**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****, 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.

