16.- Respuesta correcta: **d)**

Para prevenir enfermedades y el cáncer en particular, es conveniente que las grasas totales de la dieta representen menos del 30 % de las kcal/día.

Por otra parte se sabe que en los procesos de braseado, ahumado y parrilla se producen hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP´S) que son cancerígenos

También vimos que la OMS ha establecido en la lista de sustancias cancerígenas, a las carnes procesadas (embutidos, fiambres, salchichas, bacon, hamburguesas y otros derivados cárnicos preelaborados o elaborados, vísceras, subproductos cárnicos como la sangre…) y, con probabilidad de serlo, a las carnes rojas; entendiendo como tal el consumo habitual de estos alimentos en cierta cantidad.