

Nombre y Apellido:

Curso:

U.T.P. 3 Año

¿Cuánto recordamos?

1. ¿Cómo puedes prevenir el contagio de enfermedades provocadas por la manipulación incorrecta de alimentos? Marca con un ✓

- ☐ Lavarse muy bien las manos antes de comer.
- ☐ Limpiar la mesada de la cocina cada vez que se ocupe.
- ☐ Comer verduras y frutas directamente del lugar donde se compran.
- ☐ Preparar alimentos con heridas sin cubrir.

2. Identifica qué imágenes representan contaminación cruzada en la manipulación de alimentos.



3. Observar la siguiente imagen ¿cumple con la vestimenta adecuada? ¿Qué indumentaria le falta? Escriba en el cuadro.



- ☐ Si
- ☐ No

4. Marca la afirmación correcta.

- ☐ Un alimento inocuo es apto para comer, pero no para guardar.
- ☐ Limpiar la tabla en la que cortamos carne antes de utilizarla con verduras.
- ☐ Seguridad alimentaria tiene que ver con alimento gratis para todos.
- ☐ Un manipulador es una persona que prepara, vende y transporta alimentos.

5. Todas las personas tenemos derecho a una alimentación adecuada.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

6. El código alimentario es un reglamento técnico que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas, los establecimientos y los productos.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

7. Existe seguridad alimentaria cuando no todas las personas tienen acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

8. Inocuo son aquellos alimentos libres de contaminantes físicos, químicos o biológicos, que no representan riesgos para la salud.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

9. Elija la opción correcta.

- ☐ Los tipos de peligros son físicos y químicos.
- ☐ Los tipos de peligros son físicos, químicos y biológicos.
- ☐ Los tipos de peligros son físicos, químicos, biológicos y bacteriológicos.

10. ¿Qué factores influyen en la contaminación alimentaria?

11. ¿Qué alimentos son de alto riesgo de contaminación? Nombre al menos 4

12. Un vaso de leche sin pasteurizar ¿es apto para consumir? ¿Por qué?

13. En 14 de febrero Margarita realizó las compras en el supermercado a las 10 hs. como perdió el colectivo llegó a su casa a las 13 hs. ¿Qué alimentos corren riesgo de contaminación? ¿Tendrá que desechar alguno? ¿Cuál/ cuáles?



14. Martín compró un yogur hace tres días, todavía queda la mitad en el sachet ¿Puede consumirlos si está guardado en la heladera?

☐ Si

☐ No

15. ¿Qué hábitos, que realizas o realizan en tu casa, crees que deberían cambiar luego de lo aprendido en clase. Comente.