EVIDENCIAS DEL DESARROLLO DE TALLER DE LOS APRENDICES DE ALMAGUER VEREDA CAQUIONA

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

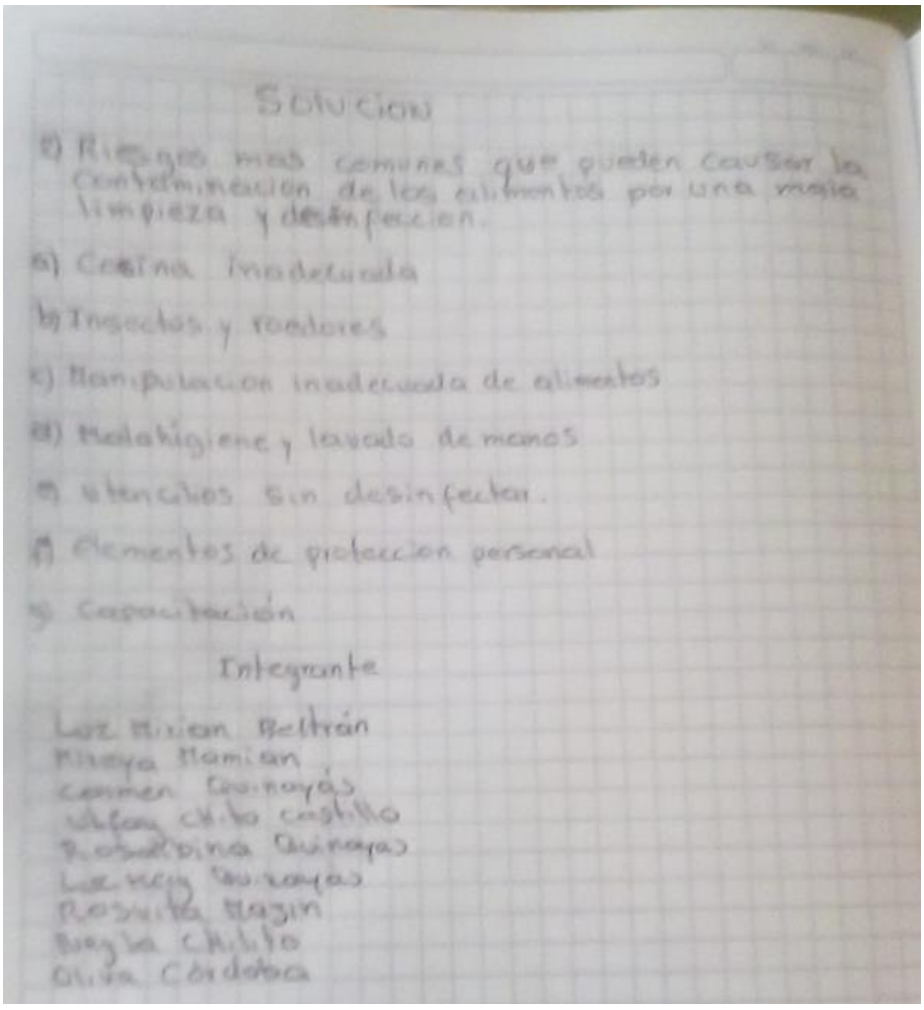
FICHA: 2300917

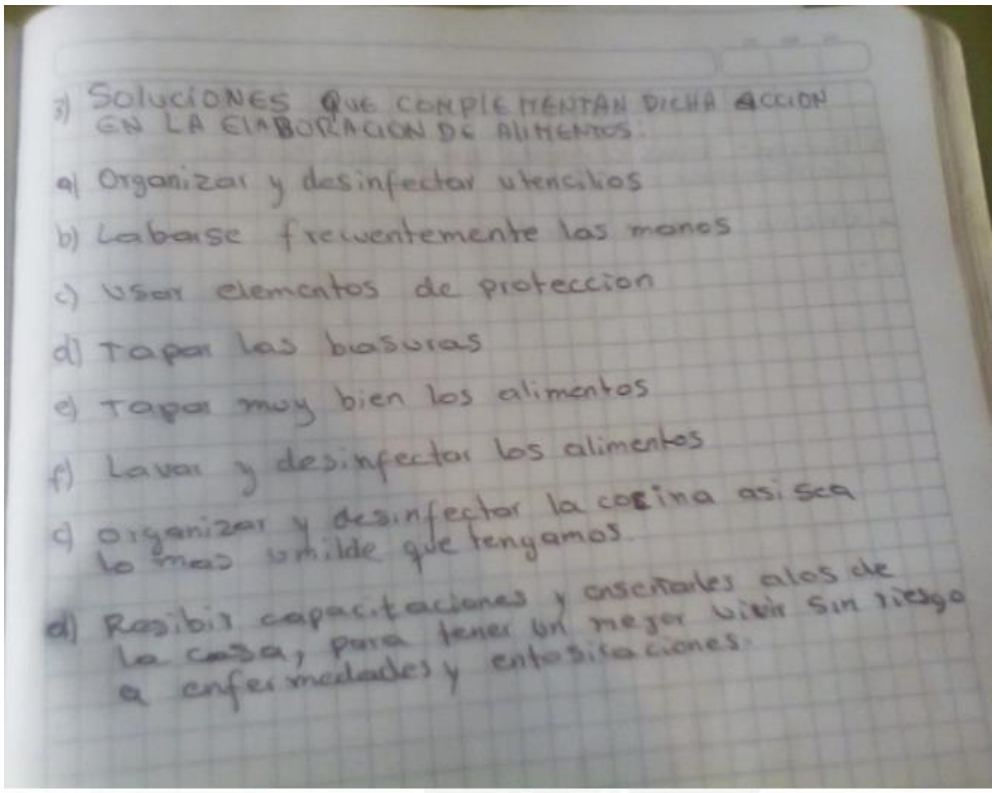
MES: JUNIO DE 2021

APRENDIZ:

LUZ MIRIAN BELTRAN
MIREYA MAMIAN
CARMEN QUINAYAS
ULFANY CHITO
ROSALBINA QUINAYAS
BREILA CHILITO
OLIVA CORDOBA

Evidencia de desarrollo del Taller 1 y 2





3) SOLUCIONES QUE COMPLEMENTAN DICHA ACCION EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS:

a) Organizar y desinfectar utensilios

b) Labarse frecuentemente las manos

c) Usar elementos de proteccion

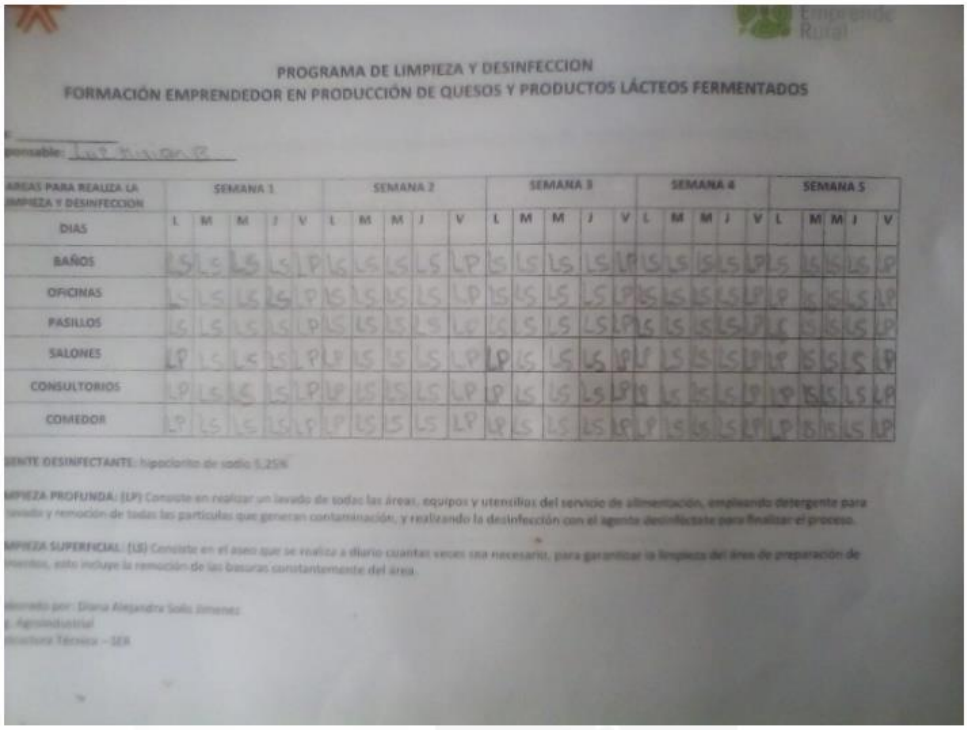
d) Tapar las basuras

e) Tapar muy bien los alimentos

f) Lavar y desinfectar los alimentos

g) organizar y desinfectar la cocina asi sea lo mas umilde que tengamos

d) Rasibir capacitaciones y ensenarles alos de la casa, para tener un mejor vivir sin riesgo a enfermedades y entosicaciones.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

AREAS PARA REALIZA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
DIAS	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
BAÑOS	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP
OFICINAS	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP
PASILLOS	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP
SALONES	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP
CONSULTORIOS	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LS	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP
COMEDOR	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP	LP	LS	LS	LS	LP

AGENTE DESINFECTAANTE: hipoclorito de sodio 5.25%

LIMPIEZA PROFUNDA: (LP) Consiste en realizar un lavado de todas las áreas, equipos y utensilios del servicio de alimentación, empleando detergente para lavado y remoción de todas las particulas que generan contaminación, y realizando la desinfección con el agente desinfectante para finalizar el proceso.

LIMPIEZA SUPERFICIAL: (LS) Consiste en el aseo que se realiza a diario cuantas veces sea necesario, para garantizar la limpieza del área de preparación de alimentos, esto incluye la remoción de las basuras constantemente del área.

Elaborado por: Diana Alejandra Solis Jimenez
I. Agroindustrial
Instructora Técnica – SENA

Evidencia video sobre manipulación de alimentos

