HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2023

SESION 1

TALLER DECRETO 1500 DE 2007

A Analigia Jairo Laura
2839404 Cap

1. ¿Cuál es el nombre del decreto 1500 de 2007?
2. ¿Cuándo se dice dice que una carne esta adulterada y cuando alterada?
3. ¿Qué diferencia hay entre canal y carne?
4. ¿Qué diferencia hay entre faenado y desuello?
5. ¿Cuál es el punto crítico del faenado en su planta?
6. ¿En qué situaciones se afecta la inocuidad en los establecimientos y transporte de los productos cárnicos?
7. Enumere mínimo 5 requisitos que debe cumplir el transporte de animales vivos.
8. ¿Qué es un plan gradual?
9. ¿Cuáles son los prerrequisitos HACCP, para la obtención de carne?
10. ¿Cuáles son los programas complementarios que componen el plan de saneamiento?
11. ¿Qué requisitos se debe cumplir en la inspección antemorte?
12. Enumere los 4 programas de debe tener un plan de saneamiento básico
13. ¿Cuáles deben ser las condiciones de almacenamiento y expendio de carne, enumere3
14. ¿Qué requisitos debe cumplirse para el transporte de carne?
15. ¿Cómo debe hacerse el empaque y etiquetado de la carne?
16. 10 aspectos a Tener encuenta en la Inspeccion ante-morten.
17. ¿Cuanto Tiempo es el plazo que se determina para el cumplimiento en su Totalidad del decreto por parte del invima?

Solucion

7. Sistema oficial de inspeccion vigilancia y control de la carne.
2. cuando contiene sustancias toxicas o nosivas perjudiciales para la salud.

- Químicos no autorizados
- Aditivos no autorizados
- El empaque primario este compuesto por sustancias toxicas y nocivas que pueda contaminar el producto.

Nombres y Documento Aprendices:

Andres Romero, Hector Cortes, Samuel Pinto.

SENA

Powered by CamScanner

• ... expuesto a radiación

Alterado.

Producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación o degradación parcial o total.

3. Cabal: es la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de los animales

4. Faenado es todo el proceso y el desuello se le quita la piel al animal.

5. En el enfriado es el punto crítico de una planta

6. El funcionamiento de establecimiento y transporte sin la debida inspección oficial.
- Adulteración o daño de etiquetas.
- Exportar sin certificación o falsificar documentos de certificación.
- Ingresar productos al país sin inspección de importación.
- Omitir información que le sea solicitada por la autoridad sanitaria

7. 1. Diseño adecuado para el transporte del animal correspondiente.
2. Contar con mecanismo de separación física que impida el usuario
3. Condiciones adecuadas de bienestar animal.
4. Condiciones higiénicas adecuadas del vehículo.
5. El compartimiento de carga de los vehículos así como las jaulas y utensilios empleados.

8. Todas las plantas de beneficios que se encuentren en funcionamiento a la fecha deberán presentar simultáneamente la solicitud de inscripción de acuerdo con lo establecido artículos 6 y 20 del presente decreto, definido en el artículo 3 del mismo ante Invima.

9. Libre de enfermedades
Guía de movilización
Instalaciones, equipos y utensilios.
Localización y accesos.
Diseño y construcción
sistema de drenaje
ventilación
Iluminación
Control de plagas
Manejo de residuos
Calidad de agua
operación sanitarias
Personal Manipulador.

Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2023

SESION 1

TALLER DECRETO 1500 DE 2007

1. ¿Cuál es el nombre del decreto 1500 de 2007?
2. ¿Cuándo se dice dice que una carne esta adulterada y cuando alterada?
3. ¿Qué diferencia hay entre canal y carne?
4. ¿Qué diferencia hay entre faenado y desuello?
5. ¿Cuál es el punto crítico del faenado en su planta?
6. ¿En qué situaciones se afecta la inocuidad en los establecimientos y transporte de los productos cárnicos?
7. Enumere mínimo 5 requisitos que debe cumplir el transporte de animales vivos.
8. ¿Qué es un plan gradual?
9. ¿Cuáles son los prerrequisitos HACCP, para la obtención de carne?
10. ¿Cuáles son los programas complementarios que componen el plan de saneamiento?
11. ¿Qué requisitos se debe cumplir en la inspección antemorte?
12. Enumere los 4 programas de debe tener un plan de saneamiento básico
13. ¿Cuáles deben ser las condiciones de almacenamiento y expendio de carne, enumere3
14. ¿Qué requisitos debe cumplirse para el transporte de carne?
15. ¿Cómo debe hacerse el empaque y etiquetado de la carne?
16. 10 aspectos a tener encuenta en la Inspeccion ante-morten.
17. ¿Cuanto Tiempo es el plazo que se determina para el wmplimiento en su Totalidad del decreto por parte del invima?

Carmen
Angie
Mª Eva

Nombres y Documento Aprendices:
Daniela Caballero salome Hortado
Andres Bottorquer

SENA

Powered by CamScanner

1.R Sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne

2.R CARNE ADULTERADA: Animales que hallan o contengan cualquier aditivos alimentario no autorizado.

