

## ESCUELA SECUNDARIA TÉCNICA N°14 JIUTEPEC, MORELOS

PROFESOR	FRANCISCO OCTAVIO AVILES ORTEGA		
ASIGNATURA:	Laboratorio de preparacion conservacion e industrializacion de alimentos	GRADO Y GRUPOS:	1-B 2-B 3-B
SEMANA DE APLICACIÓN	(22) Febrero 8 al 11 2022	FECHA Y HORA DE ENTREGA DE LA ACTIVIDAD:	VIERNES 11 DE FEB. ANTES DE LAS 2 PM
MEDIO DE ENTREGA	GRUPO DE MESSENGER Y EXCLUSIVO PARA LA CLASE	MEDIO DE CONTACTO	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 definiciones)
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**