

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ALUMNA: MARCIA SOFÍA HERNÁNDEZ MORALES

DRA.: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ASIGNATURA: PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

TIPO DE TRABAJO: MAPA CONCEPTUAL

UNIDAD II

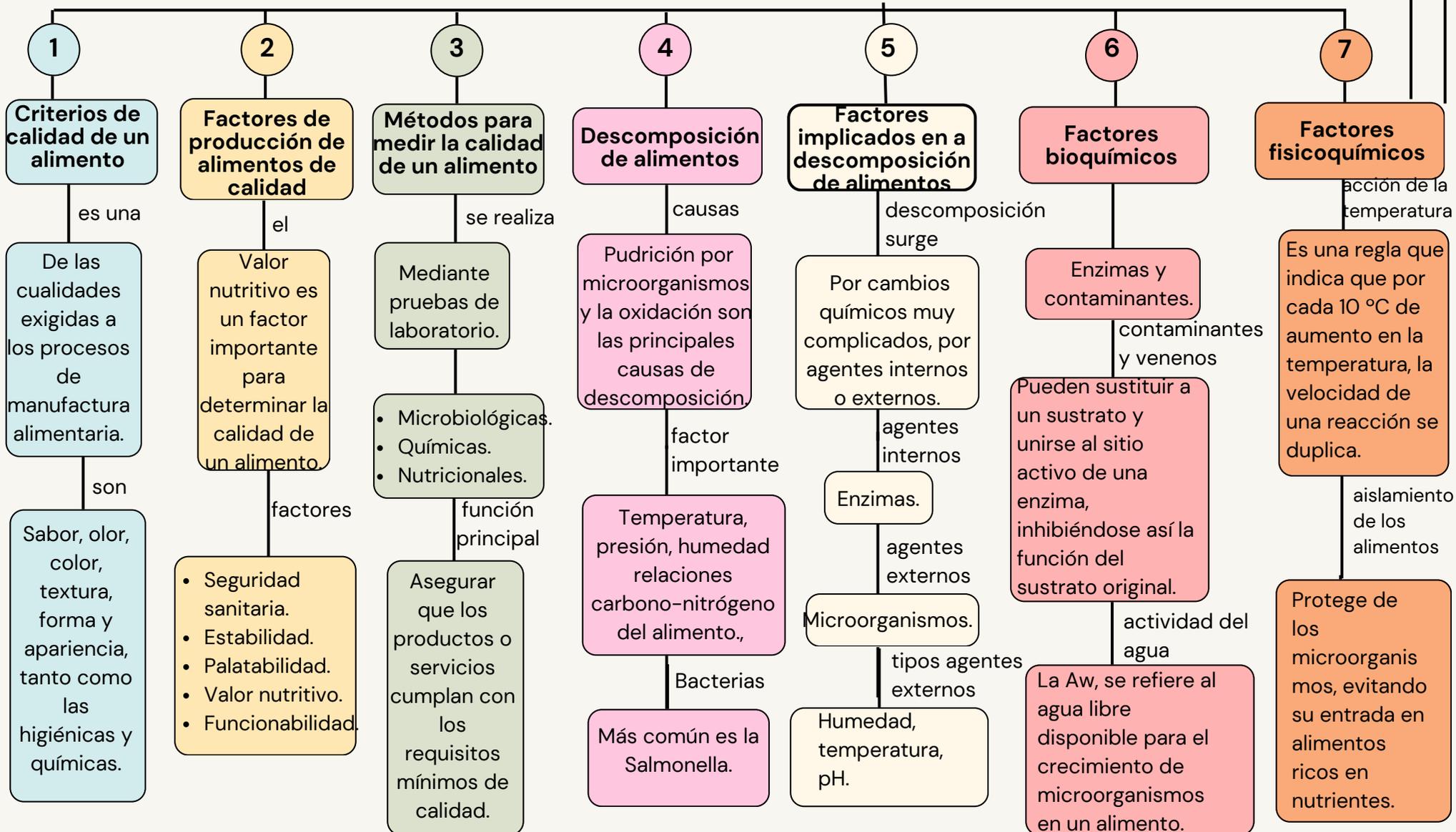
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ, CHIAPAS.



