Karelis A. Angel.

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)

Alimento Alterado: es aquel que sufre una modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que le son propios por agentes químicos, físicos o biológicos

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

La limpieza es el proceso de remover y eliminar suciedad y los gérmenes de superficies u objetos utilizando jabón y agua. La desinfección elimina de forma específica las bacterias vivas de superficies y objetos

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

① El agua que se utilice debe ser potable y cumplir con las normas de salud y Protección Social
② Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periodos según establecido en el plan de Saneamiento

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

La refrigeración tiene temperaturas entre 0 y 15 grados y es para la conservación de alimentos a corto plazo y la congelación tiene temperaturas -20°C hasta -80°C para conservar alimentos desde meses inclusive hasta años.
NOTA: (No todos los Alimentos pueden Congelarse).