

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

1. Preguntas de evaluación

Que es la conservación de alimentos (escribir una X en la opción correcta):



- Procedimientos y recursos que prolonga la vida de los alimentos, manteniendo, en el mayor grado posible, sus propiedades organolépticas y valor nutritivo.
- Disponibilidad suficiente y estable de alimentos, su acceso oportuno y su aprovechamiento biológico, de manera estable a través del tiempo.
- Derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos con base en la pequeña y mediana producción.

2. Seleccione el método de conservación según la imagen

