



ACTIVITAT 6: La higiene alimentària
CP: Atenció sociosanitària a persones en el domicili
MÒDUL: Suport domiciliari i alimentació familiar
Alumne/a:

1. Explica què és la higiene alimentària i què passa quan no es duu a terme en alguna fase del procés de manipulació d'aliments.

2. Explica els conceptes de contaminació creuada directa i indirecta i posa dos exemples de cadascuna. A cada exemple indica com s'hauria pogut evitar.



3. Completa les frases següents amb les paraules correctes:

Contaminació directa / Contaminació creuada indirecta / Contaminació creuada directa

- La contaminació de l'aliment produïda en algun punt de la cadena alimentària a causa d'una manipulació deficient per l'ésser humà o de manera natural es denomina
- La contaminació produïda quan un aliment contaminat entra en contacte directe amb un sa s'anomena
- La contaminació causada per una mala manipulació entre un aliment cru i un de cuinat a través d'utensilis de cuina és.....

4. Quines són les principals causes de la contaminació dels aliments?

5. Indica quins elements de la higiene personal has de cuidar si, després de fer les tasques de neteja domiciliària, has de passar a preparar el menjar.



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I FORMACIÓ
B PROFESSIONAL



6. Explica per què la temperatura i el temps són les variables decisives a la proliferació de gèrmens. Indica com actuar per atenuar o evitar la influència de les dues variables a la contaminació d'aliments.

7. Escriu almenys 6 actuacions que has de dur a terme, com a tècnic en atenció domiciliària, per evitar infeccions toxicoalimentàries.

8. Indica què són les malalties de transmissió alimentària i quins tipus hi ha.



9. Completa la taula següent amb les toxineccions alimentàries més freqüents, els símptomes principals i els aliments que les poden produir.

BACTERIS	ALIMENTACIÓ	SÍMPTOMES
Bacillus cereus		
Campilobacter jejuni		
Botulisme		
Escherichia coli		
Salmonel·la		
Estafilococ		



10. Completa la taula següent amb els signes de deteriorament dels aliments.

ALIMENTS	SIGNES DETERIORAMENT
Llet	
Ous	
Carn fresca	
Peix	
Embotit	
Farina	