

Formación	Elaboración de productos Osmodeshidratados de frutos y hortalizas
Ficha	2813122
Aprendiz	Brigitte Lorena Poma



**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 nutrientes, los que sirven para fortalecer, que formen nuestro cuerpo

- 3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

Cuando se hace limpieza, es de manera superficial, la desinfección es cuando se utilizan materiales químicos, para eliminar o reducir a 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 sistemas apropiados 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 ambiente, de refrigeración sirve para mantener congelados los alimentos, se pueden conseguir desde los -4°C y se conservan poco. Se usa para el procesamiento de alimentos, para ser distintos tipos de uso. Estos detienen la bacteria encargada de la descomposición.