**Conservación de alimentos (Irradiación/Pulso de luz/Alta presión)**

1. Explica en qué consiste la irradiación de alimentos

2. Clasificación de la OMS de la irradiación según la dosis.

3. ¿Cuáles son los cambios que se dan en el alimento?

4. Posibles beneficios de la irradiación.

5. ¿ Cuál es la dosis más alta que se puede utilizar en los alimentos?

6. ¿ En España se utiliza esta técnica?

7. ¿ Puede utilizar esta técnica cualquier establecimiento?

8. ¿En qué consiste la técnica de alta presión hidrostática?

9. ¿En qué consiste la técnica de los pulsos de luz?