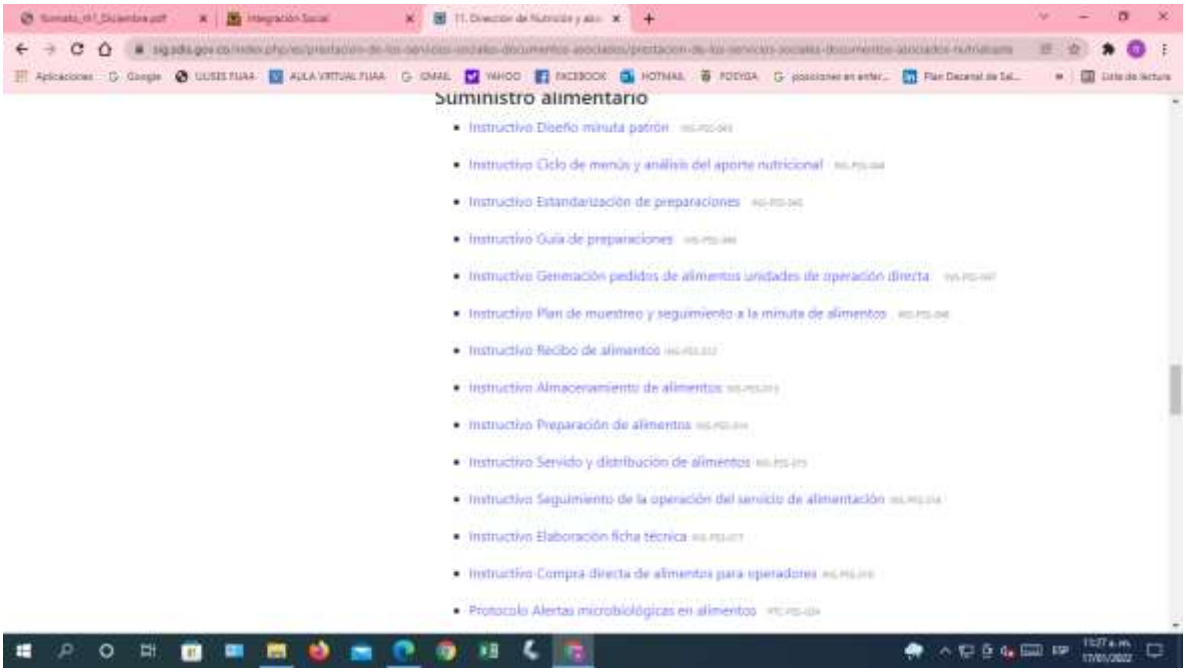
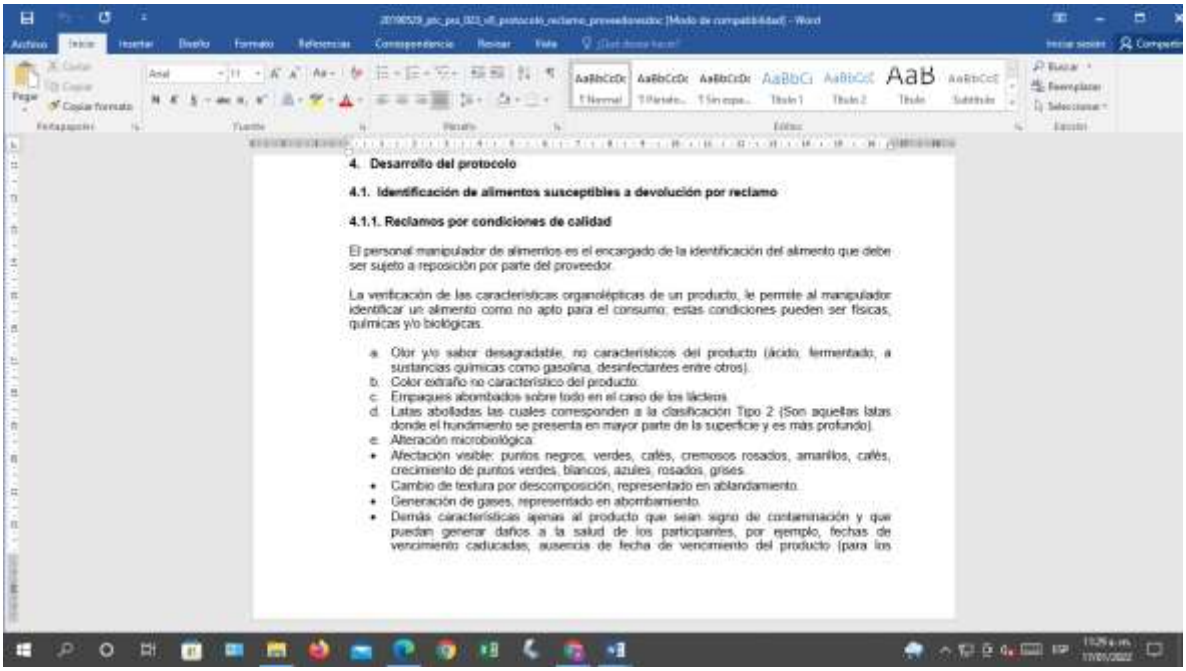
REGISTRO FOTOGRAFICO PANTALLAZO REVISION DE FORMATOS



**4. Desarrollo del protocolo**

**4.1. Identificación de alimentos susceptibles a devolución por reclamo**

**4.1.1. Reclamos por condiciones de calidad**

El personal manipulador de alimentos es el encargado de la identificación del alimento que debe ser sujeto a reposición por parte del proveedor.

La verificación de las características organolépticas de un producto, le permite al manipulador identificar un alimento como no apto para el consumo; estas condiciones pueden ser físicas, químicas y/o biológicas.

a. Olor y/o sabor desagradable, no característicos del producto (ácido, fermentado, a sustancias químicas como gasolina, desinfectantes entre otros).
b. Color extraño no característico del producto.
c. Empaques abombados sobre todo en el caso de los lácteos.
d. Latas abolladas las cuales corresponden a la clasificación Tipo 2 (Son aquellas latas donde el hundimiento se presenta en mayor parte de la superficie y es más profundo).
e. Alteración microbiológica:

- Afectación visible: puntos negros, verdes, cafés, cremosos rosados, amarillos, cafés, crecimiento de puntos verdes, blancos, azules, rosados, grises.
- Cambio de textura por descomposición, representado en ablandamiento.
- Generación de gases, representado en abombamiento.
- Demás características ajenas al producto que sean signo de contaminación y que puedan generar daños a la salud de los participantes, por ejemplo, fechas de vencimiento caducadas, ausencia de fecha de vencimiento del producto (para los