Actividad Examen rápido 2

Formas de contaminación



erdadero o falso?	
Todos los patógenos necesitan oxígeno para cre	ecer.
La manera más importante de prevenir enferme la temperatura.	edades virales transmitidas por alimentos es controlar el tiempo y
La Salmonella Typhi se relaciona comúnmente c	con la carne de res molida.
Los parásitos comúnmente se relacionan con lo	os mariscos.
ecimiento de patógenos	
criba las seis condiciones que los patógenos necesitan pa	ara crecer.
e no los use. Algunos patógenos se asocian con más de u	un alimento.
Longtitic A	A Pohidas
Hepatitis A	A Bebidas B Huevos v aves
Norovirus	A Bebidas B Huevos y aves C Carne
Norovirus Salmonella Typhi	B Huevos y aves
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp.	B Huevos y aves C Carne
Norovirus Salmonella Typhi	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp.	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos Leche/productos lácteos
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga Salmonella no tifoidea	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos Leche/productos lácteos
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga Salmonella no tifoidea	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos I Leche/productos lácteos J Agua contaminada
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga Salmonella no tifoidea Salmonella no tifoidea	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos I Leche/productos lácteos J Agua contaminada
Norovirus Salmonella Typhi Shigella spp. Escherichia coli productora de toxina Shiga Salmonella no tifoidea	B Huevos y aves C Carne D Pescado E Mariscos F Alimentos listos para comer G Frutas y verduras H Arroz/granos I Leche/productos lácteos J Agua contaminada

Respuestas

¿Verdadero o falso?

① F

(2) **F**

(3) F

4 V

Crecimiento de patógenos

Los patógenos necesitan estas condiciones para crecer:

- Alimento
- Acidez
- Temperatura
- Tiempo
- Oxígeno
- Humedad

Patógenos y alimentos asociados

① E, F, J

② E, F, J

③ A, F

4 F, G, J

⑤ C, G

6 B, C, G, I

Contaminantes

Biológicos: algunos ejemplos son bacterias, virus, parásitos, hongos y toxinas de plantas, setas u hongos y mariscos. Físicos: algunos ejemplos son los objetos extraños, como tierra, fragmentos de vidrio, grapas metálicas y huesos. Químicos: algunos ejemplos son limpiadores, sanitizantes y pulidores.