

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:

GRADO: 6-1

II PERÍODO - TALLER 2 DE HUMANIDADES:  
LECTOESCRITURA

DOCENTE: Yaneth Morales G.

Fecha de  
diligenciamiento  
por el docente:  
Miércoles 1º de  
Julio de 2020.

Fecha de entrega por el  
estudiante a los  
docentes: viernes 31 de  
Julio de 2020.

AL ENVIAR LAS RESPUESTAS AL CORREO INSTITUCIONAL  
DE LA DOCENTE ESCRIBA CLARAMENTE SU NOMBRE Y  
GRADO. REVISE QUE EL CORREO ESTÉ BIEN ESCRITO Y  
HAYA SIDO RECIBIDO Y RESPONDIDO.

[ianethmorales@ieramonarcilacali.edu.co](mailto:ianethmorales@ieramonarcilacali.edu.co)

**APRENDIZAJE: Comprendo e interpreto diversos tipos de texto para establecer sus relaciones internas y su clasificación en una tipología textual.**

### NO MAS CONTAMINACIÓN



Las enfermedades parasitarias transmitidas por alimentos (EPTA) se originan a través del consumo de alimentos contaminados por estos diminutos organismos. Su tamaño puede variar, desde una simple célula invisible para el ojo humano hasta larvas visibles.

Hay una gran variedad de parásitos que pueden afectar el organismo humano y, en consecuencia, sus efectos también varían, desde incómodas gastroenteritis hasta patologías crónicas.

En la mayoría de los casos, aparecen tras unos malos hábitos de higiene, como deficiencia de saneamiento y falta de higiene en alimentos o del personal que los manipula. La mejor forma de prevenirlos es aplicar medidas de prevención e incidir en la higiene colectiva y personal.

Mantener una higiene adecuada es la clave para evitar la aparición de parásitos. Desde la limpieza común a la esterilización en la industria, forma parte del proceso higiénico. Las dos máximas más importantes son: lavarse las manos, lavar los utensilios y las zonas de preparación de alimentos y cocinarlos de forma adecuada. La gran mayoría de infecciones parasitarias se transmiten por contacto con heces fecales de una persona o animal infectado.

Durante el almacenamiento de productos se van originando distintos compuestos debido al envejecimiento que van sufriendo. Algunas de estas reacciones son, por ejemplo, el enranciamiento de las grasas. Se ha probado que algunos de estos tóxicos son potencialmente mutagénicos (producen alteraciones sobre nuestro código genético) y otros hacen disminuir los niveles de colesterol en nuestras células, haciéndolas más débiles. Además, todos los tóxicos procedentes de esta degeneración de las grasas tienen en común que aceleran el envejecimiento, producen alteraciones cardiovasculares y facilitan la aparición de cáncer.

Siempre que prepare sus alimentos, hágalo para un consumo inmediato, así garantizará la salud de su familia.

**El Heraldito.**

Teniendo en cuenta la lectura anterior responde las siguientes preguntas:

1. Cuales pueden ser las consecuencias de consumir alimentos en mal estado y qué medidas se deben tomar con las personas que comercializan en esas condiciones?
2. Explica el procedimiento que utilizan en tu casa en la compra y preparación de alimentos teniendo en cuenta las recomendaciones para evitar el contagio del covid 19.
3. Escribe cuales son las causas que dan origen a las enfermedades en nuestros hogares
4. Comprendo e Interpreto
  - La idea central del texto es:
    - A.** Vender alimentos frescos
    - B.** Una preparación variada
    - C.** La higiene personal y de los alimentos
5. Como se originan las enfermedades parasitarias?
  - A.** A través del consumo de alimentos contaminados
  - B.** Por medio del contacto por una persona contagiada
  - C.** Por la manipulación y uso inadecuado de los utensilios
  - D.** Todas las anteriores
6. La finalidad del texto es:
  - A.** Entretener
  - B.** Informar
  - C.** Convencer
7. Busca en el diccionario las siguientes palabras:
  - Rancio
  - Esterilización
  - Gastroenteritis
  - Larva
  - Patología