 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

**UNIDAD I: MAQUINARIA, UTILES E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**OA: MANEJAR ÚTILES MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERIA BÁSICA, UTILIZANDO TÉCNICAS DE HIGIENE PARA SU CORRECTA MANIPULACION**

**Objetivo de la Clase: Comprender los factores de riesgo de la contaminación de alimentos.**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

**Fecha: 27 -04-2020 al 01-05-2020 (guía N° 5)**

[**antonierb11@gmail.com**](mailto:antonierb11@gmail.com) **(guía con evaluación formativa)**

**ACTIVIDAD: Lea el texto “Factores de Riesgo de la Contaminación de los Alimentos” (que está en el power point anexo) y luego conteste cuestionario que debe ser enviado al correo de la profesora.**

**CUESTIONARIO**

1. **¿Explique qué significa contaminación cruzada?**
2. **¿Cuándo es una contaminación directa?**
3. **¿Qué tipo de contaminaciones existen?**
4. **¿Explique que es la contaminación cruzada indirecta?**
5. **¿Nombre 3 enfermedades trasmitidas por alimentos investigue?**
6. **¿Qué hay que hacer para prevenir?**
7. **¿Qué es la rotulación?**
8. **¿Según su criterio porque es bueno rotular alimentos?**
9. **¿Nombre 4 recomendaciones que le haría a los consumidores?**