



SEGURIDAD INDUSTRIAL E HIGIENE ALIMENTARIA

Actividad a desarrollar



A partir de sus saberes y conocimientos responda las siguientes preguntas

¿Sabes que es seguridad industrial?

.....

.....

.....

¿De qué manera precautelamos la seguridad de la higiene alimentaria?

.....

.....

.....

.....

¿Considera importante la organización y posición correcta de los objetos en la cocina? ¿porque?

.....

.....

.....

.....

¿Sabes cuantas clases de contaminación existe en los utensilios de cocina?

.....

.....

.....





Actividad individual

A través de las siguientes preguntas repasamos todo lo aprendido en el modulo.

1. ¿Qué entiendes por seguridad alimentaria?

R.....
.....
.....

2. ¿Cuántos tipos de contaminación existen?

.....
.....
.....
.....
.....

3 ¿Qué es contaminación física y química?

R.....
.....
.....
.....
.....

4. ¿Qué es la contaminación biológica?

R.....
.....
.....
.....
.....

5.-¿Cuáles son las normas de higiene?





Enlaza la imagen con la teoría de acuerdo a su perspectiva.



Una persona que mantiene una alimentación equilibrada y que realiza ejercicios de forma cotidiana tiene mayores probabilidades de gozar de buena salud.

Por el contrario, una persona que come y bebe en exceso, que descansa mal y fuma, corre serios riesgos de sufrir enfermedades.

