



## REQUISITOS:

- 1 Definir los siguientes:
  - a. Botulismo
  - b. Olla de presión
  - c. Baño de agua hirviendo
  - d. Baño de vapor o baño maría
  - e. Olla abierta
  - f. La pectina
  - g. Empaque caliente
  - h. Empaque frío
  - i. Esterilizar
  - j. Escaldar
  - k. Jalea
  - l. Dulce
  - m. Mermelada
  - n. Encurtidos
- 2 Hacer una lista de los equipos utilizados en los siguientes métodos de enlatado:
  - a. Presión
  - b. Baño de agua hirviendo
  - c. Vapor
  - d. Olla abierta
- 3 Dar las instrucciones de esterilización, llenado, sellado y pruebas de los sellos en los frascos.
- 4 ¿Cuándo los alimentos deben ser procesados con vapor a presión?
- 5 Hacer una lista de los tipos de verduras y frutas que son excelentes para enlatado en lugar de la congelación o la deshidratación.
- 6 Conservar las siguientes elementos:
  - a. Un jugo de frutas mediante el método de olla abierta.
  - b. Dos tipos de frutas utilizando el método de baño de agua hirviendo, uno en empaque caliente y otro en empaque frío.
  - c. Dos tipos de hortalizas, utilizando el método de enlatado de presión, uno en empaque caliente y otro en empaque frío.
  - d. Una jalea o mermelada.