

GUIA PEDAGOGICA NIVEL SECUNDARIO

Escuela: cens174

Profesor: Sergio Gómez

Curso: tercero nivel secundario

Turno: noche

División: única

Área curricular: agroindustria

Objetivo: reforzar conocimientos de guías anteriores

Tema: causas de alteración de los alimentos

Métodos de conservación

Actividades

1- Completar los siguientes conceptos

- Los agentes físicos actúan durante

.....
.....
.....

- Los agentes químicos actúan durante.....

.....
.....

- Los agentes biológicos se dividen en.....

.....
.....

- Los agentes biológicos producen.....

-
-
- La conservación por frío consiste en

-
-
- La conservación por calor consiste en

-
- La modificación de la cantidad del agua en los alimentos se divide en.....

-
- Los métodos químicos de conservación se dividen en

2- Colocar verdadero (v) o falso (f) según corresponda en cada oración

- Los agentes mecánicos no disminuyen la vida útil de los alimentos
- La temperatura acelera la velocidad de descomposición cada 10°C
- El aire al contener oxígeno altera las proteínas y la forma del alimento
- La luz afecta el color y las vitaminas
- El pardeamiento es una reacción compleja entre azúcares y proteínas
- El pardeamiento genera pigmentos verdes en los alimentos
- El pardeamiento se produce por lo general en alimentos hervidos, fritos y tostados
- El enranciamiento es una oxidación de los alimentos
- El enranciamiento produce olor y sabor característico
- La refrigeración es una conservación de alimentos a largo plazo
- Los alimentos se congelan a temperaturas cercanas a los 0° C

- Escaldado se aplica a frutas y verduras antes de someter a otro proceso de conservación
- Para un buen escaldado utilizamos agua a temperaturas 120°C durante mucho tiempo
- Para la pasteurización utilizamos temperaturas bajas (60-65°C) durante 3hs
- Para la pasteurización usamos altas temperaturas (75-90°C) durante 5 min
- En la esterilización se somete al alimento a temperaturas de 120°C
- El ahumado se obtiene de la combustión lenta de maderas duras
- El adobo es una salsa o caldo q sirve para condimentar
- La marinada se realiza durante varias semanas
- Encurtido es sumergir un alimento en vinagre y sal

3- Al costado de cada foto escribir la alteración que tiene el producto según lo repasado





Área : AGROINDUSTRIA Curso: tercero División : única

Escuela: CENS 174

Directora: Gabriela Moreno