Técnicas de conservación de alimentos

1. Relaciona mediante una línea el alimento con la técnica empleada para su conservación

Refrigeración y congelación

Encurtidos

Concentrado de azúcar

Salado

2. Completa el cuadro arrastrando las enfermedades producidas por alimentos contaminados.

Enfermedades	Conceptos	Síntomas
	Infección intestinal aguda causada por la ingestión de alimentos o agua contaminadas	Vómito, diarrea y deshidratación rápida.
	Intoxicación alimentaria causada por una bacteria alojada en los intestino que se expulsa a través de la heces.	Cólicos, sensibilidad abdominal, diarrea, fiebre, náuseas, y vómitos.
	Infección parasitaria moderada del colon que se produce por la ingesta de alimentos no cocinados.	Cólicos, flatulencias y diarrea con moco.
	Inflamación aguda en el tracto digestivo (estomago e intestino delgado) causado por una bacteria o parasito.	Dolores abdominales, vómitos, náuseas y diarrea.
	Infección grave causada por una toxina (veneno) que se encuentra en el suelo, puede entrar por ingesta de alimentos o heridas infectadas.	Fatiga intensa, visión borrosa, dificultad de hablar y tragar.
	Inflamación y ulceración del intestino grueso (colon) causada por un parasito que se encuentra en el agua o los alimentos contaminados.	Dolores abdominales, fiebre y diarrea con sangre.

Botulismo

Gastroenteritis

Amibiasis

Disentería

Cólera

Salmonelosis