

CENS LA MAJADITA

GUIA PEDAGOGICA

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIA

DOCENTE: OVIEDO YESICA

TEMA: PROCESOS DE LA CADENA ALIMENTARIA



1 PROCESAMIENTO DE LA CADENA ALIMENTARIA

El procesamiento de alimentos es tan variado como la cantidad de alimentos que existen. Cada alimento tiene su procesamiento y la cantidad o complejidad de los procedimientos varía según el tipo de alimento. Normalmente el procesamiento de alimentos se diagrama en flujogramas de procesos y su control depende de los sistemas de aseguramiento de la calidad

FLUJOGRAMA DE PROCESOS



2- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Los procesos habituales de la conservación de alimentos, tiene como objeto la transformación inicial de alimentos para la obtención de otro productos distinto y transformado que presente un mayor tiempo de vida útil. Algunos de los procesos de conservación son:



- ❖ Salado
- ❖ Deshidratación
- ❖ Refrigeración
- ❖ Pasteurización
- ❖ Esterilización
- ❖ Acidificación

3 buscamos información de cada uno de los procesos de conservación mencionado y colocando sus respectivas imágenes