*Estimado Aprendiz: Lee con atención y desarrolla las siguientes actividades:*

**ACTIVIDAD 1.- ALMACENAMIENTO / CONSERVACION DE ALIMENTOS**

Identifique el metodo de connservacion adecuado para cada alimento.

a) Unir mediante lineas los alimnetos con su respecitivo metodo de conservacion (Puedes elegir varios metodos de conservacion para un alimento)
b) Que caracteristicas del alimento tomaron en cuenta para identificar su(s) metodo(s) de conservacion

| Alimentos que se conservan | Método de conservación |
|---|---|
| Carne de res | Encurtir |
| Pescado | Enlatar |
| Leche | Deshidratar |
| Frutas | Refrigerar |
| Verduras | Hervir |
| Legumbres | Conservar |
| Semillas | Fermentar |

Completa el enunciado con las palabras indicadas:

Métodos de _____ de alimentos

Años atrás se buscaba el mejor modo de _____, bien porque había épocas de _____, o bien, porque no se producía.

Gracias a esa búsqueda, _____ se dispone de sistemas de conservación de _____ adecuados, ya que un alimento antes de llegar a la mesa ha sido _____ o transformado.

Los tipos de conservación de los alimentos se clasifican en:

Conservación por _____

Conservación por _____

Palabras para completar los espacios

0ºC | actualmente | métodos | descender | químicos | manipulado | alimentos | calor | conservar | conservación | frío | químicas | alimentarios | escasez

ACTIVIDAD: Tras ir al supermercado a hacer la compra de los siguientes alimentos, indica y razona dónde los guardarías en tu casa y durante cuánto tiempo aproximadamente:

• Pescado Fresco • Huevos • Carne picada • Miel
• Leche • Cebollas Pan •Salchichas •Pollo entero
•Verduras • papa, yuca, plátano •Quesos •Yogurt
•Harinas •Arroz •Galletas
En el caso de guardar el alimento en la nevera, indica en que lugar de la nevera lo harías.

Zona 1: Congelación
Zona 2: Refrigeración 4°C
Zona 3: Refrigeración Baja

