

Nombre _____

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 frío _____

Empaque caliente _____

Esterilizar _____

Escaldar _____

Jalea _____

Dulce _____

Mermelada _____

Nombre _____

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 los sellos en los frascos para

Esterilización _____

Llenado _____

Sellado _____

Pruebas _____

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

Nombre _____

5. Hacer una lista de las clases de verduras y frutas que son excelentes para 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 clases 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 _____

Empacado frío _____

- c. Dos clases 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 _____

Empacado frío _____

- d. Una jalea o mermelada.

Jalea o mermelada _____

Fecha completada: _____

Instructor/asesor: _____