PROBLEMAS DE ALERGIAS ALIMENTARIAS EN EL PROCESO DE ALIMENTOS

PREGUNTA #1
Una alergia alimentaria es la respuesta anormal activada por el sistema inmune ante un alimento.

a) Verdadero
b) Falso

PREGUNTA #2
Los mastocitos son un tipo de glóbulos blancos que tienen gránulos con histamina y otros químicos de respuesta alérgica. ¿En dónde son más comunes?

a) Nariz y garganta
b) Pulmones y piel
c) Tracto gastrointestinal
d) Todos los anteriores

PREGUNTA #3
¿Cuál de los siguientes NO es parte de los ocho alérgenos más comunes?

a) Cacahuetes
b) Sandía
c) Leche
d) Trigo

PREGUNTA #4
La razón más común para la retirada de los alimentos es el etiquetado incorrecto de productos.

a) Verdadero
b) Falso

PREGUNTA #5
¿Cuál de estas prácticas podría dar como resultado la contaminación cruzada?

a) Secuenciación inadecuada del uso del equipo
b) La presencia de producto alérgeno sobre las líneas de producto expuestas
c) Limpieza inadecuada
d) Todos los anteriores