FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

UNIDAD 2 ACTIVIDAD II CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Presentado por

Jennifer Garzón Lesmes

Cesar Augusto Correa Montes

José Orlando Vargas Gómez

Wilfred Barrera Álvarez

* Para explicarle mejor al ama de casa, realizamos una retroalimentación de que trata la conservación de alimentos, con el siguiente mapa conceptual

**¿QUÉ ES LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS?**

Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos tiempo después.

**OBJETIVO**

El objetivo principal de la conservación es prevenir o retardar el daño causado por los microbios, y por ende su efecto nocivo sobre el alimento para ello es necesario aplicar un adecuado tratamiento

A continuación, le daremos a conocer al ama de casa los siguientes procesos y explicación de ellos:

* ESCALDAR: Es un tratamiento térmico que se aplica sobre todo a productos vegetales, por calor suave a menos de 100 °c durante un tiempo más o menos prolongado, el cual permite eliminar microorganismos

TIPOS DE ESCALDADOS

1. ESCALDADO EN AGUA CALIENTE: consiste en sumergir un alimento en agua hirviendo con el fin de endurecer sus tejidos, eliminar impurezas de la superficie, facilitar el pelado, aflojar sus fibras o eliminar un sabor
2. ESCALDADO AL VAPOR: Es un calentamiento local muy intenso de una superficie que desorganiza los tejidos y permite separar la piel fácilmente es un método eficiente.

\*Podemos escaldar frutas, verduras y hortalizas tales como:

* Habichuelas
* Alverjas
* Lechugas
* Zanahorias, etc.
* CONGELAR: La congelación permite conservar nuestros alimentos por largos periodos de tiempo, la temperatura ideal para conservar los alimentos ya congelados es de 180 ° c bajo cero, mientras que la temperatura adecuada para congelar es de 25° c bajo cero, es necesario congelar los alimentos por porciones y rotular podemos congelar productos como vegetales, carnes, frutas ect.
* REFRIGERACIÓN: Es un proceso termodinámico, donde se extrae el calor de un cuerpo o espacio (bajando así su temperatura) y llevarlo a otro lugar donde no es importante su efecto.

Mantener siempre la cadena de frío; si es refrigerado, de 0- 90 °c y podemos refrigerar frutas y verduras.

* PASTEURIZACIÓN: Es un proceso térmico realizado a los alimentos con la intención de disminuir los microorganismos, es común mente aplicado a la leche, a los néctares de las frutas para prolongar si vida útil.
* ALMIBAR: Sustancia liquida de distintos grados de espesor que se obtiene disolviendo azúcar en agua y cociendo la mezcla.

\*A continuación se enuncia la lista de productos adicionales que compro el ama de casa:

1. Carne
2. Papa
3. Cebolla
4. Tomate
5. Berenjena
6. Lechuga
7. Mango
8. Fresas
9. Piñas
10. Manzanas
11. Papayas
12. Maracuyá
13. Habichuela
14. Alverja
15. Zanahoria

METODOS DE CONSERVACIÓN QUE USAREMOS PARA LAS COMPRAS DEL AMA DE CASA

**PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

Habichuela  
Alverja  
Zanahoria  
Papa  
Lechuga

Luego porcionamos, empacamos, rotulamos y por último congelamos para darle una vida más útil.

**ESCALDAR**

Se realiza mediante agua hirviendo, lo utilizaremos como método de conservación.

* Con las frutas podemos hacer, dos métodos: Pasterización o almíbar

Luego porcionamos, empacamos, rotulamos y por último congelamos

**PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

Mango  
Fresa  
Maracuyá

**PASTEURIZACIÓN**

Si son para pulpas o postres

Luego porcionamos, empacamos, rotulamos y por último refrigeramos de 0 – 4 °c

**PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

Piña entre otros

**ALMIBAR**

Si son para ensaladas

Mantener la cadena de frío de 0 – 4 °c

**PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

Manzana  
Papaya  
Berenjena

**REFIGERACIÓN**

Todos los productos procesados como no procesados como frutas, verduras entre otros

**PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

Carne  
Pechuga  
Frutas  
Verduras

Luego porcionamos, empacamos, rotulamos y por último congelamos

CONGELACIÓN

Permite conservar nuestros alimentos en una temperatura adecuada de 18 °c

Envasamos y refrigeramos

**PARA LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:**

Tomate  
Cebolla

**PROCESAR**

Hacemos un guiso o una pasta

* En conclusión, consideramos con nuestro grupo de trabajo que estos serían los procesos que le recomendamos al ama de casa, para conservar mejor sus compras, ya que son los más adecuados y garantizan su tiempo de vida útil
* Consideramos que el ama de casa hizo bien en comprar esos productos en promoción ya que puede aplicar los métodos de conservación para tenerlos almacenados en óptimas condiciones y por un tiempo apropiado para luego ser utilizados