## CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

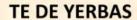
Los métodos de conservación de los alimentos, hacen más lenta la descomposición, por tanto, los alimentos pueden mantenerse por más tiempo en condiciones adecuadas para su consumo.

 Arrastre y coloque cada uno de los alimentos, según el estado en que se encuentre la imagen

ALIMENTOS EN ESTADO DE DESCOMPOSICIÓN		ALIMENTOS EN BUEN ESTADO	
	600		
	8		
		41	

2. Observe las imágenes y seleccione el tipo de conservación que corresponde

## **ZANAHORIA**



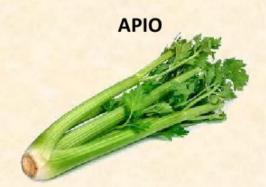




**MERMELADA** 

LECHE







**SOPA EN SOBRE** 

SOPA SABOR POLLO FIDEOS

**BACALAO SALADO** 

