Normatividad Sanitaria RESOLUCION 2674 - 2013
TALLER N° 1

Querido aprendiz este taller de consulta es para el reconocimiento e identificación de la Resolución 2674 – 2013. Además de poder tener claridad y manejar el tema de Buenas prácticas de manufactura. Ahora a trabajar Después de haber consultado la Resolución 2674 del 2013 responda las siguientes preguntas: **(Evite copiar y pegar, y trate de interpretar cada punto mencionado)**

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?
2. Realice un cuatro comparativo entre alimento adulterado, alimento alterado y alimento contaminado; mencione un ejemplo de cada uno.
3. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la producción de alimentos?
4. Enumere 3 condiciones específicas en equipos y utensilios usados en la producción de alimentos.
5. Enumere 5 requisitos de un manipulador de alimentos.
6. ¿Qué medidas se deben adoptar para evitar el rápido crecimiento y proliferación de microorganismos patógenos en los alimentos?
7. ¿Qué es la contaminación cruzada y cómo podemos prevenirla?
8. ¿Que debe incluir un plan de saneamiento?
9. Nombre 5 condiciones de almacenamiento de productos terminado.
10. Nombre 5 condiciones específicas del área (sitio de o lugar de preparación de alimentos)
11. ¿Qué es el registro sanitario, el permiso sanitario y la notificación sanitaria?
12. Quien es la entidad competente de la vigilancia y control sanitario y quien son los responsables de aplicar las buenas prácticas de manufactura.