

Examen seguretat e higiene . Tema 6.

IES GCC. Sóller.

Nom:..... 30/gener/ 2017

1.- Quina diferència existeix entre una al·lèrgia alimentària i una intolerància alimentària

2.- Què són els al·lèrgens?


3.- Quines són les al·lèrgies alimentàries més comunes?

4.- Que és l'anafilaxi?

5.- Quina intolerància provoca el gluten de blat? Quins aliments poden contenir aquest gluten?


6.- Cerca a les següents etiquetes possibles al·lèrgògens a la llista d'ingredients. Indica'ls



Ejemplo de Etiqueta 

| | | |
|-----------------------------|---|---------------------|
| Elaboración propia | PREPARADO DE CARNE DE VACUNO | |
| Nº Autorización | <i>Ingredientes:</i> | |
| Venta directa al consumidor | Carne de vacuno 72%, agua, proteína de soja , sal, lactosa , emulgentes (E-450, E-451, E-407) y antioxidantes (E-331, E301) | |
| | Lote: 180 | Peso neto: 0,598 KG |
| | Precio Kg: 4,50 € | PVP: 4,50 € |
| | Consumir preferentemente antes de: 20/09/2015 | |

Carnicería-Charcutería
Manuel Carnicero Charcutero
Localidad - Provincia

 Cocinar completamente antes de su consumo
No necesita adición de sal
Conservar en frigorífico por debajo de 8°C.

7.- Indica si una persona amb celiàquia pot menjar els aliments següents o no i quins aliments alternatius proposaries per a substituir-los?

- * Un tassó de llet de vaca
- * Un plat d'espaguetis amb tomàtiga
- * Una paella
- * Una truita de patates.

8.- Que hem de redactar una fitxa tècnica o recepta tenint en compte els possibles al·lèrgens?

9.- Que és i que inclou el pla de control d'al·lèrgens?

10.- Imagina que una clienta del teu restaurant pateix un xoc anafilàctic. Com acturies?

