EVALUACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Nota:**
Temas: • **Legislación sanitaria** • **Normas de higiene del Manipulador de alimentos** • **Peligros de contaminación y factores de crecimiento de microrganismos** • **Plan de saneamiento**	**Nombre:**

1. Relacione en la columna de la derecha con la casilla de la izquierda. Coloque la letra que corresponda a los actos administrativos establecidos por el gobierno nacional.

A	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos	Ley 9ª de 1979	
B	Establece los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles	Decreto 1500 de 2007	
C	Código sanitario nacional	Resolución 2674 de 2013	
D	Reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Resolución 240 de 2013	

2. Describa las normas de higiene y medidas de protección que debe cumplir el personal manipulador de alimentos (resolución 2674 de 2013)



3. De las siguientes afirmaciones indique cual es falsa (F) y cual verdadera (V):

a) Los microorganismos necesitan para multiplicarse de alimento, humedad, temperatura y tiempo.	

b)	Los peligros de contaminación se clasifican en físicos, químicos y biológicos.	
c)	La resolución 2674 de 2013, regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos e incluye el almacenamiento y transporte de alimentos.	
d)	Para evitar el crecimiento de microorganismos es importante hacer controles solamente con la temperatura de cocción de los alimentos.	
e)	Cuando se pasa la contaminación de un alimento a otro a través de los utensilios cómo un cuchillo, tabla de picar o de las manos, estamos refiriéndonos a la contaminación cruzada indirecta.	
f)	La cadena de fío hace referencia a mantener constante la temperatura de congelación y/o refrigeración para evitar la reproducción o crecimiento rápido de los microorganismos.	
g)	Los alimentos según su forma de conservación y almacenar se clasifican en: Congelado, Refrigerados y Secos	
h)	Los PEPS hacen referencia al control de la rotación del producto, de tal forma que lo primero que sale es lo primero que entra	

4. Seleccione la respuesta correcta: Dentro del Plan de Saneamiento Básico según la legislación sanitaria encontramos:

   a. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
   b. Programa de mantenimiento de equipos y utensilios
   c. El programa de capacitación

5. El objetivo de la desinfección es:

   a. Retirar productos químicos del personal manipulador y superficies, como: cremas, colonias, detergentes.
   b. Retirar mugre de áreas, equipos y utensilios.
   c. Eliminar o reducir los microorganismos presentes en superficies y alimentos.

6. Complete:
   ¿Qué son las plagas?

7. Realice el procedimiento de limpieza y desinfección un cuarto frio