



MUESTRA PEDAGOGICA 2017

ESTE PROYECTO SE HIZO PARA SER EXHIBIDO EN LAS MUESTRA PEDAGOGICA DEL 2017 EN LA INSTITUCION AUGUSTO ZULUAGA PATIÑO CON FIN DE INFORMAR SOBRE LOS METODOS DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS



FORMAMOS CON CALIDAD PARA LA VIDA

HECHO POR :SANTIAGO GARCIA CARDENAS 7-A

Tipos de Métodos de conservación



METODOS DE CONSERVACION POR CONSERVACION

ENLATADOS



Se realiza una esterilización porque el tratamiento por calor por calor se so- mete a los alimentos ,elimina todos los microorganismos que pueden echar a perder los alimentos y convertirse en perjudiciales para la salud



**MAS
ALIMENTO
MENOS
DESPERDICIO**

ESTERILIZACION

Básicamente consiste en colocar un alimento a altas temperaturas y entre mas tiempo este al calor mejor será porque hay se esta mas seguro



UPERIZACION

También llamado proceso (UHT) , se baso en una temperatura de 150 grados por inyección de vapor seco por 1 -2 segundos donde se destruyen los microorganismos malignos después se refrigera(no tiene casi perdidas de vitaminas)



OTROS METODOS DE CONSERVACION

CONGELACION

Consiste en bajar la temperatura a -20 grados en el núcleo del ali- mento para que no pueda haber posibilidad de desarrollo y limitar las reacciones químicas o enzimáticas



LIOFILIZACION

Es un método de conservación de alimentos en el cual se los deseca mediante el vacio , se usa mas que todo en leches infantiles ,sopas ,café.



**CONSERVAR
EL SUELO Y
EL AGUA ES
IGUAL
ASEGURAR
NUESTRO
FUTURO
COMUN**

DESHI

Consiste en eliminar al máximo el agua en los alimentos en una forma natu- ral o por acción del hombre y por el sol

