

Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 3

Objetivo 3

1. Indique la definición establecida para cada uno de los siguientes términos.

Alimento alterado	Alimento falsificado	Alimento adulterado
<i>Se entiende por alimento alterado o deteriorado, para los efectos de esta ley y sus reglamentos, aquel que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicio o cambio en sus características básicas, químicas o biológicas.</i>	<i>Se considera falsificado aquel alimento que se le designe o expendan bajo nombre o calificativo que no le corresponda, cuyo envase o rotulación contenga cualquier diseño o indicación ambigua o falsa que induzca a error al público, respecto de su calidad, ingredientes o procedencia y el que se comercie o distribuya sin haber sido registrado debidamente, cuando esto corresponda reglamentariamente, o cuando habiendo sido registrado, ha sufrido modificaciones no autorizadas.</i>	<i>Se considera adulterado aquel alimento que contiene una o varias sustancias extrañas a su composición reconocida y autorizada, o se le extraiga parcial o totalmente cualesquiera de sus componentes haciéndoles perder o disminuir su valor nutritivo. También al que se le haya adicionado, coloreado o encubierto en forma de ocultar sus impurezas o disimular su inferior calidad. Además del que se le ha agregado un aditivo alimentario no autorizado por el Ministerio de Salud</i>

2. Anote los factores externos que pueden alterar los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno.

- ✓ *Biológicos: Cuando la carne huele mal, huevo podrido, pan con moho u otros*
- ✓ *Físicos: frutas golpeadas, costras en el pan, hortalizas marchitas, otros*
- ✓ *Químicos: alimentos con olor a desinfectante, aceite en productos, otros.*



3. Anote 3 formas de prevención de la alteración de los alimentos.

Existen diferentes formas de prevenir la alteración de alimentos, entre las que se pueden citar:

- ✓ *Proteja los alimentos contra insectos y roedores.*
- ✓ *Si el alimento es sensible a la luz, protéjalo contra ella.*
- ✓ *Almacene el alimento en sitios con la humedad adecuada.*
- ✓ *No aplique mucho calor, ni mucho frío al alimento, sólo el necesario.*
- ✓ *Controle la maduración de las frutas. Se recomienda consumirlas cuando adquieren la madurez apropiada para su degustación.*
- ✓ *Prepare los alimentos, aplicando los mejores hábitos y técnicas de higiene.*
- ✓ *Mientras más pronto se consuman los alimentos, mejor. Así estará fresco.*

4. ¿Cuál es la diferencia entre el método de conservación de refrigeración y el de congelación?

La refrigeración consiste en someter al alimento a bajas temperaturas sin llegar a la congelación, entre 0 y 5°C. Este tipo de conservación es sólo a corto plazo (días o semanas). Mientras que la congelación alarga la vida útil de los alimentos por la aplicación de bajas temperaturas, a temperaturas de -18°C o menos.

5. ¿Cuáles métodos de conservación utilizan el calor?

- ✓ *Esterilización*
- ✓ *Pasteurización*

6. ¿Cuáles son los objetivos de los métodos de conservación?

- *Prevenir o retrasar de la descomposición bacteriana.*
- *Retrasar el proceso de descomposición de productos y alimentos, a través de la destrucción de sus enzimas.*



- *Retardar las reacciones químicas naturales que tienen los alimentos (hidrólisis y oxidación, entre otros).*
- *Prevenir las alteraciones que ocasionan los insectos (plagas), animales superiores (roedores) y microorganismos, entre otros.*

