



ACTIVITAT 6: La higiene alimentària

CP: Atenció socio sanitària a persones en el domicili

MÒDUL: Suport domiciliari i alimentació familiar

Alumne/a:

1. Explica qué es la higiene alimentaria y qué ocurre cuando no se lleva a cabo en alguna fase del proceso de manipulación de alimentos.

2. Explica los conceptos de contaminación cruzada directa e indirecta, y pon dos ejemplos de cada una. En cada ejemplo indica cómo se hubiese podido evitar.



3. Completa las siguientes frases con las palabras correctas:

Contaminación directa / Contaminación cruzada indirecta / Contaminación cruzada directa

- La contaminación del alimento producida en algún punto de la cadena alimentaria debido a una manipulación deficiente por el ser humano o de manera natural se denomina
- La contaminación producida cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno sano se denomina
- La contaminación causada por una mala manipulación entre un alimento crudo y uno cocinado a través de utensilios de cocina es.....

4. ¿Cuáles son las principales causas de la contaminación de los alimentos?

5. Indica qué elementos de la higiene personal debes cuidar si, tras la realización de las tareas de limpieza domiciliaria, tienes que pasar a preparar la comida.



6. Explica por qué la temperatura y el tiempo son las variables decisivas en la proliferación de gérmenes. Indica cómo actuar para atenuar o evitar la influencia de ambas variables en la contaminación de alimentos.

7. Escribe al menos 6 actuaciones que debes llevar a cabo, como técnico en atención domiciliaria, para evitar infecciones toxicoalimentarias.

8. Indica qué son las enfermedades de transmisión alimentaria y qué tipos existen.



9. Completa la siguiente tabla con las tox infecciones alimentarias más frecuentes, sus síntomas principales y los alimentos que las pueden producir.

BACTERIA	ALIMENTOS	SÍNTOMAS
Bacillus cereus		
Campilobacter jejuni		
Botulismo		
Eschericia coli		
Salmonella		
Estafilococo		



10. Completa la siguiente tabla con los signos de deterioro de los alimentos.

ALIMENTOS	SIGNOS DETERIORO
Leche	
Huevos	
Carne fresca	
Pescado	
Embutido	
Harina	