CUESTIONARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Definir;
2. Seguridad alimentaria.
3. Higiene alimentaria.
4. Buenas prácticas.

2. ¿Para qué es una inspección de sanidad? ¿Qué se observa?

3. Define;

1. Alimento Contaminado.
2. Alimento alterado.
3. Alimento adulterado.

4. Diferencias entre alimento contaminado y alimento alterado.

5. Define ETA;

6. ¿Qué tipos de ETAs conoces?

7. Define Brote de origen alimentario (BOA)

8. ¿Cuáles son las causas más frecuentes de un BOA?

9. ¿Cuáles son los objetivos del protocolo ante un BOA?