

Actividad de Autoaprendizaje 1

Le damos la más cordial bienvenida a esta actividad. Resuelva los ejercicios que se le plantean. Luego su docente le indicará las respuestas correctas de cada uno de ellos. No debe entregar sus respuestas a su docente. Este ejercicio es sólo para su aprendizaje individual.

Primera parte. Objetivo 1

1. Defina los siguientes términos.

a) Inocuidad alimentaria

b) Calidad alimentaria

c) Seguridad alimentaria

2. Anote los tres tipos de peligros que pueden provocar la contaminación de los alimentos, según la clasificación dada:

1. _____

2. _____

3. _____

3. En el siguiente cuadro, anote dos responsabilidades que competen a: las autoridades sanitarias, empresas y personas manipuladoras de alimentos.

Autoridades sanitarias	Empresas	Personas manipuladoras
1.	1.	1.
2.	2.	2.



4. ¿Cómo puede una persona manipuladora de alimentos proteger a su clientela de las enfermedades alimentarias?

Segunda parte. Objetivo 2

1. Indique qué es un microorganismo.

2. Anote las condiciones que favorecen (o no) la proliferación de los microorganismos.

3. ¿Qué es una enfermedad alimentaria?

4. ¿Qué síntomas producen las enfermedades alimentarias?

5. Indique cuáles son las poblaciones susceptibles a las enfermedades alimentarias

6. Anote los ciclos de trasmisión de una enfermedad alimentaria

- a) _____
- b) _____





7. Anote los tres errores que producen la mayor cantidad de enfermedades alimentarias.

1. _____
2. _____
3. _____

Tercera parte. Objetivo 3

1. Indique la definición establecida para cada uno de los siguientes términos.

Alimento alterado	Alimento falsificado	Alimento adulterado

2. Anote los factores externos que pueden alterar los alimentos.

3. Anote 3 formas de prevención de la alteración de los alimentos.

4. ¿Cuál es la diferencia entre el método de conservación de refrigeración y el de congelación?





5. ¿Cuáles métodos de conservación utilizan el calor?

6. ¿Cuáles son los objetivos de los métodos de conservación?

