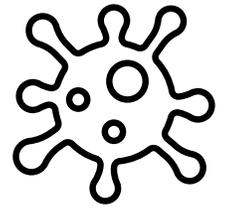


Microorganismos en nuestro cuerpo



1. Debemos cuidar de guardar la comida cocida separada de la cruda en contenedores tapados. Esto se debe a que:

- a) Los microorganismos prefieren alimentarse de la comida cocida.
- b) Así no se traspasan los microorganismos de un lado al otro.
- c) Los microorganismos prefieren alimentarse de la comida cruda.
- d) Los contenedores pueden matar a los microorganismos.

2. Selecciona la respuesta INCORRECTA:

- a) Todos los microorganismos son dañinos y causan enfermedades.
- b) Algunos microorganismos son beneficiosos para nuestra salud.
- c) Las levaduras son hongos beneficiosos.
- d) Lavarse las manos puede ayudar a eliminar microorganismos.

3. Existen muchos microorganismos que son beneficiosos para la salud humana, investiga y completa el cuadro siguiendo el ejemplo.

TIPO DE MICROORGANISMOS Y NOMBRE (VIRUS, BACTERIA, HONGO)	¿DÓNDE SE ENCUENTRA?	¿QUÉ BENEFICIOS TRAE PARA LA SALUD HUMANA?
Lactobacillus (bacteria)	Yogur y queso	Regulación del funcionamiento intestinal

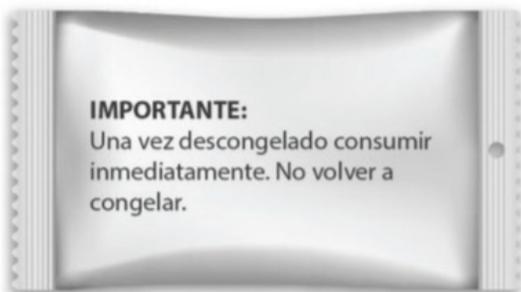
4. También existen microorganismos que son dañinos para la salud humana y son los responsables de diferentes enfermedades, estos son conocido como microorganismos patógenos. Completa las fichas clínicas de las patologías informando sus principales características.

ENFERMEDAD	CÓLERA
MICROORGANISMO RESPONSABLE	
SÍNTOMAS	

ENFERMEDAD	PIE DE ATLETA
MICROORGANISMO RESPONSABLE	
SÍNTOMAS	

ENFERMEDAD	CORONAVIRUS
MICROORGANISMO RESPONSABLE	
SÍNTOMAS	

5. Mario compró varios alimentos congelados. Se dio cuenta que todos los envoltorios tenían una instrucción similar a la que tiene el envase que se muestra a continuación:



¿Por qué no conviene volver a congelar un alimento descongelado?

6. ¿Cuáles son los efectos beneficiosos de la existencia de la flora bacteriana humana?

- a) Producción de gases.
- b) Correcta absorción de nutrientes y minerales.
- c) Eliminación de células cancerígenas.

7. Si un compañero de tu curso tuviera un accidente jugando en el patio durante el recreo y se hiciera una herida ¿cuál es la razón más importante para que la persona que lo atiende decida aplicar povidona yodada sobre la herida?

- a) Que la herida deje de sangrar.
- b) Evitar que ingrese polvo a la herida.
- c) Impedir que otros compañeros se contagien.
- d) Eliminar gran parte de los agentes infecciosos.

8. ¿Porqué los virus no se consideran microorganismos?

- a) Porque se reproducen rápidamente.
- b) Debido a que son eucariotas.
- c) Debido a que son incapaces de reproducirse por sí mismos.
- d) Por su estructura microscópica.

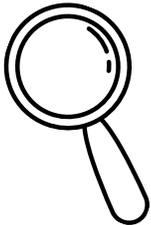
9. ¿Qué tienen en común la enfermedad del pie de atleta, el cólera y el resfrío?

- a) Todas presentan los mismos síntomas.
- b) Todas son producidas por el ingreso y multiplicación de agentes patógenos.
- c) Todas son producidas por el ingreso y multiplicación de bacterias.
- d) Todos son producidos por el mismo microorganismo patógeno.

¡Excelente trabajo! ¡Eres genial!



Resultados:



1. Alternativa **b**.
2. Alternativa **a**.
- 3.

TIPO DE MICROORGANISMOS Y NOMBRE (VIRUS, BACTERIA, HONGO)	¿DÓNDE SE ENCUENTRA?	¿QUÉ BENEFICIOS TRAE PARA LA SALUD HUMANA?
Lactobacillus (bacteria)	Yogur y queso	Regulación del funcionamiento intestinal
Levadura	Pan, cerveza	Beneficios nutricionales
Penicilina	Medicamento	Antibacteriano

- 4.

ENFERMEDAD	CÓLERA
MICROORGANISMO RESPONSABLE	Bacteria <i>Vibrio cholerae</i>
SÍNTOMAS	Diarrea, vómito, deshidratación

Resultados:

ENFERMEDAD	PIE DE ATLETA
MICROORGANISMO RESPONSABLE	Hongo dermatofito
SÍNTOMAS	Descamación en la piel, picazón

ENFERMEDAD	CORONAVIRUS
MICROORGANISMO RESPONSABLE	Virus covid-19
SÍNTOMAS	Fiebre, dolor de garganta, malestar general, problemas respiratorios.

5.

		CÓDIGO
RESPUESTA CORRECTA	Respuestas que refiere, explícita o implícitamente, al desarrollo de microorganismos patógenos o al inicio de un proceso de descomposición en los alimentos que se dejan a temperatura ambiente, señalando que esto puede causar enfermedades a quien los consume. Puede o no señalar que las enfermedades producidas son entéricas.	1

Resultados:



		CÓDIGO
RESPUESTA PARCIAL	<p>Respuestas que solo hacen referencia al desarrollo de microorganismos patógenos sin vincularlos explícita ni implícitamente con la producción de enfermedades.</p> <p>O bien, respuestas que solo hacen referencia a la producción de enfermedades, pero sin aludir, explícita ni implícitamente, a la propagación de microorganismos patógenos en los alimentos una vez que se descongelan.</p> <p>O bien, respuestas que solo hacen referencia a la descomposición del alimento, sin señalar que pueden producir enfermedades. Se refiere a que el alimento se hace o se pone feo, se daña, se echa a perder u otras formas coloquiales de uso común en cada país, que refieran a que el alimento se descompuso.</p>	0,5
SIN RESPUESTA	<p>Respuestas que de manera muy tangencial, hacen referencia a la descomposición de los alimentos, por ejemplo, que cambia de sabor o color.</p> <p>O bien, respuestas que no hacen referencia a lo descrito u otras respuestas incorrectas.</p>	0

6. Alternativa **c**.
7. Alternativa **d**.
8. Alternativa **c**.
9. Alternativa **b**.