18-10-2024

Chantal Vasquez
Karen Roa
Camilo Piedranta
Alejandra Rodriguez

ACTIVIDAD

Analisis A:

1¿ Todos los alimentos necesitan Frio para mantenerse en buen estado?

R NO todos los alimentos necesitan frio pues algunos se pueden conservar bien a temperatura ambiente como granos enlatados y algunos frutas por que los que requieren son algunos perecederos como carne y lacteos.

2¿ Como se contaminan los Alimentos?

R Los Alimentos se contaminan Por mala higiene, temperaturas inadecuadas, exposiciones o envases dañados durante su manipulación. transporte o su tipo de almacenamiento.

3¿ Son peligrosas las ensaladas de frutas despues de 24 horas?

R Las ensaladas de frutas pueden ser peligrosas despues de 24 horas si no se refrigeran por que les puede entrar bacterias.

4¿ Cuando hay Peligro de que se vomba la cadena de Frio?

R * transporte inadecuado = vehiculos sin refrigeración adecuada

* fallas en el equipo = mal funcionamiento de sistema de Refrigeración

* condiciones climaticas = Altas temperaturas externas

* manipulación inadecuada = Cargas y descargas lentas