

Nombre:
C.C:
N°Tienda y municipio:

IMPORTANTE: debe descargar e imprimir la actividad y desarrollarla a mano, apenas la desarrolle la debe escanear y enviarla al correo info.olimpica2025@gmail.com en el asunto debe colocar su número de cedula, o enviarla al **WhatsApp** 3133606781

ACTIVIDAD MODULO 2

Andrés es empleado de la empresa *FRIGOANDES S.A*, lleva 5 años trabajando con la compañía, Andrés como varios de sus compañeros se levanta todos los días a las 4:00 am para llegar al turno de las 6:00 am, su cargo es coordinador de despachos y es el encargado de enviar todas las canales y cortes de porcinos y bovinos a los puntos de venta y expendidos.

Andrés con su equipo de trabajo están despachando en el momento un corte de bovino llamado pierna, este corte es de un animal que fue sacrificado el día 15 de octubre del 2022 con lote: 412458745r, cada unidad tiene un peso de 558 gramos; Andrés recibe una llamada de la supervisora de calidad y le solicita la temperatura de despacho del corte pierna y el muy acomedidamente le dice que se está despachando a 3 ° C y que esa temperatura de refrigeración da para que el corte de pierna tenga una fecha de vencimiento para el día 25 de enero del 2023 siendo empacado el 18 de octubre del 2022.

Juliana es la encargada de recibir las canales de bovino en el expendido, ella le solicita a la supervisora de la empresa *FRIGOANDES S.A* los requisitos básicos que debe enviar con la canal despachada ya que los requiere es su establecimiento junto con la temperatura de refrigeración a la que despacharon la canal de bovino.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

1. Según lo mencionado anteriormente diseñe una etiqueta o rotulo con la información que le están dando en el caso de Andrés, esta etiqueta debe llevar toda la información del tema de rotulado y etiquetado mencionado en el módulo.

DISEÑE AQUÍ TU ETIQUETA O ROTULO



2. En esta actividad vas a encontrar varias preguntas, debes señalar la respuesta con la figura geométrica que le están mencionando.

Arroz	Carne res	Lentejas	Fecha de empaque	Trazabilidad hacia atrás	Harina
-18°C	5°C a 60 ° C	Trazabilidad interna	200°c	Empacado en	Trazabilidad lógica
Lote	0°c	10°C	Fecha de vencimiento	-50°C	Canastillas
5°C a 3 ° C	11°C	Carne cerdo	Limpieza & desinfección	Detergente	Apariencia física
7°C	Fecha de sacrificio	Autorización sanitaria	Estibas	Trazabilidad hacia adelante	20°C a 95 ° C
-25°C	Pollo	Frio	Peso	25°C	Pescado

1. En un círculo señale que alimentos van en refrigeración y congelación.
2. En un triángulo mencione cual es la temperatura de congelación de la carne.
3. En un cuadrado mencione cual es la temperatura de donde hay más peligro de crecimiento de bacterias.
4. En un óvalo señale la temperatura que debe alcanzar la carne en refrigeración en centro de masa muscular.
5. Con un rombo señale 5 requisitos que debe tener una etiqueta.
6. En un rectángulo mencione 4 requisitos básicos que debe contar un vehículo para transportar carne.
7. Con un hexágono señale 4 componentes de trazabilidad

FIGURAS GEOMÉTRICAS

