

Evaluación Unidad 2

NOVENO GRADO

TRANSFORMAR ALIMENTOS ES CREAR OTRAS FUENTES DE VIDA

1. A continuación se presentan los principales métodos para conservación de alimentos, escribo en qué consiste cada uno, cuáles son las ventajas de su utilización

MÉTODOS DE ALTAS TEMPERATURAS

- Escaldado
- Cocción
- Esterilización

TRATAMIENTOS CON FRÍO

- Refrigeración
- Congelación
- Salado

ALTAS CONCENTRACIONES DE AZÚCAR

- Jarabes
- Aspersión

CONSERVACIÓN POR ACIDIFICACIÓN

SECADO CON CALOR SECO

Presento la evaluación al profesor o profesora para que valore mis aprendizajes.



