# Actividad 1

1. Inocuidad es la garantia de que los aliementos no van a causar daño a la persona consumidora. la calidad alimentaria,

**consideramos como productos de calidad aquellos que son visualmente atractivos y tienen un buen sabor**

**2.** peligros fisco,peligros quimicos y peligros biologicos

3. son autoridades sanitarias,Establecimientos y Empresas de alimento y persona que manipula aliments.

# Actividad 2

1. los microorganismos son seres vivos tan pequeño ques es necesario hacer uso de microscopios para poder verlos

2,(1)humedad,(2)temperatura , (3)acidez,(4)oxigeno,(5)alimento (6)tiemp

3. Las enfermedades Transmitidas for alimentos son aquellas que se originan por la ingestion de alimentos contaminados en cantidades su clientes para afectar la salud de la persona consumidora.

4. (1).dolor de estomago (2).diarria (3).nauseas ,(4.)fiebre (5).dolor de cabeza (6.)dolor de cuerpo.

5. (1)niñas y niños,(2)personas con bajas de defensas,(3)personas adultas mayores (4) mujeres

# Actividad 3

1. tiene mala apariencia,sus caracreristicas normales han variade,come su sabor.color,olor

2. (1)cosechadas siguen con su proceso de respiracion,(2)bioquimicas (3),la actividad se agua en loas alimentos

3. (1)Proteja los alimentos contra insectos y roedores(2Almacene el alimento en sitos con la humedad adecuada (3)Prepare los alimentos con mucha higiene

4. refrigeracion es un metoda conservacion a corto plazo.Congelacion No elimina los microorganismos,pero algunas bactarias y parasitos mueren.la congelacion detiene la mltiplicacion de los microorganismos

5. Prevenir o retrasar de la descomposición bacteriana

# Actividad 4

1. Porque son una medida muy importante para evitar las enfermedades alimentarias, por lo tanto, son clave para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

2. (1) Cofia o gorra(2) Gabacha o pantalón(3) Delantal

3. los micoorganismos fecales en los dedos es una de las pricipales causes de enfermedades alimentarias,por tanto el lavado de manos es el unico control para evitarlas

4. son los siguientes:

Al tocarse las orejas, boca, nariz, cabello u otras áreas del cuerpo.

Después de soplarse la nariz, toser o estornudar.

Cuando se toca un equipo y utensilio sucio.

Después de ir al servicio sanitario.

Luego de trabajar con alimentos crudos.

Después de fumar, comer o beber.

Antes de volver a las áreas de trabajo, después de un receso.

Luego de manipular residuos.

# Actividad 5

1. son los siguientes:

(1).Establecer criterios de aceptación de proveedores, especificaciones de

calidad propias (fichas técnicas) y mantener registros de su cumplimiento.

(2).Programar visitas a las instalaciones de las empresas proveedoras.

(3.)Asegurarse de que las empresas proveedoras estén debidamente habilitadas

fiscalizadas por la autoridad sanitaria competente.

2. Contaminación cruzada:La transferencia de agentes contaminantes (físicos, químicos y biológicos) de un alimento contaminado a otro que no lo está

3. (1).Mantenga limpios los equipos y las areas de preparacion de alimentos (2.)es recomendable que use areas de preparacion separadas.(3).no toque alimentos cocinados depues de haber tocado alimentos crudos

4. 0°C – 60°C

# Actividad 6

1. son los siguientes:

(1)Requisitos sanitarios de la infraestructura y los equipos de procesamiento:

pisos, paredes, techos, uniones pared-piso-techo, división de áreas,

iluminación, equipos y utensilios, entre otros.

(2)Requisitos de las áreas sanitarias: servicios sanitarios, vestidores,

abastecimiento de agua.

(3) Manejo integral de residuos sólidos y líquidos

2. (1)Provocan grandes daño en las materias primas(2)Perdidas economicas(3)causan daño a las instalaciones

3. (1)proteja todas las aberturas del edificio hacia el exterior con cedazo(2)evite la acumulacion de basura en los alrededores y en toda la planta.(3)Mentenga todas las areas de preparacion y almacenamientos de alimentos limpios y desinfectados

# Actividad 7

1. Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento

2. (1)Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante lasetapas del proceso productivo.

(2)Aumenta la vida útil, eficiencia y nivel de funcionamiento del equipo.

(3)Reduce la contaminación por plagas.

3. (1)Cloro (hipocloritos) (2)yodo (derivados yodados) (3)Sales de amonio cuaternario.

4. (1)¿Qué necesito limpiary desinfectar?,(2)¿Cómo voy a limpiarloy desinfectarlo?,(3)¿con que frecuencia se va a limpiary desinfectar?.(4)¿Quién son laspersonas responsables.