

Conservación de alimentos



1. Definir o explicar los siguientes términos relacionados con la conservación casera de alimentos:
 - a. Términos de seguridad en la conservación y ciencia de los alimentos
 - Botulismo
 - pH
 - Deterioro
 - b. Métodos y técnicas de procesamiento
 - Olla a presión
 - Baño de agua hirviendo
 - Baño de vapor o baño maría
 - Empaque frío
 - Empaque caliente
 - Espacio
 - Eliminar las burbujas
 - Esterilización
 - Sello
 - Olla abierta (NO ES SEGURO)
 - c. Ingredientes y aditivos
 - Pectina
 - Ácido cítrico
 - Sal para encurtir
 - d. Tipos de alimentos en conserva
 - Dulce
 - Jalea
 - Mermelada
 - Conservas
 - Alimentos encurtidos
2. Hacer una lista de los equipos utilizados en los siguientes métodos de enlatado:
 - a. Enlatado a presión (para alimentos con bajo contenido de ácido)
 - b. Enlatado al baño maría (para alimentos con alto contenido de ácido)
 - c. Enlatado al vapor
3. Demostrar y explicar:
 - a. Cómo limpiar y preparar correctamente los frascos y las tapas
 - b. Cómo esterilizar los frascos (si es necesario, según el tiempo de procesamiento)
 - c. Cómo empacar alimentos en caliente o en frío de forma segura en frascos
 - d. Cómo ajustar el espacio libre y eliminar las burbujas de aire
 - e. Cómo sellar los frascos con tapas de dos piezas
 - f. Cómo procesar los frascos con el método y el tiempo correctos
 - g. Cómo comprobar el sellado después del enfriamiento
 - h. Cómo almacenar los frascos e identificar sellos defectuosos o alimentos en mal estado

4. Explicar qué tipos de alimentos deben enlatarse a presión.
5. Hacer una lista de varias frutas y verduras que sean más adecuadas para conservar en lugar de la congelación o la deshidratación.
6. Demostrar sus habilidades para conservar alimentos de forma segura en cuatro de las cinco categorías a continuación:
 - a. Un jugo de fruta, preparado mediante baño maría o al vapor. (NO utilice el método de olla abierta)
 - b. Dos tipos de fruta, preparados mediante baño maría o al vapor.
 - Uno utilizando el método de empaque caliente.
 - Uno utilizando el método de empaque frío.
 - c. Dos tipos de hortalizas, preparadas mediante enlatado a presión.
 - Uno utilizando el método de empaque caliente.
 - Uno utilizando el método de empaque frío.
 - d. Preparar una jalea o mermelada utilizando pectina comercial o natural.
 - e. Preparar un solo producto encurtido siguiendo una receta de encurtido acidificado probada y procesarlo en baño maría o en una olla a presión de vapor.
7. Memorizar Salmo 138:7. Presentar un devocional sobre este versículo, o uno similar, acerca de los aspectos espirituales de la preservación, utilizando como ejemplo lo que haya aprendido en esta especialidad.

Nivel de destreza 2

Artes domésticas
División Norteamericana
Especialidad original 1929
Actualización 2026