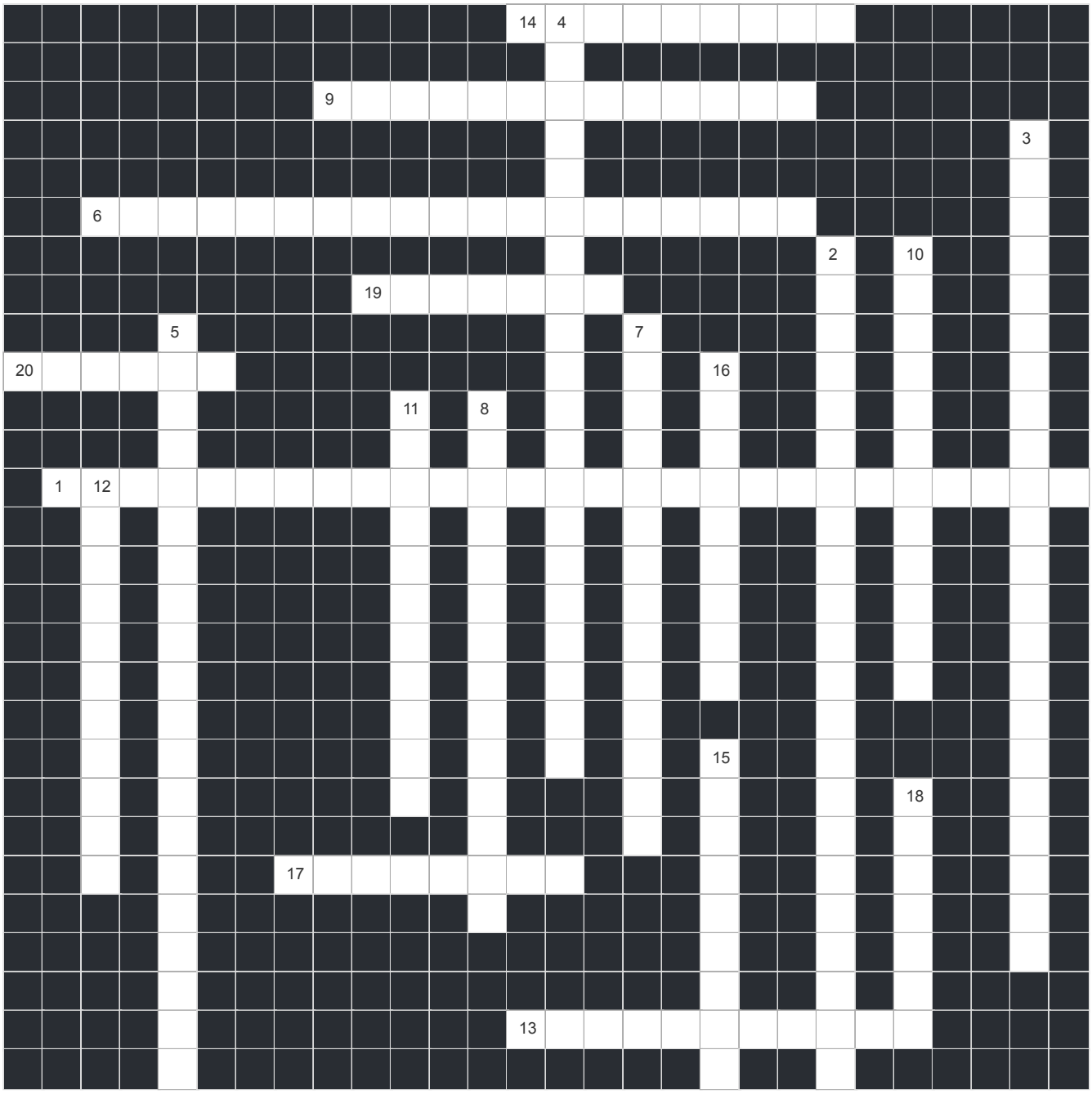
Conservación de los alimentos

Autor: LUIS EDUARDO FLOREZ FLOREZ



HORIZONTALES

VERTICALES

1. Alimentos crudos, Insectos y roedores, Mascotas, Basuras y desperdicios,Polvo, Aguas contaminadas.
6. Cuando el alimento entra en contacto con objetos elementos físicos
9. Es la presencia de elementos o sustancias extrañas que pueden causar daño a la salud de las personas.
13. Microorganismos que no necesitan aire
14. Microorganismos que causan daños a la salud de las personas
17. Organismo que causa daño a la salud.
19. segundo ejemplo de contaminación física
20. Microorganismos que se encargan de producir alcohol en los alimentos ricos en carbohidratos

2. Cuando al alimento llegan microorganismos patógenos que causan daño a la salud
3. Principal fuente de contaminación
4. Alimentos con mayor contenido de agua que favorecen al crecimiento de los microorganismos.
5. cuando el alimento entra en contacto con sustancias químicas.
7. Seres vivos muy pequeños. Para verlos se requiere de microscopio
8. segundo ejemplo de contaminantes químicos
10. Microorganismos que tienen la facultad de desarrollarse sin o con aire
11. Ejemplo de contaminación química
12. Factor decisivo para el crecimiento de los microorganismos
15. Microorganismos que necesitan aire
16. Nutriente rico para el crecimiento de los microorganismos
18. Primer ejemplo de contaminación física