

ACTIVIDAD 1.

1. Anita tiene una tienda donde ofrece diferentes productos como gaseosa, huevos, pan, carne, productos de galería, menudencias y bandejas con pollo. Ella dice que no produce ni fabrica ninguno de los anteriores alimentos y por lo tanto no se considera manipuladora de alimentos y dice que no debe cumplir con ninguna norma. ¿usted cree que ella tiene la razón o está equivocada? ¿Qué le diría si ella le preguntara a usted?
2. Escoja un producto alimenticio cotidiano y realícele la cadena productiva, teniendo en cuenta aproximadamente cuantas personas lo manipulan hasta el consumidor final, e indique cual es la etapa en que el producto tiene mayor riesgo de contaminación y porque.

ACTIVIDAD 2.

1. Colocar al frente de la lista si pertenece o no a la definición de alimento:

Producto	¿Es alimento? Si/no
Gaseosa	
Leche	
Salchichón	
Aguardiente	
Comino	
Agua embotellada	
Cilantro molido	
Cerveza	

2. Don pepe expende leche en cantinas por todos los barrios de Neiva, pero como cada vez los insumos para producir leche son más caros entonces él ha decidido hacer rendir la leche mezclándole agua y harina, para así obtener mayor ganancia. Doña Berta se da cuenta y le dice que esto no está permitido que se lo va a hacer saber a la autoridad competente. Don Pepe le dice que no le importa porque la harina y el agua son alimentos y él lo está mezclando con otro alimento entonces que la autoridad no puede decir nada. si usted pertenece a una entidad de vigilancia y control ¿Qué le diría a don Pepe?
3. De 3 ejemplos de alimentos de mayor riesgo en salud pública y las razones para considerarlos en esta categoría.
4. En la siguiente lista coloque al frente si es perecedero o no.

Alimento	Clasificación
Pescado fresco	
atún enlatado	
Pulpa de frutas	
Carne molida	
Frijol seco	
Agua embotellada	
Leche	

5. ¿Cuál es la diferencia entre alimento adulterado, alimento alterado y alimento contaminado?
6. Complete los espacios con las palabras adecuadas teniendo en cuenta el contenido de cada párrafo.
 1. Un _____ es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia
 2. El _____ es el que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
 3. _____ Son las siglas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
 4. El alimento _____ es el que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
 5. Los ALIMENTO DE _____ EN SALUD PUBLICA son los que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
 6. El ALIMENTO _____ es el que no proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo
 7. El alimento _____ es el que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
 8. El ALIMENTO _____ es el que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.