

## Conservación de alimentos

---



1. Definir los siguientes.
  - a. Botulismo
  - b. Olla de presión
  - c. Baño de agua hirviendo
  - d. Baño de vapor o baño maría
  - e. Olla abierta
  - f. La pectina
  - g. Empaque caliente
  - h. Empaque frío
  - i. Esterilizar
  - j. Escaldar
  - k. Jalea
  - l. Dulce
  - m. Mermelada
  - n. Encurtidos
2. Hacer una lista de los equipos utilizados en los siguientes métodos de enlatado.
  - a. Presión
  - b. Baño de agua hirviendo
  - c. Vapor
  - d. Olla abierta
3. Dar las instrucciones de esterilización, llenado, sellado y 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.
6. Conservar las siguientes elementos:
  - a. Un jugo de frutas mediante el método de olla abierta
  - b. Dos tipos de frutas utilizando el método de baño de agua hirviendo, uno en empacado caliente y otro en empacado frío.
  - c. Dos tipos de hortalizas, utilizando el método de enlatado de presión, uno en empacado caliente y otro en empacado frío.
  - d. Una jalea o mermelada

### Nivel de destreza 2

Especialidad original 1929