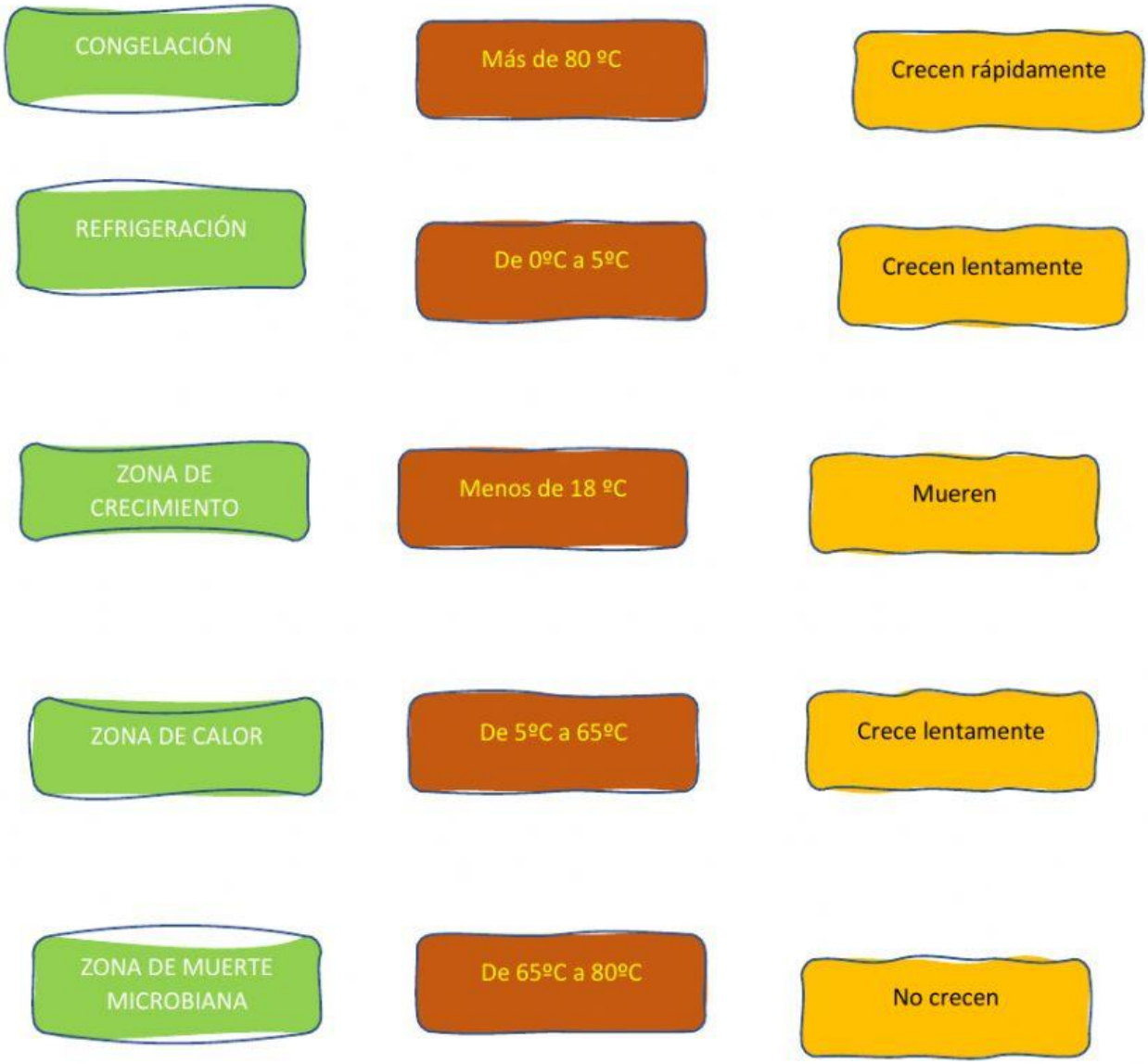
LA IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA EN LA CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EVITAR LA PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS:

UNE CON FLECHAS: