Formacion	Elaboración de productos Osmodeshidratados de frutas y hortalizas
Ficha	2813122
Aprendiz	Consuelo Carrillo Castillo

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)

alimentos alterados: sufre modificaciones o degradación a delos condiciones que le son propios

3- Describa brevemente las diferencias entre limpieza y desinfección

la desinfección es la que tiene la capasidad de inactivar los microorganismos que viven sobre la superficie y la limpieza consiste en retirar la suciedad de la superficie.

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

Debe ser incolora debe ser insipido

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

son los diferentes temperaturas de trabajo los cuales funcionan. por ejemplo la de 1°C. (34°F) mientras que los congelados funcionan por debajo del 0°C. (32°F)