Aprendiz: Olga Yolanda Rodriguez Ruiz

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)

El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no que aporta los nutrientes y la energía necesaria para realizar los procesos biológicos.

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

La limpieza es el proceso de eliminación de los residuos o desechos de la operación y la desinfección es el tratamiento con químicos o biológicos o aplicación de productos detergentes para destruir las bacterias

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

- El agua debe ser estrictamente potable y apta para el consumo humano
- Completamente libre de ~~~~ microorganismos o patógenos

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

Refrigeración es el proceso de conservación del alimento a una temperatura no mayor a 4,5°C a 6°C y el congelamiento es la conservación a temperaturas menor a 0°C (depende del alimento a congelar)