Ficha: 2889853

Aprendiz: Ana Betty Ascencio Herrada

Formacion: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Inocuidad e Higiene de Alimentos

De acuerdo con sus conocimientos previos sobre inocuidad e higiene de alimentos, relacione la información de las columnas 2 y 3, complete la columna 4:

1	2
A	Alimento Inocuo
B	Alimento
C	Alimento Contaminado
D	Alimento Fraudulento
E	Alimento Alterado
F	Alimento Perecedero
G	Alimento Adulterado
H	Alimento Nocivo

3	4
Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.	B
Alimento que reúne las condiciones y procesos que garantizan la ausencia de factores capaces de producir efectos perjudiciales para el consumidor.	A
Todos los alimentos que consumidos pueden provocar de forma **aguda** o **crónica** efectos perjudiciales en el consumidor.	H
El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.	E
a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.	G
Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.	F
a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo. d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.	D
Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.	C