Yanibel Alejandra Velasquez

**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 contaminado es la que se presenta o contiene agentes o sustancias de cualquier naturaleza en cantidades superiores

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

La limpieza es donde Remueves la suciedad o Gérmenes de Superficies y objetos, y la desinfección en cambio Elimina toda bacterias y Virus

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

Debe ser limpia y segura
Debe ser incolora

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 consiste en la conservación de los alimentos entre -18°C y -25°C para alargar la vida útil de los alimentos
La Refrigeración consiste en conservar entre 0°C y 8°C. y conservar el valor nutritivo organolépticas del alimento

El Procesamiento de Alimentos es la modificación a la cual se somete la materia Prima. Ya sea de origen animal y vegetal.