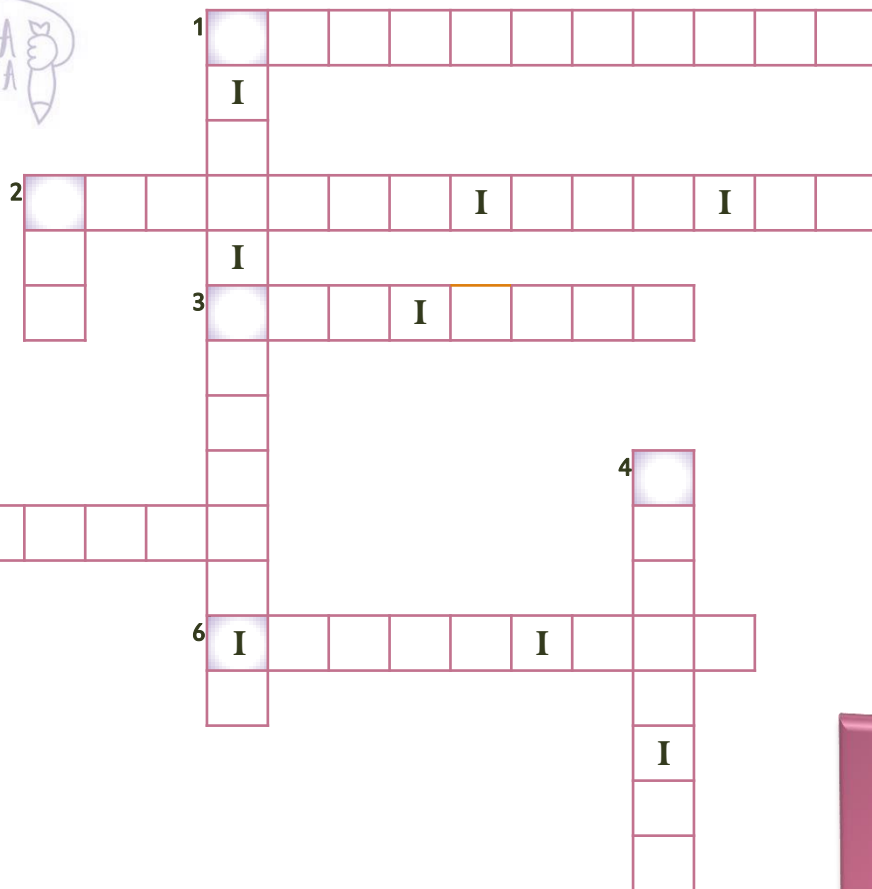




Verticales

1• Infección causada por el parásito *Taenia* (solitaria), el cual puede estar presente en carne de cerdo poco cocinada o vegetales contaminados

2• Toxina paralizante que puede estar presente en los moluscos bivalvos no controlados por las autoridades sanitarias

4• Organismo que utiliza y perjudica a otro para cubrir sus necesidades básicas

Horizontales

1• Aditivo alimentario que minimiza o detiene el deterioro de los alimentos

2• Tratamiento térmico que disminuye la presencia de microorganismos patógenos en los alimentos

3• Técnica que modifica los alimentos crudos haciéndolos más apetecibles para su consumo

5• Líquido o sólido que los seres vivos necesitan para subsistir

6• Condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al consumidor

CRUCIGRAMA SEGURIDAD
ALIMENTARIA dificultad media