

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.

1. 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 | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|--|
| | | | |
| | | | |



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

ZANAHORIA



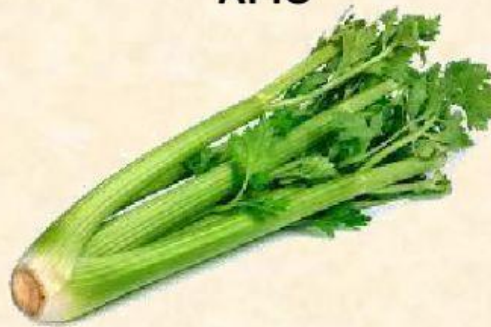
TE DE YERBAS



MERMELADA



APIO



LECHE



SOPA EN SOBRE



BACALAO SALADO

