

DIFERENTES TIPOS DE ARMAZENAGEM DE GENEROS ALIMENTICIOS

Antonia Maria Gimenes

Renato Nogueira Perez Avila

William Gonçalves São Leão

RESUMO

A conservação é fundamental para a civilização, pois, em um caso emergencial, são os estoques de alimentos que mantem tudo funcionando, e, o leitos pode observar que isso afeta coisas graves, incluindo a soberania de uma nação ou a perpetuação de um povo.

INTRODUÇÃO

Viver perto de água de superfície é um fator lógico para a formação de cidades, e neste local, deve haver um bom solo e um clima o mais favorável possível, mas nenhum alimento pode perecer, por isso, a importância da pesquisa.

OBJETIVOS

Apresentar as técnicas de cura dos diversos alimentos consumidos pelos homens.

METODOLOGIA

Analisada por levantamento bibliográfico e no local de trabalho.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho alcançou uma lista que foi resultado de a quantos graus de refrigeração ou congelamento para carnes, pescados, hortifrutí, laticínios e frios, onde pode servir como conhecimento para todos que lerem esta conclusão e publicação.

REFERENCIAS

Bancos de alimentos e colheita urbana. Organização e controle de almoxarifado. Rio de Janeiro. SESC. 2003.

www.portalmesabrazil.com.br