Luis 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)

Alimento de mayor riesgo = los alimentos que puedan encontrar patogenos y favorecer la formacion de toxinas o crecimiento de microorganismo

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

limpieza = es el proceso o la operacion de eliminacion de ~~caracteristicas~~ residuos u otras materias extrañas
desinfeccion: proceso quimico que mata o elimina los microorganismos patogenos en fase vegetativa.

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

Debe ser limpia y segura
Debe ser insipida

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

Refrigeracion = 1cm °C y 15°C → conservar o mantener el producto
congelamiento = 20°C a hasta 80°C conversion de dicho alimentos que un sufrido proceso de congelacion.