



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth
Cifuentes Pérez**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Mapa
Conceptual**

**Materia: Preparación conservación
de alimentos**

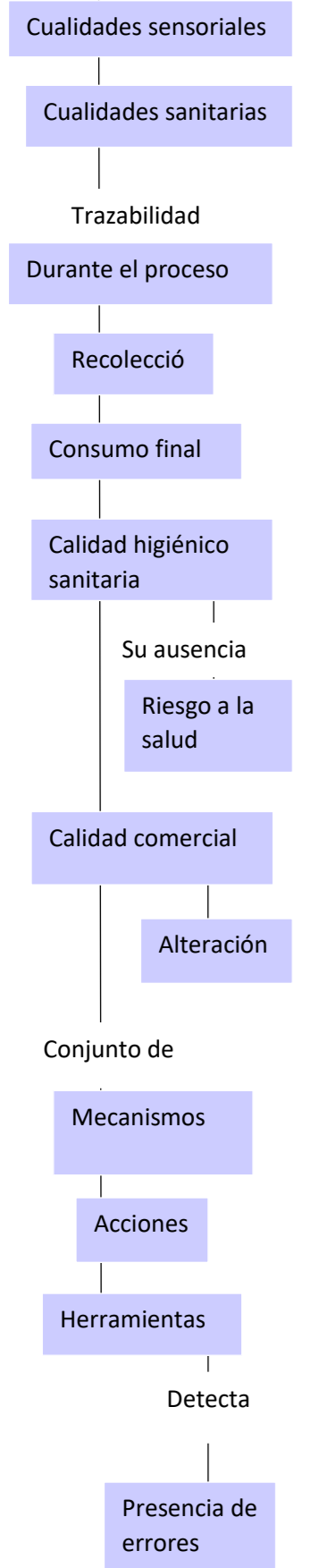
Grado: 4to. cuatrimestre

Grupo: Nutrición

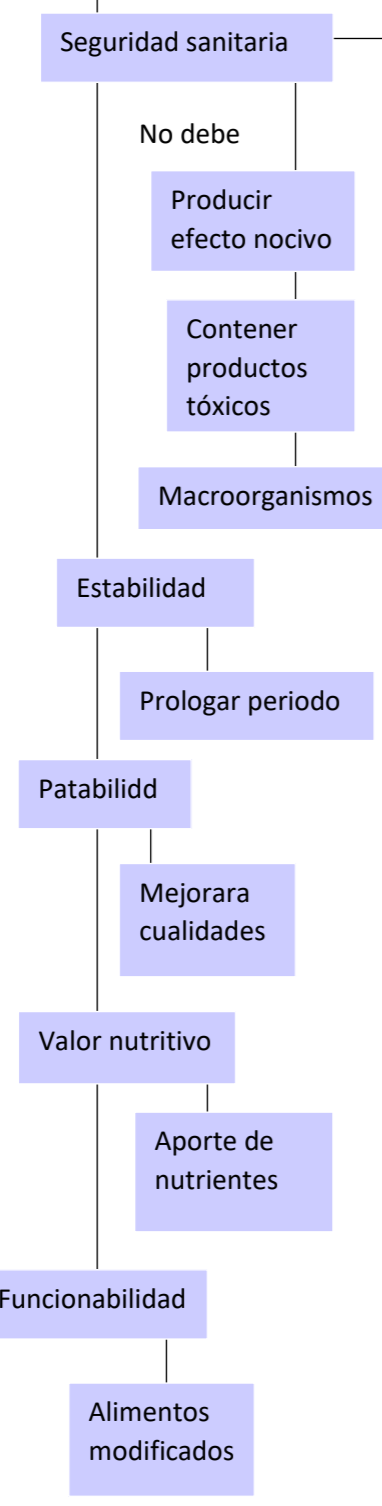
Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de octubre de 2022

