

# SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## 1ª EVALUACIÓN

1. Define los siguientes conceptos:
  1. Seguridad alimentaria: en qué condiciones existe.
  2. Higiene alimentaria: en qué pilares se sustenta.
  3. Cadena alimentaria.
  4. Trazabilidad: cita un ejemplo.
  5. Contaminación cruzada: cómo evitar que se produzca.
2. Enumera y explica los factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
3. Elige una etiqueta de un producto alimentario y comenta su contenido, analizando si consideras que cumple con la normativa actual en la materia de etiquetado de los alimentos aplicable en nuestro país.
4. Elige una enfermedad o trastorno de origen alimentario y explica:
  1. Cuál es su origen.
  2. Cuáles son los mecanismos de transmisión.
  3. Cuáles son los daños que ocasiona en el organismo.
  4. Cómo evitar que se produzca.
  5. Comenta un caso práctico que encuentres en alguna noticia en la web.
5. Elige una enfermedad o trastorno de origen alimentario y explica:
  1. Cuál es su origen.
  2. Cuáles son los mecanismos de transmisión.
  3. Cuáles son los daños que ocasiona en el organismo.
  4. Cómo evitar que se produzca.
  5. Comenta un caso práctico que encuentres en alguna noticia en la web.