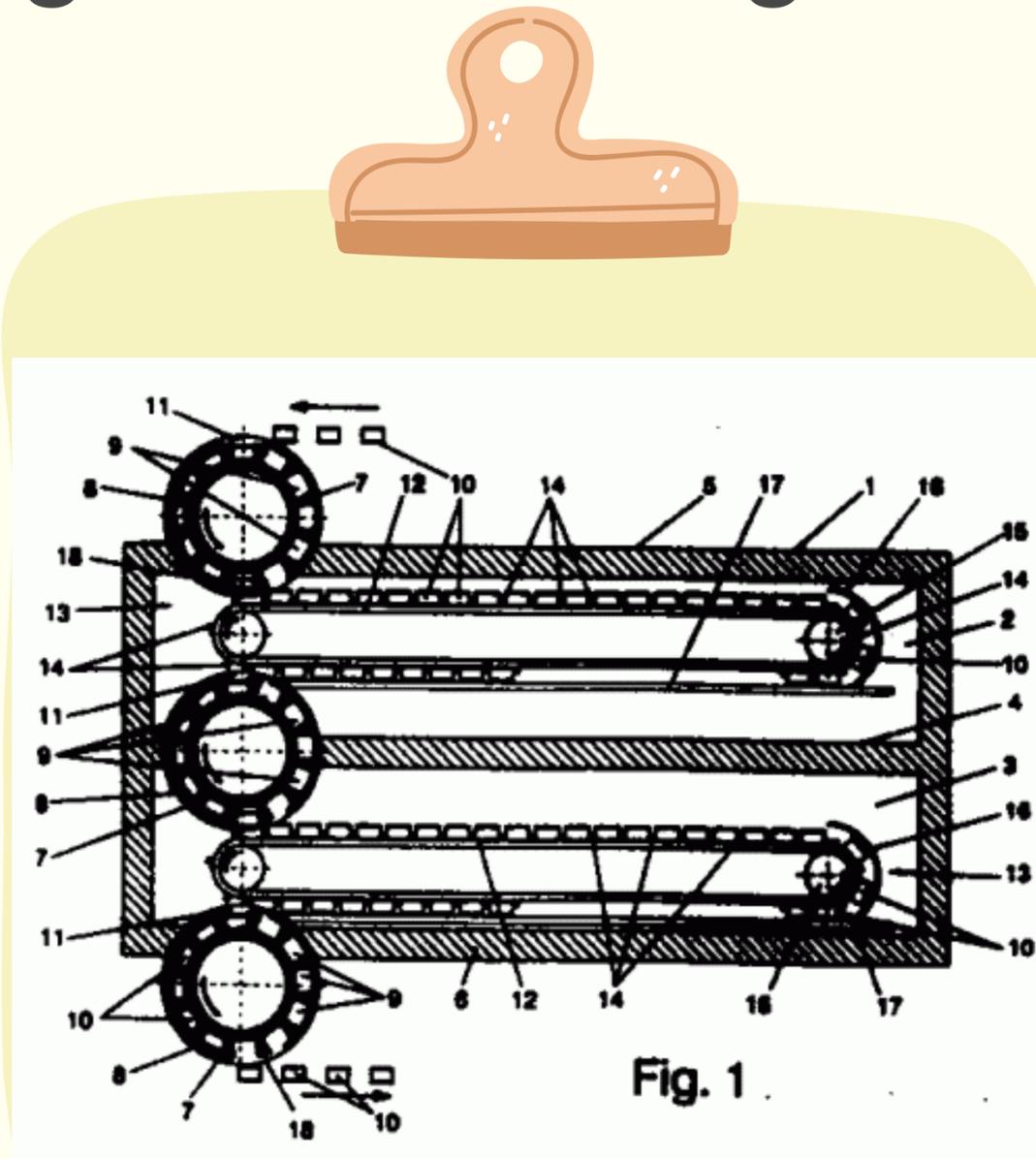
**Vertical. Es una especie de olla a presión.
Se abre la tapa y se introduce la carga en
un canastillo de meta**





**SISTEMAS
CONTINUOS DE
ESTERILIZACIÓN**

Torre hidrostática. Es un carrusel que baja y sube los ingredientes



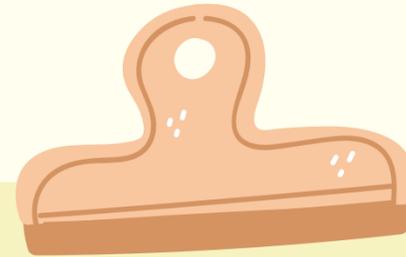
Autoclave agitadora. Consta de una compuerta neumática que acepta las latas en el alveolo giratorio



The background features a light yellow central area with a white rectangular frame. The frame has a pink grid pattern at the top center and a row of yellow circular icons along the top edge. The text is centered within the frame. The background is decorated with various elements: pink stars in the top left, purple oval shapes in the top right, a magnifying glass icon on the left side of the frame, and a brown flower icon in the bottom right. There are also abstract shapes in pink, purple, orange, and green.

