



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Sesión 3: Conservación y almacenamiento de alimentos – Concepto y métodos de conservación

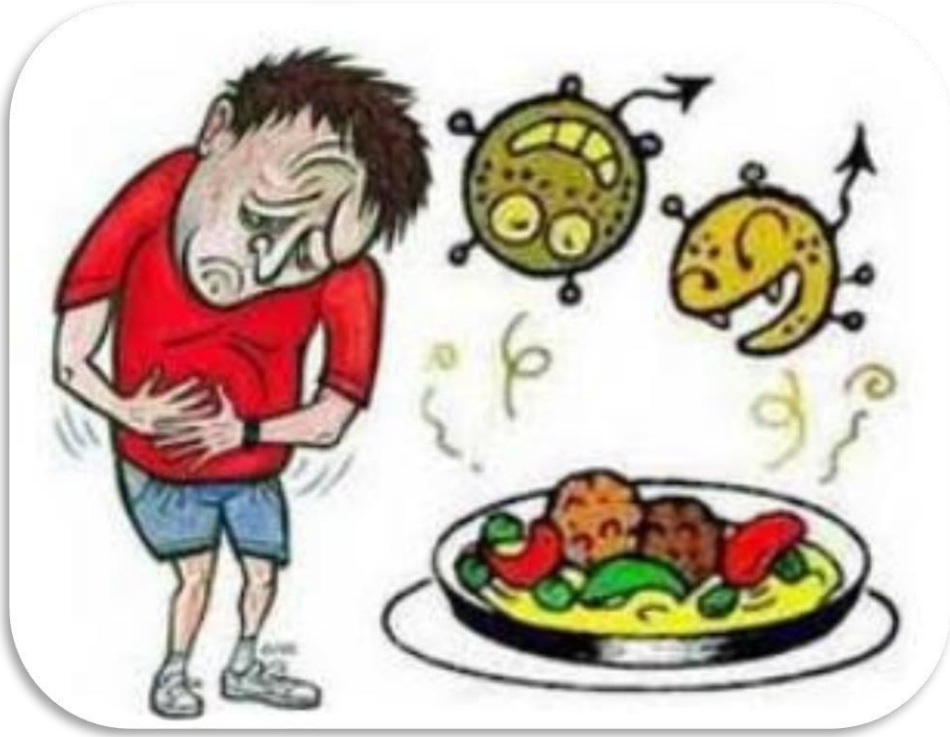
YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

Documento elaborado por Yessica Milena Zapata

ACTIVADOR COGNITIVO





Mas vale prevenir que …comer

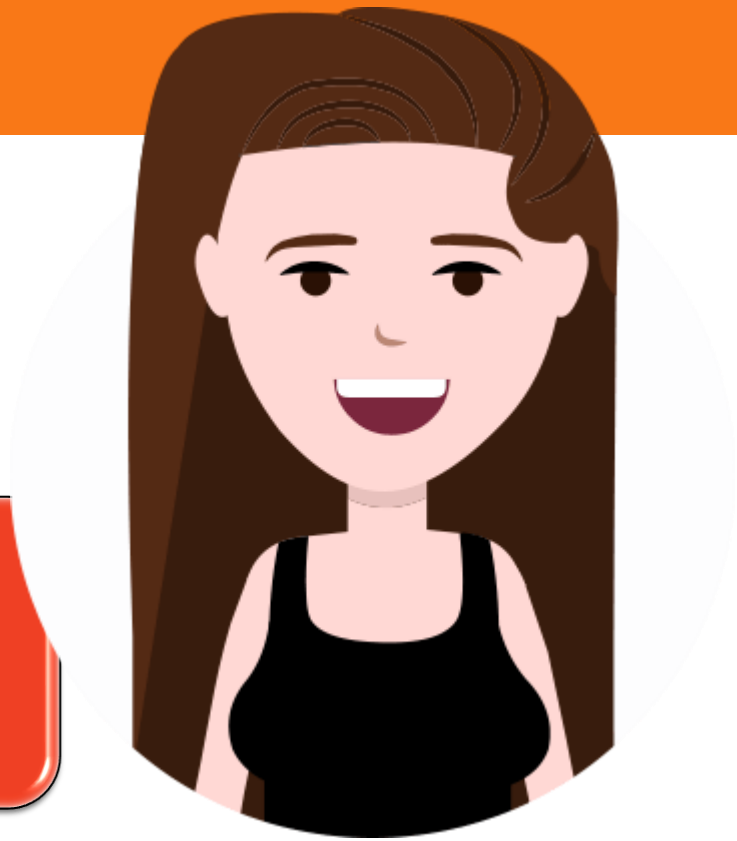
¿Qué temática se va a tratar?

