Leis Villegas Rodriguez

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)

Un alimento es aquel que se ingiere y que nuestro organismo transforma en químicos y en tejidos, que fortalece nuestro cuerpo

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

Cuando se hace limpieza es de manera superficial la desinfección es cuando ya se utilizan materiales químicos para eliminar o bacterias o microorganismos.

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

Debe de ser agua potable y mantener temperaturas adecuadas y se debe de tener con adiciones apropiadas para su almacenamiento.

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

El congelamiento se produce de los 0 hasta los -18 Grados dependiendo del alimento, la refrigeración sirve para mantener cadenas de frío los grados se pueden conseguir desde los 4°C y se conserva poco tiempo para el procesado de alimentos para los distintos tipos de uso. Estos detienen la bacteria encargada de la descomposición.