

Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 1

Objetivo 1

1. Defina los siguientes términos.

a) Inocuidad alimentaria

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. Es decir, un alimento inocuo es aquel que está libre de peligros físicos, químicos y biológicos.

b) Calidad alimentaria

Conjunto de características sensoriales de un alimento: color, olor, sabor, textura y que cumpla con las características que se requieren, de acuerdo con su uso, es decir, que cumpla con las especificaciones requeridas

c) Seguridad alimentaria

Se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable

2. Anote los tres tipos de peligros que pueden provocar la contaminación de los alimentos, según la clasificación dada:

1. Físicos
2. Químicos
3. Biológicos

3. En el siguiente cuadro, anote dos responsabilidades que competen a: las autoridades sanitarias, empresas y personas manipuladoras de alimentos.

Autoridades sanitarias	Empresas	Personas manipuladoras
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Vigilar las condiciones sanitarias de los establecimientos donde se preparan alimentos.</i> 2. <i>Asegurar que las empresas brinden capacitación al personal.</i> 3. <i>Elaborar reglamentos para que las empresas establezcan los controles necesarios durante todo el proceso de producción, desde la compra de materias primas, hasta la distribución y transporte del producto final.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Velar porque las personas trabajadoras se capaciten.</i> 2. <i>Cumplir con la legislación vigente según el tipo de empresa.</i> 3. <i>Asegurar la inocuidad de los alimentos que se elaboran en la empresa.</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Revisar el estado de los empaques y etiquetas de sus alimentos.</i> 2. <i>Estar atento a las condiciones de higiene del establecimiento donde consume o compra sus alimentos.</i> 3. <i>Denunciar cualquier acto que atente contra la inocuidad de los alimentos.</i>

4. ¿Cómo puede una persona manipuladora de alimentos proteger a su clientela de las enfermedades alimentarias?

La persona manipuladora debe prevenir las enfermedades alimentarias empezando por saber dónde, cómo y cuándo pueden contaminarse los alimentos. Además, si tiene dudas acerca del trabajo que realiza, preguntar, antes de poner en riesgo la salud de las personas consumidoras.

