

Guía N° 7

Área: **Nutrición**

Curso: 2º año

Turno: Noche

División: 1º, 2º,

Tema: **Conservación de los alimentos**

Hola!! Vamos a empezar la guía con un tema nuevo por eso debemos leer un poco de historia...

La alimentación cumple un papel fundamental en la configuración genética y el desarrollo del cerebro del ser humano actual. Por este motivo, la evolución humana tiene una estrecha relación con los alimentos y, en consecuencia, con su conservación. De esta forma, el desarrollo de los métodos de conservación va muy de la mano con los grandes pasos de la humanidad, a continuación, algunos **métodos de conservación de alimentos antiguos**:

Cómo conservaban los alimentos en la Prehistoria

- En el Paleolítico, los primeros cazadores consumían los alimentos justo después de cazarlos.
- **Surge la desecación** como fruto de las necesidades humanas. Esta técnica utiliza como principios el aire y el sol.
- En el Neolítico, los humanos dejan su vida nómada, surge la agricultura y la ganadería. Al tiempo, construyen los primeros graneros, para proteger sus alimentos de los animales. Se emplean cuevas y fosas excavadas en el suelo para esta misión.
- Durante la Edad de Hierro, al norte de Europa, se experimenta con la deshidratación. Surgen los **primeros hornos para secar trigo recién cosechado**.

Conservación de alimentos en la Edad Antigua

- Surgen las **primeras técnicas de salazón y ahumado**, gracias a los egipcios.
- Los griegos crean dos formas de conservación de frutas, una con cera virgen y otra con miel.
- Los romanos conservan vino durante décadas, envasándolo en ánforas herméticamente cerradas.

Heladeras para conservar alimentos en la Edad Media

- Al Norte de Europa, se crean depósitos excavados en la piedra, donde guardan gran cantidad de nieve y bloques de hielo, a los cuales llaman heladeras.

Lea atentamente el texto anterior luego responda:

- a) ¿Cómo se conservaban los alimentos en la antigüedad?
- b) Busque información de cada método nombrado en el texto
- c) ¿Conoce otros métodos de conservación? Nombre y explique en qué consisten.

CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Su función es evitar el crecimiento de microorganismos (como las levaduras) u otros microorganismos (aunque algunos métodos funcionan introduciendo bacterias u hongos benignos en los alimentos), además de reducir la oxidación de las grasas que causan rancidez.



Actividad 2

Investigue sobre Métodos de conservación de los alimentos, y realice lo siguiente:

- a) Realice una lista de 10 métodos de conservación de alimentos, luego describa a cada.
- b) Realice y complete un cuadro según corresponda, con los métodos del punto anterior:

Formas de conservación por diferentes factores	Métodos del punto anterior (a)
FRIO	
CALOR	
DISMINUCIÓN DEL AGUA	
OTROS FACTORES	

c) ¿Qué son los aditivos?

d) Defina conservantes en la alimentación. Mencione ejemplos de alimentos que contienen conservantes.

Actividad 3

Reconoce en las imágenes, que método se utiliza para su conservación, escriba en las líneas de puntos:



.....



.....



.....



.....

Observación:

TODAS LAS ACTIVIDADES DEBEN QUEDAR REGISTRADAS EN EL CUADERNO DE NUTRICION, ENVIAR RESPUESTAS POR MAIL PARA LUEGO SER CORREGIDAS Y EVALUADAS. carina_8a@hotmail.com

Directora: Sandra Granados