Conservación y almacenamiento de alimentos:

- **a. Concepto y métodos de conservación**
- b. Etiquetado y envasado
- c. Almacenamiento



a. Concepto y métodos de conservación



¿Qué es la conservación de alimentos?



Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios, con el fin de guardarlos y consumirlos después de un tiempo.



Su principal objetivo es prevenir o retardar el daño causado por los microorganismos, y por ende su efecto nocivo sobre el alimento, obteniendo un producto de larga duración para su consumo.

¿Cuáles son los agentes de alteración?

Agentes Fisicos	Mecánicas	
	Temperatura	
	Humedad	
	Aire	
	Luz	
Agentes Quimicos	Pardeamiento	
	Enranciamiento	
Agentes Biológicos	Enzimáticos	
	Parásitos	
	Microorganismos	Bacterias
		Hongos
		Levaduras



¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos?

Variación del grado de temperatura

Calor

- Pasteurización
- Escaldado
- Cocción
- Esterilización
- Uperización



Frio

- Refrigeración
- Congelación
- Ultracongelación







ACTIVIDAD I

Relacionar debajo de cada imagen el método de conservación de alimentos adecuado, de acuerdo a la variación del grado de temperatura.



1 Congelación



2 Pasteurización



3 UHT



4 Cocción



5 Refrigeración



6 Esterilización



7 Ultracongelación

Calor

- Pasteurización
- Cocción
- Esterilización
- Uperización

Frio

- Refrigeración
- Congelación
- Ultracongelación

Productos que se pueden pasteurizar



- Aguas
- Bebidas en botella (Refrescos)



- Helados
- Lácteos (Leche, mantequillas, etc)
- Mieles
- Ovoproductos29 (evita Salmonella)
- Olivas30
- Pepinillos en vinagre (encurtidos)
- Salsas (kétchup, mayonesa, Salsa de tomate, etc)
- sopas de verduras, gazpacho, etc
- Sidra
- Vino
- Zumos de frutas y verduras







¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos?

2

Reducción de la humedad o actividad acuosa

- Desecación y deshidratación
- Liofilizado
- Ahumado
- Concentración por Evaporación











¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos?

3

Conservación química o adición de sustancias

- Salazón
- Escabechado
- Acidificación













¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos?

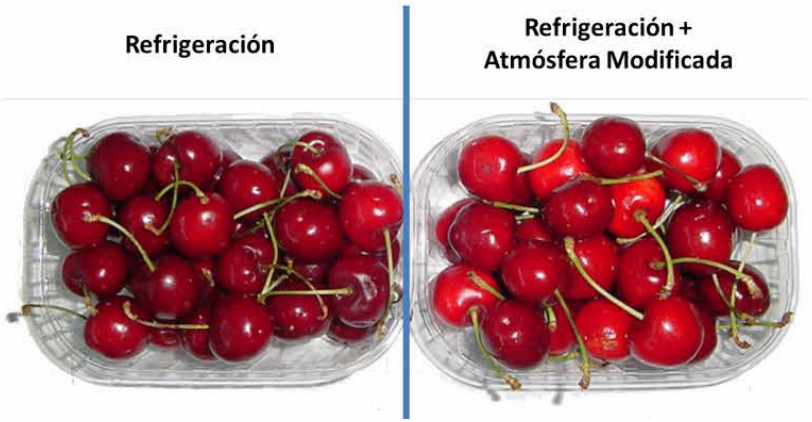
4

Técnicas industriales

- Enlatado
- Envasado
  - Tradicional
  - Al vacío
  - Atmosferas controladas
  - Atmosferas modificadas