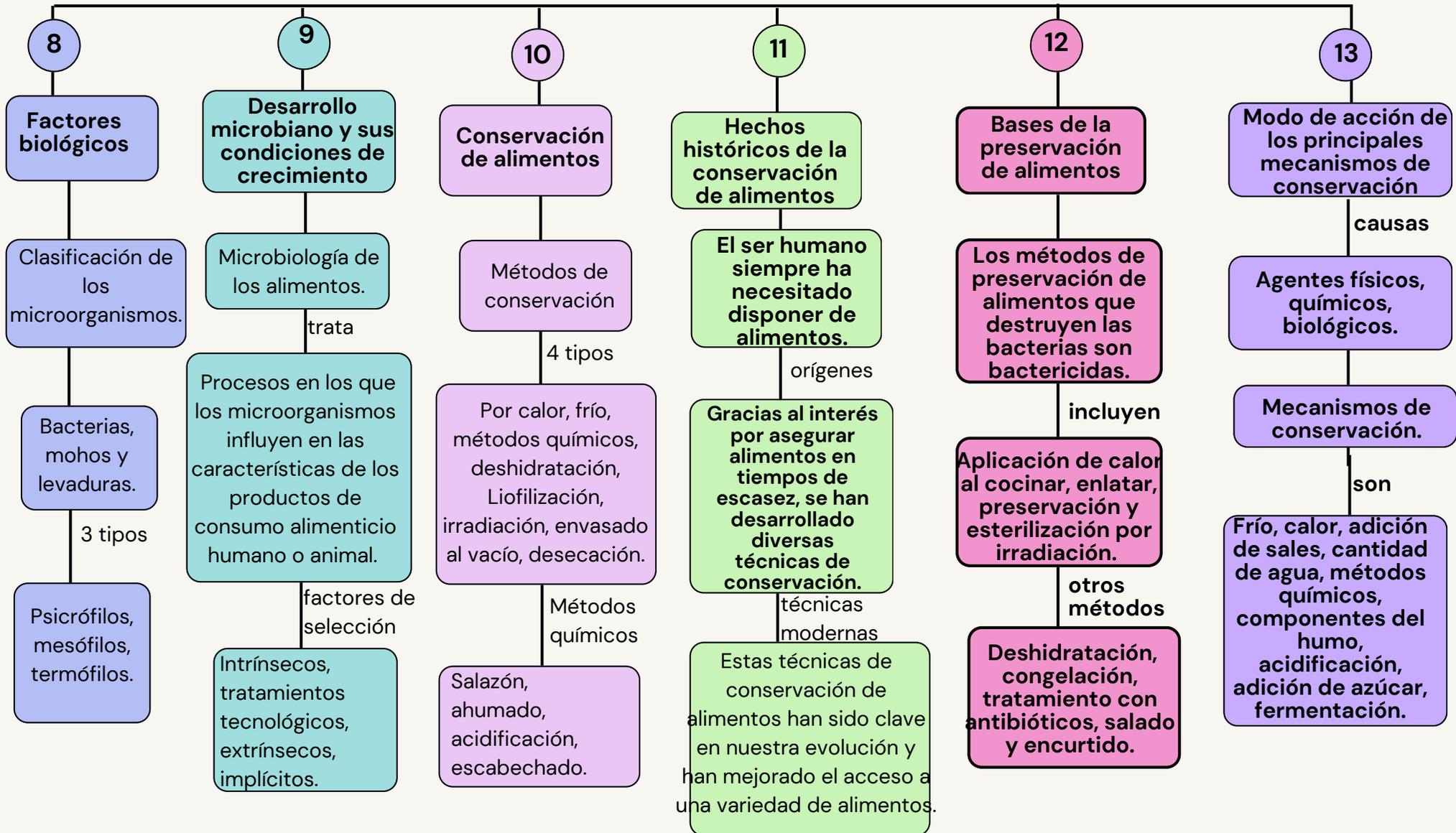
LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: ES EL CONJUNTO DE CUALIDADES QUE HACEN ACEPTABLES LOS ALIMENTOS A LOS CONSUMIDORES.



LA CALIDAD DE UN ALIMENTO

LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: ES EL CONJUNTO DE CUALIDADES QUE HACEN ACEPTABLES LOS ALIMENTOS A LOS CONSUMIDORES.



BIBLIOGRAFÍA

- **Universidad del Sureste. 2024. Antología de Preparación y Conservación de Alimentos. PDF.**

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/2d3519096f6be01ba9383dbdabcc8ac8-LC-LNU405%20PREPARACION%20Y%20CONSERVACION%20DE%20ALIMENTOS.pdf>