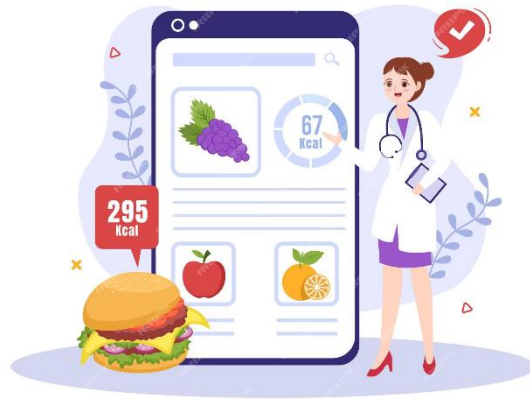


LICENCIATURA EN NUTRICION

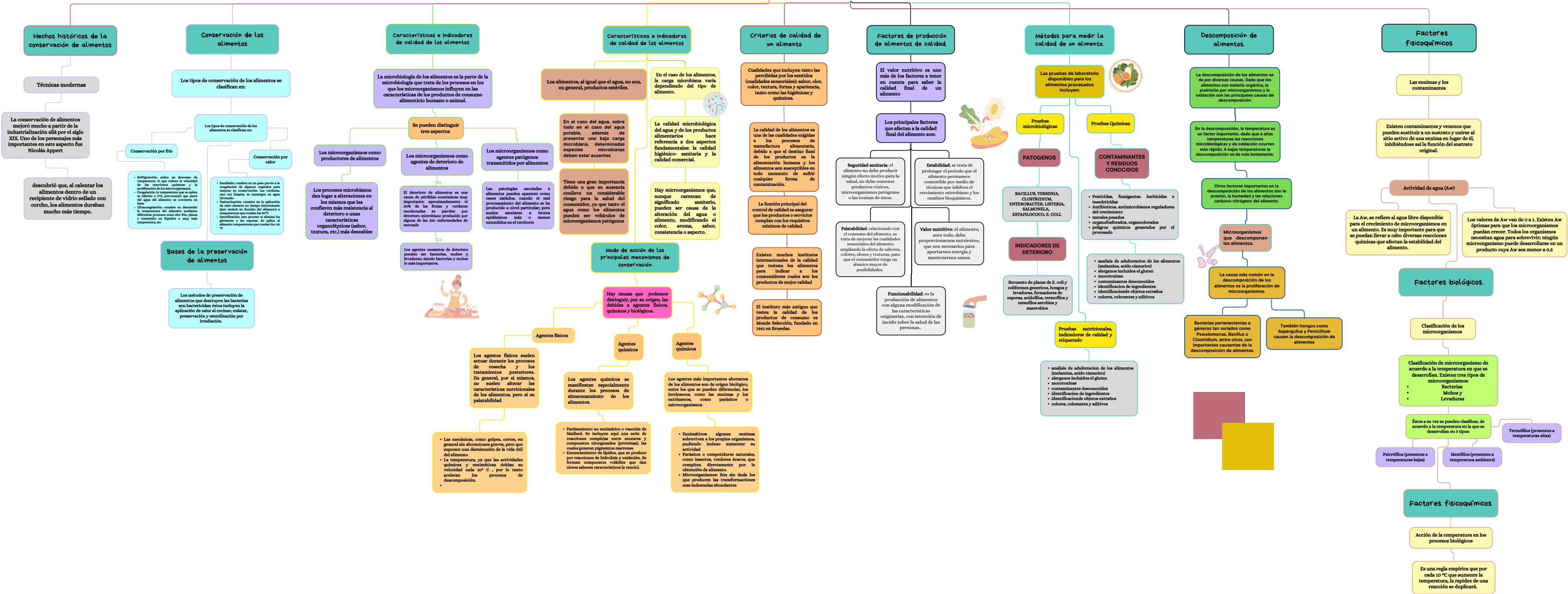
- **MATERIA: PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS**
- **MAPA CONCEPTUAL**
- **DOCENTE: EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ**
- **ALUMNA: DIANA FRANCELIA BRIONES RAMIREZ**

FECHA DE ENTREGA: SABADO 14 DE OCTUBRE DEL 2023



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia, tanto como las higiénicas y químicas.



BIBLIOGRAFIA

- *Antología de la materia preparación y conservación de alimentos, extraída de la plataforma educativa de la Universidad del Sureste Campus Tapachula, Chiapas consultada el día 14 de octubre del 2023.*