**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Grupo:\_\_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Unidad: Alimentos y Nutrición Maestra: R. Sánchez**

**Tema: Seguridad y Sanidad de los Alimentos**

**A partir del estudio y análisis de la lectura…**

**Contesta en** [**de120218@miescuela.pr**](mailto:de120218@miescuela.pr)**, hoja suelta o en la libreta.**

**1. Algunos síntomas de intoxicación:**

a. fiebre, dolor de cabeza y estómago

b. alergia, vómitos y tos

c. dificultad al respirar y tos

d. alergia, tos y dolor de garganta

**2. Es la infección por bacterias:**

a. contaminación

b. salmonella

c. E. coli

d. hongos

**3. Bacteria que se encuentra en las aguas contaminadas y carne cruda:**

a. hongos

b. E. coli

c. salmonella

d. contaminación

**4. Bacteria que se encuentra con frecuencia en alimentos crudos o no del todo cocidos, tales como la carne, huevos, pescado y aves:**

a. E. coli

b. salmonella

c. hongos

d. contaminación

**5. Bacteria que crece rápidamente a temperatura ambiente y se puede propagar por medio de las manos y de los utensilios de cocina:**

a. contaminación

b. E. coli

c. hongos

d. salmonella

**6. Alimentos que se dañan con facilidad:**

a. perecederos

b. no perecederos

c. arroz

d. pan

**7. Algunos alimentos perecederos más comunes:**

a. carnes y alimentos lácteos

b. pescado y pan

c. huevo y arroz

d. alimentos lácteos y pan

**8. Menciona (5) maneras de prevenir la contaminación de alimentos:**

a.

b.

c.

d.

e.

[](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.prevensystem.com%2Finternacional%2F643%2Fnoticia-conoces-las-sanciones-por-incumplir-la-normativa-de-seguridad-alimentaria.html&psig=AOvVaw3WeA1sQnHIyjpNOuuiCfRr&ust=1585664197702000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCKDd89uxwugCFQAAAAAdAAAAABAL)