

Examen seguretat e higiene 20 octubre 2016

Nom: Criteris avaluació: *cada pregunta val 0,5*

- 1.- Que s'entén per manipulador de aliments?

- 2.- Quines són les desventatges d'una mala manipulació alimentària?

- 3.- Quina és la diferencia entre intoxicació alimentaria i infecció alimentaria?

- 4.- Quines accions hem de realitzar per a tenir una higiene personal adequada a l'hora de manipular aliments?

- 5.- Quant en hem de rentar les mans?

- 6.- Els aliments se poden alterar per tres factors, quins son?

- 7.- Per que evitar que un aliment s'alteri per un fong hem de controlar varis punts . Quins?

- 6.- Que és la pasteurització?

- 8.- Que s'entén per bones pràctiques en matèria d'higiene?

- 9.- Quines mesures preventives hem de prendre per a evitar que una persona constipada pugui transmetre gèrmens als aliments?

10.- Perquè convé usar guants blaus a la cuina si volem usar-ne?

11.- En quines condicions convé usar guants?

12.- Ens hem de rentar les mans abans de posar-nos el guants? Raona-ho

13.- Quina és la forma correcte de rentar-se les mans?

14.- Diferencià entre netejar i desinfectar.

15.-Quina és la temperatura que hem d'evitar durant la manipulació alimentària d'un producte? Perquè?

16.- Assenyala o descriu quines són les passes a seguir en els següents casos, relatius a la manipulació alimentària:

a) T'has fet un petit tall amb el ganivet

b) Avui t'has aixecat amb molt de mal de panxa i diarrea

17.- Les bones pràctiques en higiene alimentària garanteixen què dels aliments?

18.- Creus que tens bons hàbits envers a la manipulació alimentària?

19.- Que vol dir que un aliment és innocu?

20.- Que vol dir que les bones pràctiques alimentàries s'han de controlar, aplicar i assegurar durant tota la cadena alimentària?

