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	

LIVEWORKSHEETS

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

ZANAHORIA

TE DE YERBAS

MERMELADA

APIO

LECHE

SOPA EN SOBRE

BACALAO SALADO

LIVEWORKSHEETS