María José Cauca Arrieche

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.

X (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 contaminado:

Alimento que contiene agente o sustancias extrañas a cualquier naturaleza

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

La limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y la desinfección es eliminar de forma específica las bacterias y virus de superficies y objetos

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

El agua debe ser potable,
El agua debe ser tratada a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades

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 [redacted] la temperatura tiene que ser 4°C que sirve para frutas hortalizas y cereales y de congelamiento tiene que ser -4°C que es para carnicos y lacteos