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.



LIVEWORKSHEETS