CARNE ALTERADA: Producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación degradación parcial o total

3R/ El animal en canal se caracteriza porque es el cuerpo de un animal eviscerado y sacado con estructura ósea y la carne estado el tejido blando que es inocua y apta para el consumo humano

4R/= en el faenado esta el proceso completo y el descuello es una parte particular es decir el desprendimiento de la piel del Musculo.

5R/= el eviscerado porque es la parte donde sacamos los intestinos y un mal manejo puede contaminar la carne.

6R/= -Normalmente la cadena de frio
- Sellos que tengan adulteración
- la interrucción en el sistema de inspección oficial que este relacionada con la operación del proceso
- Exportar sin certificación o falsificar documentos de certificación
- ingresar productos al pais sin la inspección de importación.

7R/= -resgistro sanitarios
- Guia de movilización

8R/= es la presentación simultaneamente, la solicitud de inscripción de acuerdo con lo establecido en el articulo 6 120 del presente decreto

9R/= Estandares de ejecución Sanitario
Instalaciones, equipos y utensilios.
Instalaciones Sanitarias
Control integrado de plagas
Manejo de residuos liquidos y solidos
Calidad de Agua

Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2023

SESION 1

TALLER DECRETO 1500 DE 2007

Patricia ✓
Lina ✓
Marleny ✓

1. ¿Cuál es el nombre del decreto 1500 de 2007?
2. ¿Cuándo se dice dice que una carne esta adulterada y cuando alterada?
3. ¿Qué diferencia hay entre canal y carne?
4. ¿Qué diferencia hay entre faenado y desuello?
5. ¿Cuál es el punto crítico del faenado en su planta?
6. ¿En qué situaciones se afecta la inocuidad en los establecimientos y transporte de los productos cárnicos?
7. Enumere mínimo 5 requisitos que debe cumplir el transporte de animales vivos.
8. ¿Qué es un plan gradual?
9. ¿Cuáles son los prerrequisitos HACCP, para la obtención de carne?
10. ¿Cuáles son los programas complementarios que componen el plan de saneamiento?
11. ¿Qué requisitos se debe cumplir en la inspección antemorte?
12. Enumere los 4 programas de debe tener un plan de saneamiento básico
13. ¿Cuáles deben ser las condiciones de almacenamiento y expendio de carne, enumere3
14. ¿Qué requisitos debe cumplirse para el transporte de carne?
15. ¿Cómo debe hacerse el empaque y etiquetado de la carne?
16. 10 aspectos a tener encuenta en la Inspeccion ante-morten.
17. ¿Cuanto Tiempo es el plazo que se determina para el cumplimiento en su Totalidad del decreto por parte del invima?

1R/= Sistema oficial de inspeccion, vigilancia y control de la carne.

2R/= Carne alterada = Producto carnico comestible y derivado carnico que sufre modificacion parcial o total.

Carne adulterada = Alimento que lleve o contega cualquier aditivo alimentario no autorizado.

3R/. Canal = Cuerpo de un animal despues de sacrificado quedando solo la estructura osea.

la diferencia entre canal y carne, es que el canal es el cuerpo de un animal despues de ser sacrificado y la carne es la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto del animal.

Nombres y Documento Aprendices:

_____

_____

SENA

Powered by CamScanner

El faenado es el procedimiento de separación del cuerpo de un animal en canal y el desuello es quitar el cuero o se obtiene la piel.

5. No saber manejar la carne, ya que se puede contaminar el producto ya que en algunas veces se contamina en el desviscerado.

6. las situaciones que pueden afectar son las sgtes:

* Funcionamiento de establecimientos y transportes sin la debida autorización e inspección oficial.
* Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados, fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.

7. * Diseño adecuado para el transporte de la especie animal correspondiente y en concordancia con las disposiciones sanitarias y propias del transporte.
* Contar con mecanismos de separación física que impida el hacinamiento.
* Condiciones adecuadas de bienestar animal, bioseguridad, bio contención y manejo sanitario.
* Guía de movilización dada por el ICA.
* Registro de que este libre de enfermedades oficiales.

8. El plan gradual es que en todos los plantel de beneficio, desposte, despiece y derivados cárnicos, que se encuentren en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto.

9. libre de enfermedades.
Guía de movilización.
Registro único de vacunación "ROU"
Instalaciones, equipos y otros.

Powered by CamScanner

faenado es el procedimiento de separación del cuerpo de un animal en canal y el desollo es quitar el cuero o se obtiene la piel.

5. No saber manejar la carne, ya que se puede contaminar el producto ya que en algunas veces se contamino en el desvicerado.

6. las situaciones que pueden afectar son las sgtes:

* Funcionamiento de establecimientos y transportes sin la debida autorización e inspección oficial.
* Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados, fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.

7. * Diseño adecuado para el transporte de la especie animal correspondiente y en concordancia con las disposiciones sanitarias y propias del transporte.
* Contar con mecanismos de separación física que impida el hacinamiento.
* Condiciones adecuadas de bienestar animal, bioseguridad, bioseguridad y manejo sanitario.
* Guia de movilización dada por el ICA.
* Registro de que este libre de enfermedades oficiales.

8. El plan gradual es que en todas las plantas de beneficio, desposte, despiece y derivados cárnicos, que se encuentren en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto.

9. libre de enfermedades.
Guia de movilización.
Registro unico de vacunación "ROV"
Instalaciones, equipos y utensilios.

Powered by CamScanner