ESTERILIZACIÓN DE PRODUCTOS SIN ENVASAR

Cuando el alimento a esterilizar es un líquido, se puede plantear un sistema de esterilización antes de ser envasado



The background features a light yellow central area with a white rectangular frame. The frame has a pink grid pattern at the top center and a row of yellow circular punch holes along the top edge. The text 'ESTERILIZACIÓN POR UHT' is centered in the frame. Surrounding the frame are various decorative elements: pink stars in the top left, purple oval shapes in the top right, a magnifying glass icon on the left side of the frame, a brown flower icon in the bottom right, and abstract shapes in shades of pink, purple, orange, and green.

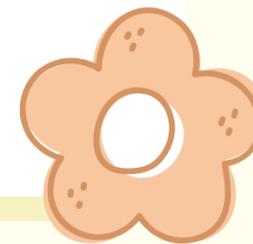
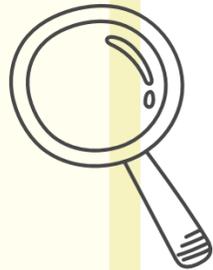
**ESTERILIZACIÓN
POR UHT**

Se usa para productos con acidez baja,
como leche UHT, leche saborizada UHT,
cremas UHT, leche de soja, etc.

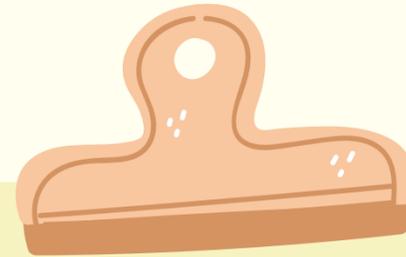




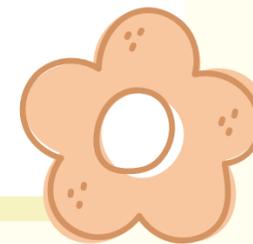
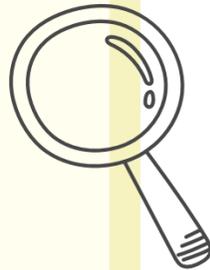
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR DESHIDRATACIÓN



**La interacción de radiación
electromagnética con el alimento produce
vibración o rotación de las moléculas**



CONSERVACIÓN QUÍMICA



Consiste en la adición de productos químicos que protegen los alimentos de una alteración y lo mejoran



The background features a light yellow central area with a white rectangular frame. The frame has a pink grid pattern at the top center and a row of yellow circular icons along the top edge. The text is centered within the frame. The background is decorated with various elements: pink stars in the top left, purple dots in the top right, a magnifying glass icon on the left side of the frame, and an orange flower icon in the bottom right. Abstract shapes in pink, purple, orange, and green are scattered around the frame.

MÉTODOS MODERNOS DE CONSERVACIÓN

Las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos son la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o aplicación de campos electromagnéticos,



Al no someter los alimentos a bruscos cambios de temperatura, se mantiene sus nutrientes, alargando la vida útil.



Bibliografía

- Antología de la Universidad Del Sureste (UDS) del año 2023 de PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- <https://images.app.goo.gl/Q4qj2WkLi1V1BdJM6>
- <https://images.app.goo.gl/mimRGu5gssuNoxqG9>
- <https://images.app.goo.gl/NNYD4Ys7XXrxHHs3A>
- <https://images.app.goo.gl/mbXrqX6VltBrP5Ja7>
- <https://images.app.goo.gl/onHvgjENWPxsWXtx7>
- <https://images.app.goo.gl/5a81K7mGwVR59p6DA>
- <https://images.app.goo.gl/4KR1xREo9Ng2qFPp9>
- <https://images.app.goo.gl/54P6kYtiAYDc81s59>
- <https://images.app.goo.gl/tVQj2i1D43BfkT367>
- <https://images.app.goo.gl/Yk2mysMgzYmLqgr3A>
- <https://images.app.goo.gl/NhDzq7KQh1bNnvVd7>
- <https://images.app.goo.gl/kdUUKvbBgvvE55Jf7>
- <https://images.app.goo.gl/cNbdaly3xgR8EZ9W7>

Bibliografía

- <https://images.app.goo.gl/osH2sP8nZ81pwo6P8>
- <https://images.app.goo.gl/5ZJKoPCHSWMRJx7p7>
- <https://images.app.goo.gl/HoaQLUtvbGuTbR8j8>
- <https://images.app.goo.gl/5GuoaTpCuTbGGsxXA>
- <https://images.app.goo.gl/7c58w3JVSX79mGSY8>
- <https://images.app.goo.gl/hVDfK3bkX3x2Ey2CA>
- <https://images.app.goo.gl/af51FWASCXofgAyw9>
- <https://images.app.goo.gl/dggDeM3oeGM9X4VXA>
- <https://images.app.goo.gl/6kSdYW3WeDwuoWs17>
- <https://images.app.goo.gl/VnH8Vh8LxT5h3JwY6>
- <https://images.app.goo.gl/qki8j5tQC33BBQYQ9>
- <https://images.app.goo.gl/3KRZdK4QyJCYHSzm9>
- <https://images.app.goo.gl/rdBUGKaiMoRPdCTv8>