

## ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS

<b>PROFESOR</b>	FRANCISCO OCTAVIO AVILES ORTEGA		
<b>ASIGNATURA:</b>	Laboratorio de preparacion conservacion e industrializacion de alimentos	<b>GRADO Y GRUPOS:</b>	1-B 2-B 3-B
<b>SEMANA DE APLICACIÓN</b>	(22) Febrero 8 al 11 2022	<b>FECHA Y HORA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD:</b>	VIERNES 11 DE FEB. ANTES DE LAS 2 PM
<b>MEDIO DE ENTREGA</b>	GRUPO DE MESSENGER Y EXCLUSIVO PARA LA CLASE	<b>MEDIO DE CONTACTO</b>	Correo electrónico: Pacoavilesortega facebook & tweeter franciscooctavioavilesortega@gmail.com

### METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

1. **Investigar** y copiar en tu cuaderno la definicion de cada uno de lo metodos (foto de las 9 definiones)
2. **Seleccionar** alguno de ellos e investigar una receta que lo incluya . (foto de la receta )
3. **Elaborar** el proceso o receta (video corto)

- secado                      \* congelacion                      \* aditivos quimicos
- salazon                      \* deshidratacion                      \* concentracion de azucar
- ahumado                      \* encurtido                      \* adicion de sal (salmuera)

**EL ÉXITO ES LA SUMA DE PEQUEÑOS ESFUERZOS, QUE SE REPITEN DIA TRAS DIA.**

**Esfuerzate** por hacer un trabajo completo, ordenado, bien hecho, con letra clara, no copiado, con titulo, fecha , nombre completo , respetando el reglamento de funcionamiento del grupo de trabajo de messenger.

## ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS