Alimentos que no caducan

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Por qué el cacao en grano no caduca?

RESPUESTA

Por su composición seca, que le otorga una vida muy larga.

PREGUNTA

¿Qué propiedad de la miel evita que se descomponga?

RESPUESTA

Sus compuestos antibacterianos impiden que se descomponga.

PREGUNTA

¿Por qué la sal no se altera con el tiempo?

RESPUESTA

Porque es un mineral y no sufre cambios con el tiempo.

PREGUNTA

¿Cómo debe almacenarse el arroz para que no caduque?

RESPUESTA

Debe mantenerse en ambientes secos para conservarse por mucho tiempo.

PREGUNTA

¿Qué característica del azúcar evita el desarrollo de bacterias?

RESPUESTA

Su falta de humedad impide el desarrollo de bacterias.

PREGUNTA

¿Qué hace que el vinagre sea un conservador natural?

RESPUESTA

Su acidez actúa como conservador natural.

PREGUNTA

¿Qué tipo de chocolate tiene mayor duración y por qué?

RESPUESTA

El chocolate oscuro dura más porque no contiene grasas añadidas.

PREGUNTA

¿Por qué las legumbres secas tienen una larga conservación?

RESPUESTA

Su deshidratación natural prolonga su conservación.

PREGUNTA

Menciona tres alimentos que no caducan debido a su baja humedad.

RESPUESTA

Arroz, azúcar y legumbres secas.

PREGUNTA

¿Qué tienen en común los alimentos que no caducan?

RESPUESTA

Tienen propiedades como baja humedad, acidez o una composición que los hace muy estables.

Resumen: Alimentos que Nunca Caducan: Propiedades y Conservación

Nivel: secundaria

- Algunos alimentos tienen propiedades naturales, como baja humedad o acidez, que les permiten conservarse por largos periodos.
- La miel y el vinagre son ejemplos de alimentos con propiedades antibacterianas o ácidas que evitan su descomposición.
- Minerales como la sal y alimentos secos como el arroz, las legumbres y el cacao en grano tienen una vida útil prolongada.
- El azúcar, al carecer de humedad, no permite el desarrollo de bacterias, mientras que el chocolate oscuro dura más si no contiene grasas añadidas.
- Estos alimentos son ideales para almacenamiento a largo plazo si se mantienen en condiciones adecuadas.

Mapa Conceptual

Alimentos que no caducan

Propiedades que los conservan

Baja humedad | Acidez | Composición natural

Ejemplos de alimentos

Cacao en grano | Miel | Sal | Arroz | Azúcar | Vinagre | Chocolate oscuro | Legumbres secas

Razones de durabilidad

- Cacao en grano: Composición seca
- Miel: Compuestos antibacterianos
- Sal: Mineral inalterable
- Arroz: Conservación en ambientes secos
- Azúcar: Ausencia de humedad
- Vinagre: Acidez como conservador
- Chocolate oscuro: Sin grasas añadidas
- Legumbres secas: Deshidratación natural

Diseño del cartel

- Colores cálidos
- Estilo gráfico amigable
- Imágenes ilustrativas
- Logotipos de la SEP y Aprende.mx

Fuente

- UNAM
- Secretaría de Educación Pública
- Aprende.mx