Juan Carlos Peñaloza Bermúdez

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:

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.

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

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que incorporado aporta nutrientes y la energía necesaria

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

limpieza: se encarga de remover la suciedad y gérmenes de superficie u objeto

Desinfección: elimina de forma especifica y mas profunda

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

el agua debe ser cantidad y potable, y cumplir con los requisitos de temperatura debe ser de temperaturas a presion requerida

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

~~los dos~~ la refrigeracion es a una temperatura a 4°C ~~pero~~ adecuada que sirve para cereales, ~~frutas~~ y hortalizas

congelacion: son las temperaturas bajo cero que sirven para lacteos y carnicos