CALIDAD DE UN ALIMENTO

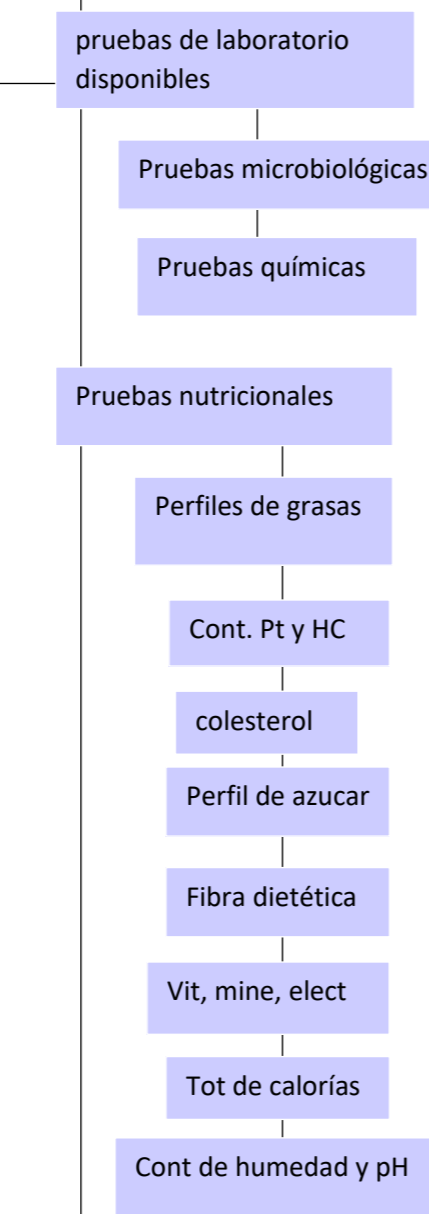
CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO



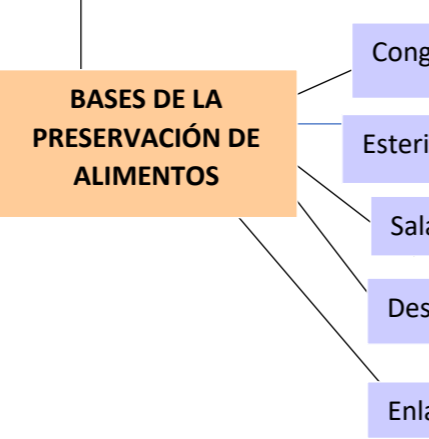
FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD



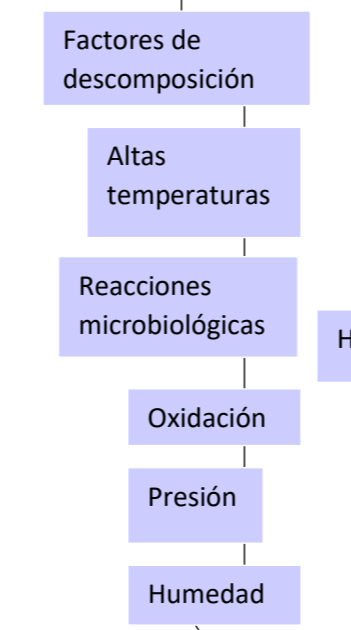
MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO



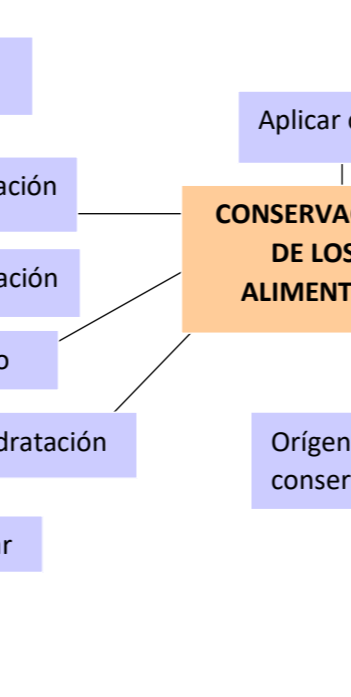
BASES DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS



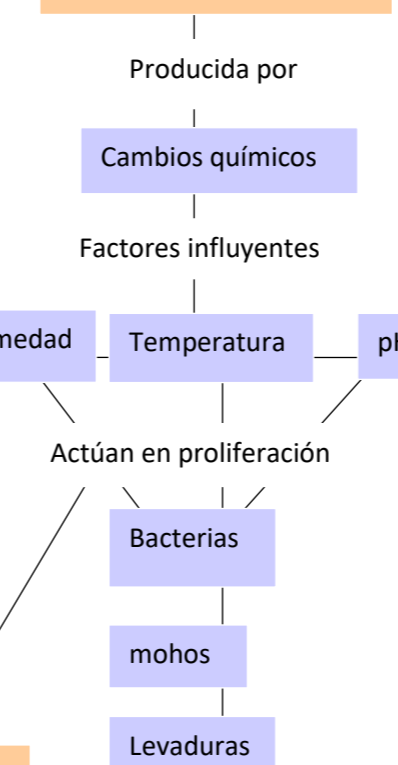
DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS



