



Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 5

Objetivo 5

- Indique tres aspectos que se consideran para la compra y selección de alimentos que reducen la posibilidad de obtener alimentos de inadecuada calidad e inocuidad.
 - ✓ *Establecer criterios de aceptación de proveedores, especificaciones de calidad propias (fichas técnicas) y mantener registros de su cumplimiento.*
 - ✓ *Programar visitas a las instalaciones de las empresas proveedoras.*
 - ✓ *Asegurarse de que las empresas proveedoras estén debidamente habilitadas y fiscalizadas por la autoridad sanitaria competente.*
- Indique la definición de los siguientes conceptos.

Contaminación cruzada	Contaminación cruzada primaria	Contaminación directa
<i>La transferencia de agentes contaminantes (físicos, químicos y biológicos) de un alimento contaminado a otro que no lo está</i>	<i>Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos. Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeño, pesca.</i>	<i>Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula</i>

- ¿Qué es abuso de temperatura?



Cuando los alimentos son elaborados, preparados, servidos a temperaturas en las cuales no se eliminan los microorganismos o se favorece su crecimiento

4. ¿Cuál es el rango de temperatura considerado como “zona de peligro”?

Entre los 5°C y 70°C

5. Mencione tres controles que es necesario aplicar durante el transporte de alimentos.

- ✓ *Los vehículos utilizados para transportar alimentos tienen que estar fabricados de manera tal que aseguren la conservación, protección y aislamiento de los alimentos.*
- ✓ *El material del área donde se ubican los alimentos preferiblemente debe ser de acero inoxidable o plástico resistente, para permitir la aplicación efectiva del proceso de limpieza y desinfección cotidiana.*
- ✓ *Los vehículos de transporte serán exclusivos para alimentos.*
- ✓ *Realizar controles adecuados para verificar el estado de los espacios donde se trasladan los alimentos, realizando procesos diarios de mantenimiento, limpieza, desinfección e higiene.*
- ✓ *Los vehículos y/o recipientes destinados a transportar alimentos calientes estarán diseñados para mantener los alimentos a 60°C o más.*
- ✓ *Cuando se transporta alimentos fríos, la temperatura se mantendrá dentro de un rango de 0° a 5 °C.*