



ITSQMET
FORMANDO PROFESIONALES DE ÉLITE

Métodos de Conservación de Alimentos

Tipos, ejemplos y aplicaciones

Vínculo con la carrera de Procesamiento de Alimentos del ITSQMET



Conservar es ganar tiempo sin perder confianza

Es aplicar condiciones que frenan el deterioro y los peligros, preservando el valor del alimento desde su elaboración hasta el consumo.

Prolongar vida útil

**CALIDAD +
INOCUIDAD**

Mantener características
sensoriales

Facilitar almacenamiento y
distribución

Garantizar inocuidad

Reducir pérdidas y desperdicios

Métodos físicos

Temperatura, extracción de agua y control del entorno reducen la velocidad del deterioro.

01

Refrigeración

Baja temperatura, sin congelar

02

Congelación

El hielo frena microorganismos

03

Pasteurización

Calor controlado

04

Esterilización térmica

Alta temperatura, larga duración

05

Deshidratación

Menos agua disponible

06

Envasado al vacío

Menos aire y oxígeno

Métodos químicos

Sustancias que reducen el agua disponible, bajan el pH o inhiben el crecimiento microbiano.

SAL

Salazón

Reduce agua disponible y
crecimiento microbiano

AZÚCAR

Azucarado

Altas concentraciones limitan
microorganismos

pH

Acidificación

Vinagre u otros ácidos bajan el
pH

✓

Conservantes

Sorbatos y benzoatos bajo
regulación

Microorganismos que protegen

Microorganismos beneficiosos y sus metabolitos crean condiciones que dificultan el deterioro.

- **Fermentación láctica**

Yogur, quesos, chucrut

- **Fermentación alcohólica**

Vino y cerveza

- **Cultivos iniciadores**

Procesos controlados

- **Bioconservación**

Bacteriocinas y cultivos protectores

La conservación vive en tu cocina



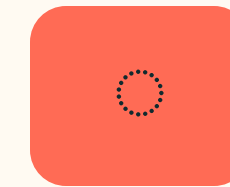
Leche pasteurizada

Calor + frío



Frutas congeladas

Congelación



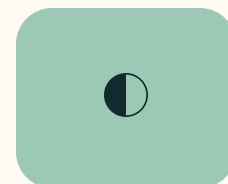
Frutas deshidratadas

Menos agua



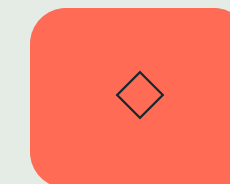
Mermelada

Azúcar + calor



Yogur

Fermentación + frío



Vegetales encurtidos

Acidificación

Conservar a escala industrial



ITSQM ET
FORMANDO PROFESIONALES DE ÉLITE

Cada sector combina proceso, empaque y control térmico para sostener calidad y seguridad.

Lácteos

Pasteurización · refrigeración · cadena fría

Frutas y vegetales

Congelación · deshidratación · acidificación

Cárnicos y pesca

Frío · salazón · curado · envasado

Envasado

Vacío · atmósferas modificadas · control térmico



No existe un método único

La mejor decisión equilibra seguridad, calidad, vida útil, costo y contexto logístico.

Tipo y composición

Actividad de agua y pH

Vida útil + logística

**DECISIÓN
TECNOLÓGICA**

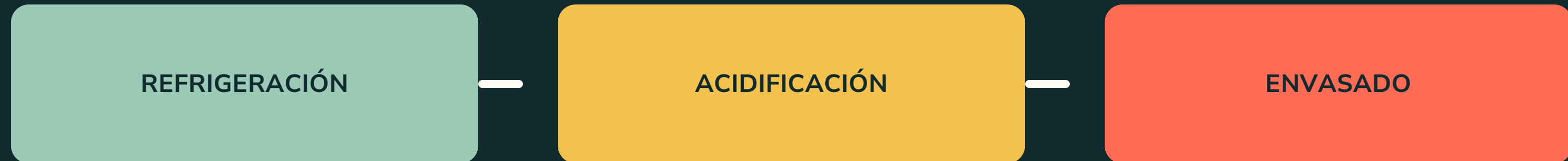
Microorganismos

Calidad nutricional y sensorial

Normativa sanitaria

Varias barreras. Una protección más fuerte.

Combinar obstáculos moderados controla mejor el deterioro y puede preservar más calidad que aplicar un solo tratamiento intenso.



Mejor vida útil · mayor estabilidad · calidad protegida

El futuro necesita criterio técnico

La industria busca profesionales capaces de innovar, controlar riesgos, reducir desperdicios y adaptar tecnologías a nuevas demandas de calidad y sostenibilidad.

Tu conocimiento puede transformar lo que comemos.



ITSQMET

FORMANDO PROFESIONALES DE ÉLITE

Conservar es cuidar

Métodos físicos, químicos y biológicos prolongan la vida útil y aseguran calidad. La clave está en elegir —y combinar— la tecnología adecuada para cada alimento.

Conoce la carrera de Procesamiento de Alimentos del ITSQMET



ITSQMET
FORMANDO PROFESIONALES DE ÉLITE