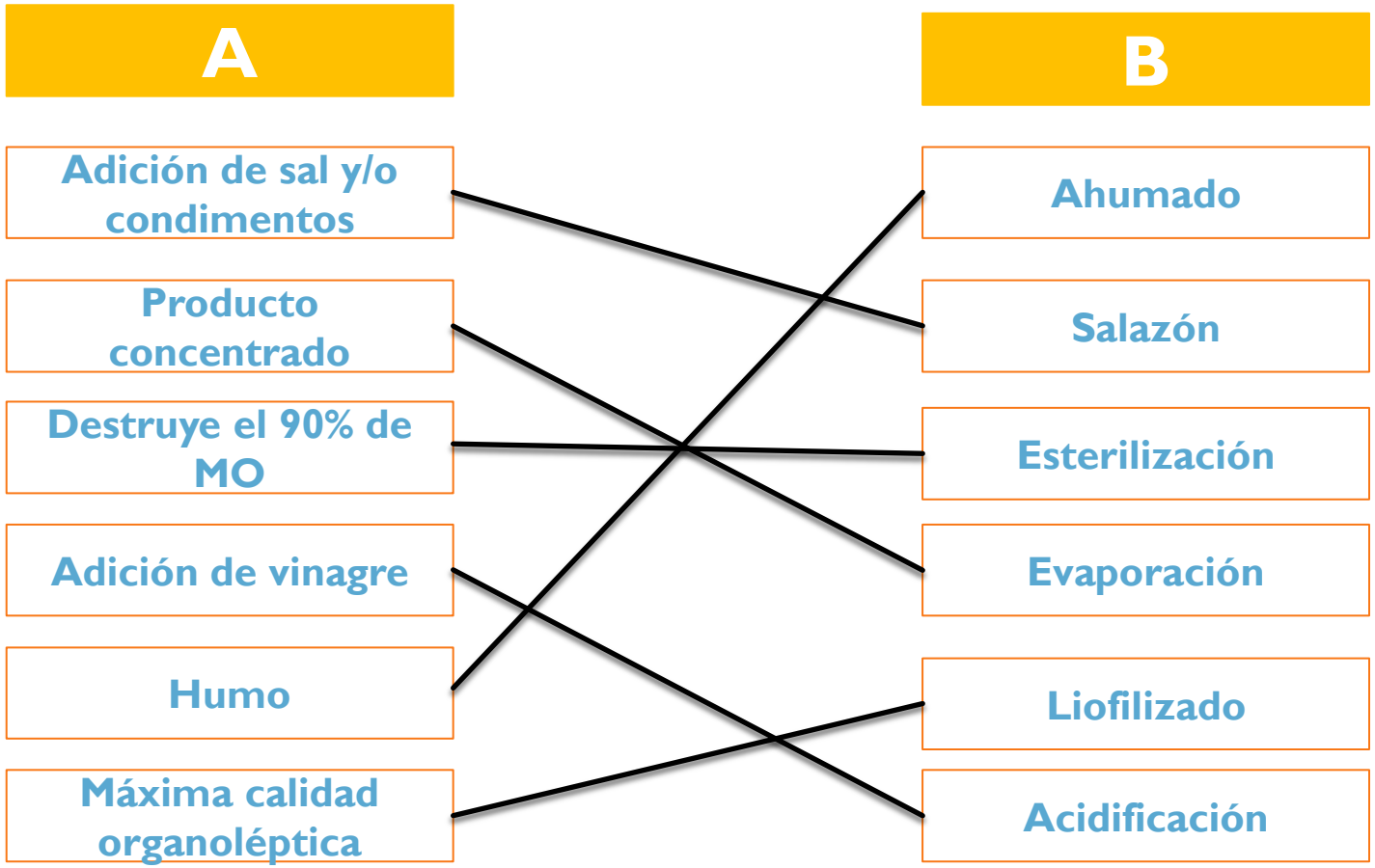






ACTIVIDAD 2

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo al método de conservación de alimentos.





¡Pasa la voz!

Operario Producción de leches higienizadas



Instructora encargada	• Yessica Milena Zapata
Inicio de formación	• **15 de abril /2021**
Horario de conferencia virtual	• Lunes, miércoles y viernes de 6:00 p.m. a 8:00 p.m.

Requisitos

- Certificado de aprobación de 5to de primaria
- Documento de identidad ampliado al 150%
- Edad mínima de 15 años

SENA

Información

3202300388

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. De acuerdo a los videos vistos deberá organizar su nevera y tomar una foto de cada sección para verificar que si quedo de acuerdo a lo aprendido, junto con la alacena. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro. En caso de no tener mercado en nevera o alacena solo deben realizar un dibujo en donde indiquen lo que va en cada espacio y tomarse una foto en selfie.

2. Realizar un cuadro sinóptico en el que resuma **TODOS** los métodos de conservación vistos en la clase junto con un ejemplo de cada uno de ellos. Tómele foto y luego en selfie tómese otra foto, para subirlas juntas al classroom.

EJEMPLO DE CUADRO SINOPTICO

