TALLER RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

NOMBRE DE LOS APRENDICES:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Estimados aprendices de acuerdo a consultas, lectura, análisis realizada por cada equipo de trabajo y material de apoyo, sobre la resolución 2674 de 2013, cree un equipo de trabajo máximo de 6 aprendices y responda los siguientes interrogantes.

1. Estimado aprendiz de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 Defina los siguientes conceptos.
   a) Actividad acuosa (aw)
   b) Alimento.
   c) Alimento adulterado
   d) Alimento alterado.
   e) Alimento contaminado.
   f) Alimento de mayor riesgo en salud pública.
   g) Alimento de menor riesgo en salud pública.
   h) Alimento perecedero.
   i) Buenas prácticas de manufactura. (B.P.M)
   j) Comercialización.
   k) Lote
   l) Plaga
   m) Registro sanitario

n) Desinfección descontaminación
o) Diseño sanitario
p) Embalaje
q) Envase primario
r) Envase secundario
s) Envase terciario
t) Plan de saneamiento
u) Desechos sólidos