



Colegio San Agustín- El Paraíso.

Quinto Grado. Sección: _____

Nombre y Apellido: _____

Tema: Tipos de conservación y clasificación de los alimentos. "Comer y vivir sano".

FICHA INTERACTIVA

PREGUNTAS:

1. ¿En qué consiste el proceso de **pasteurización**?
 - a) Proceso en el cual se elimina la totalidad del aire dentro del envase.
 - b) Mantener los alimentos entre 0 a 8 grados, según la zona del refrigerador.
 - c) Proceso térmico que es realizado en líquidos con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos
2. ¿Cuál de estas afirmaciones es una **ventaja** de la conservación de los alimentos?
 - a) Previene o retarda el daño causado por los microorganismos.
 - b) Pérdida de nutrientes presentes en los alimentos.
 - c) Alteración de condiciones de almacenamiento.
3. ¿Cuál es el **método de conservación** más antiguo que utiliza sal marina para alcanzar su efectividad?
 - a) Congelación.
 - b) Envasado al vacío.
 - c) Salazón.
4. ¿Cuáles de estos alimentos es un **carbohidrato**?
 - a) Pan.
 - b) Granos.
 - c) Naranja.
5. ¿Cuál de estos alimentos contiene **fibra**?
 - a) Leche.
 - b) Ciruela.
 - c) Carne.

