



Nombre del Conquistador \_\_\_\_\_

## Conservación de alimentos

---

1. Definir los siguientes:

Botulismo \_\_\_\_\_

Olla de presión \_\_\_\_\_

Baño de agua hirviendo \_\_\_\_\_

Baño de vapor o baño maría \_\_\_\_\_

Olla abierta \_\_\_\_\_

La pectina \_\_\_\_\_

Empaque caliente \_\_\_\_\_

Empaque frío \_\_\_\_\_

Esterilizar \_\_\_\_\_

Escaldar \_\_\_\_\_

Jalea \_\_\_\_\_

Dulce \_\_\_\_\_

Mermelada \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Encurtidos \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Hacer una lista de los equipos utilizados en los siguientes métodos de enlatado:

Presión \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Baño de agua hirviendo \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Vapor \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Olla abierta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Dar las instrucciones de esterilización \_\_\_\_\_

llenado \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

sellado \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

pruebas de los sellos en los frascos \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. ¿Cuándo los alimentos deben ser procesados con vapor a presión?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Hacer una lista de los tipos de verduras y frutas que son excelentes para el enlatado en lugar de la congelación o la deshidratación.

Verduras

Frutas

- |    |       |       |
|----|-------|-------|
| 1. | _____ | _____ |
| 2. | _____ | _____ |
| 3. | _____ | _____ |
| 4. | _____ | _____ |
| 5. | _____ | _____ |

6. Conservar las siguientes elementos:

- a. Un jugo de frutas mediante el método de olla abierta

Jugo \_\_\_\_\_

- b. Dos tipos de frutas utilizando el método de baño de agua hirviendo, uno en empacado caliente y otro en empacado frío.

Baño de agua hirviendo

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

Empacado caliente 1. \_\_\_\_\_

Empacado frío 1. \_\_\_\_\_

- c. Dos tipos de hortalizas, utilizando el método de enlatado de presión, uno en empacado caliente y otro en empacado frío

Enlatado de presión 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

Empacado caliente 1. \_\_\_\_\_

Empacado frío 1. \_\_\_\_\_

- d. Una jalea o mermelada

Jalea o mermelada \_\_\_\_\_