Enick Alexander Rodriguez Roiz
61.67980
Telf: 304 5975488

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

En base a los conocimientos previos adquiridos en cuanto a la normatividad legal vigente en Buenas prácticas de manufactura de alimentos e higiene y manipulación de alimentos, plasmados en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, desarrolle el siguiente ejercicio dando así finalización a la acción de formación en curso.

1- La resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones tiene por objeto: ESTA LEY NO APLICA AL DECRETO 3075

a – Desarrollar y adoptar medidas sancionatorias al incumplimiento del decreto 3075 de 1997.
b- Establecer 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
c – Implementar los procedimientos necesarios para que los manipuladores de alimentos desarrollen de manera adecuada alimentos sanos e inocuos, de calidad para el consumidor final.

NINGUNA

2- En pocas palabras escriba una definición de alimento (los descritos en la Resolución 2674 de 2013)

ES TODO AQUEL PRODUCTO NATURAL O ARTIFICIAL QUE LUEGO DE SER INGERIDO APORTA AL ORGANISMO HUMANO LOS NUTRIENTES Y ENERGÍA NECESARIA PARA CUMPLIR SUS PROCESOS biologicos.

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

LIMPIEZA ES LAVAR ELIMINAR RESIDUOS DE LAS SUPERFICIES DESINFECTAR ES APLICAR PRODUCTOS ESPECIFICOS PARA ELIMINAR BACTERIAS Y MICROORGANISMOS ESPECIFICOS DE LAS SUPERFICIES Y ZONAS A TRATAR.

4- Nombre dos características que debe tener el agua para el procesamiento de alimentos

EL AGUA DEBE SER POTABLE, LIMPIA, LIBRE DE MICROORGANISMOS Y BACTERIAS Y EN LO NECESARIO POTABLE.

5- Según las orientaciones vistas en clase, describa brevemente las diferencias entre refrigeración y congelamiento y para qué sirven en el procesamiento de alimentos

PORQUE LA REFRIGERACIÓN DEL PRODUCTO MANTIENE SU FRESCURA Y EVITA LA PROLIFERACION DE BACTERIAS, SE DIFERENCIA REFRIGERACION PORQUE ES SOBRE LOS 0 GRADOS Y LA CONGELACION YA OCURRE BAJO LOS 0 GRADOS