

Actividad de Autoaprendizaje 3

Objetivo 3

1. Indique la definición establecida para cada uno de los siguientes términos.

Alimento alterado	Alimento falsificado	Alimento adulterado

2. Anote los factores externos que pueden alterar los alimentos.

3. Anote 3 formas de prevención de la alteración de los alimentos.

4. ¿Cuál es la diferencia entre el método de conservación de refrigeración y el de congelación?

5. ¿Cuáles métodos de conservación utilizan el calor?





6. ¿Cuáles son los objetivos de los métodos de conservación?

