

CRUCIGRAMA:

1						I									
2					N				
3		T								
4					O		
5				X					
6		I							
7				C				
8					A
9				C					
10	I					
11					O				
12				N						
						/									
13				A		
14				L				
15	I					
16			M
17						E	/

18				N							
19				T
20			O									
21						S							

REFERENCIAS:

- 1- Principal norma de prevención al manipular alimentos.
- 2- Forma de consumir y reservar alimentos duraderos. (para estaciones faltantes)
- 3- Consecuencia fatal por intoxicación.
- 4- Nombre de la enfermedad causada por toxina botulínica.
- 5- Sustancias patógenas, provocadas por gérmenes.
- 6- Nombre del trastorno que afecta gravemente a los riñones y a la sangre, entre otros.
- 7- Tipo de germen o noxa causante de enfermedades, que se trata con antibióticos.
- 8- Acción referida a unos de los métodos para la conservación de los alimentos por acción del calor.
- 9- Acción de someter al calor alimentos.
- 10- Significado de la H, en la sigla de la enfermedad o trastorno SUH.
- 11- Uno de los síntomas más comunes de la intoxicación por alimentos.
- 12- Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria (Organismo), encargado de ejecutar políticas de sanidad y calidad animal y vegetal e inocuidad de los alimentos.
- 13- Uno de los trastornos provocados por las toxinas neurotóxicas.
- 14- Organismos marinos, vectores de toxinas producidas por algas, de consumo humano.
- 15- Nombre de la toxina causante del botulismo.
- 16- Nombre de la enfermedad causada por la salmonella.
- 17- Nombre de la bacteria causante del S.U.H.
- 18- Trastorno generado por el S.U.H.(relacionado con los riñones).
- 19- Nombre que reciben el conjunto de microorganismos del mar, fotosintéticos, pueden generar toxinas.
- 20- Condición esencial para conservar las carnes, lácteos....
- 21- Sigla que hace referencia al Síndrome Urémico Hemolítico.