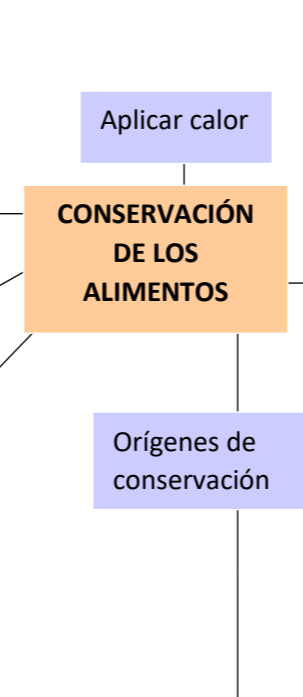
DESARROLLO MICROBIANO Y SUS CONDICIONES DE CRECIMIENTO



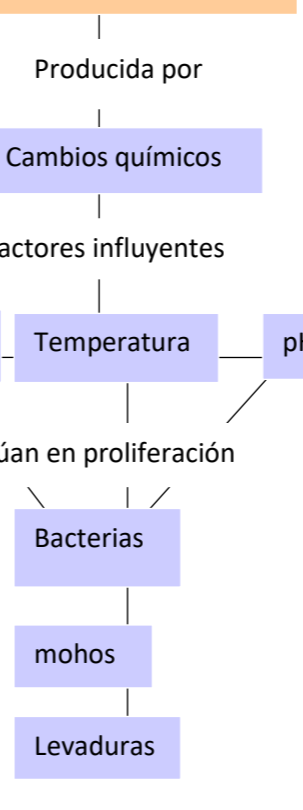
FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS



CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS



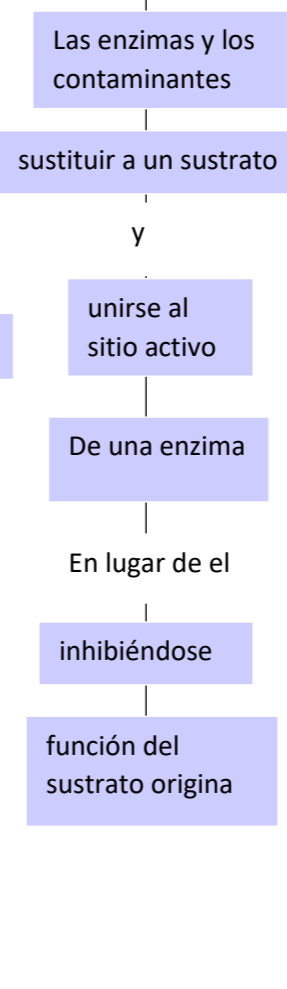
FACTORES BIOQUÍMICOS



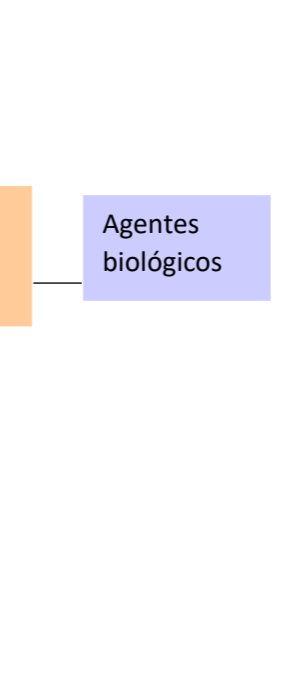
ACCIÓN Y MECANISMOS DE CONSERVACIÓN



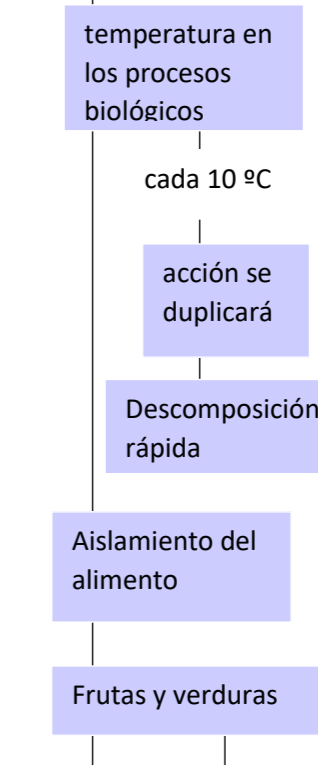
FACTORES FISICOQUÍMICOS



HECHOS HISTÓRICOS DE LA CONSERVACIÓN



FACTORES BIOLÓGICOS



Universidad de Sureste, antología de preparación y conservación de alimentos , recuperado el 15 de octubre de 2022, pagi 37-62