L'ALIMENTACIÓ Unitat 1

L'ALIMENTACIÓ

Els aliments:

Alimentació:

Important! cal llegir el quadre de la "Classificació generals dels aliments"

Importància del foc:

Descobriments o invents del neolític:

Avenços del neolític:

L'ALIMENTACIÓ AL LLARG DEL TEMPS

Tècniques de conservació dels aliments

-

-

-

Agricultura:

Tipus:

-

-

Tècniques de regatge:

-

-

-

Hivernacles / umbracles:

Llaurar:

Sembrar:

L'ALIMENTACIÓ Unitat 1

L'arada:

Objectius aconseguits llaurant la terra:

EL PROCÉS DE CONREU

Adob:

Guaret:

Adob natural:

Adob sintètic:

Control del creixement

Plaguicida:

Herbicida:

Empeltament:

Collita:

LA RAMADERIA I LA PESCA

Ramaderia:

Granges:

Escorxador:

Vaques lleteres:

Munyidores automàtiques:

Pesca:

L'ALIMENTACIÓ Unitat 1

Tipus de pesca:

-

-

Problemes de la pesca:

Piscifactories o vivers:

TÈCNIQUES DE CONSERVACIÓ

Indústria alimentària:

Productes frescos:

Productes elaborats:

Tècniques tradicionals de conservació:

Important! cal llegir el quadre de les "Tècniques tradicionals de conservació"

Tècniques modernes de conservació

Tractaments amb disminució de la temperatura

-

-

Tractaments amb augment de la temperatura

-

Liofilització:

Irradiació:

Envasament al buit:

LA LLET / LES ETIQUETES / ELS RESIDUS

Tipus de llet:

Derivats lactis:

L'ALIMENTACIÓ Unitat 1

Exemples de derivats lactis:

Cadena de fred:

Informació que han de tenir les etiquetes dels aliments:

Residus sòlids urbans:

Sistemes de tractament de residus:

-

-

-

-

ELS ADDITIUS / LA COCCIÓ / LA CUINA

Additiu alimentari:

Classes d'additius:

Cocció:

Elements bàsics de la cocció:

Higienitzar:

Mitjans de cocció:

-

-

-

Fonts energètiques:

Combustibles:

Electricitat:

Nom:

L'ALIMENTACIÓ Unitat 1

La cuina:

Tipus de cuines tradicionals:

Cuina domèstica actual:

La placa amb fogons:

El forn:

Tipus de forn:

-

-

Cuina al buit: