EVIDENCIAS DEL DESARROLLO DE TALLER DE LOS APRENDICES DE PIENDAMO

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

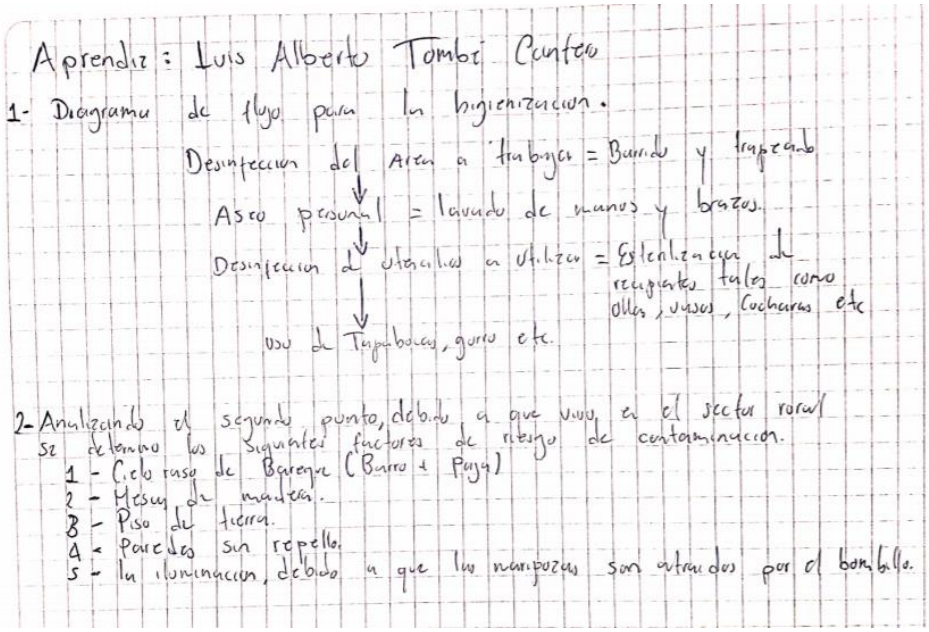
FICHA: 2307959

MES: MAYO DE 2021

APRENDIZ:

LUIS TOMBE

Evidencia desarrollo del Taller 2



Aprendiz: Luis Alberto Tombé Cuetia

1- Diagrama de flujo para la higienización.

Desinfección del Area a trabajar = Barrido y trapeando

↓

Aseo personal = lavado de manos y brazos.

↓

Desinfección de utensilios a utilizar = Esterilización de recipientes tales como ollas, vasos, cucharas etc

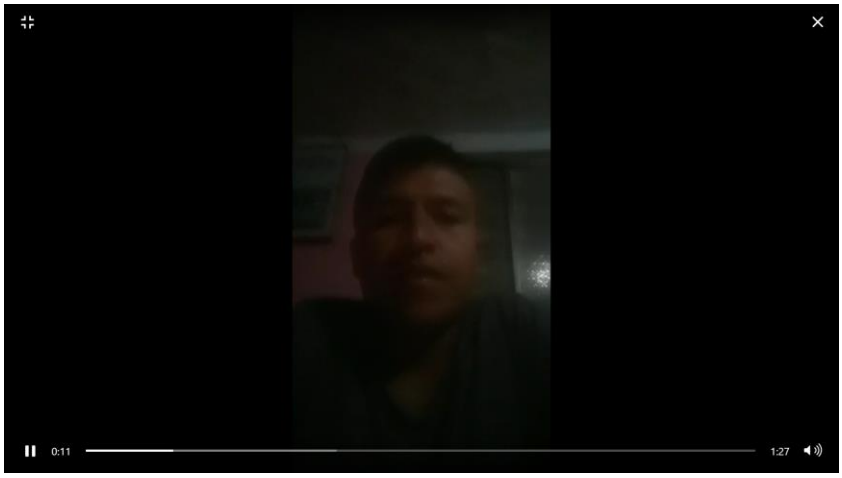
↓

Uso de Tapabocas, gorro etc.

2- Analizando el segundo punto, debido a que vivo en el sector rural se determino los siguientes factores de riesgo de contaminación.

1 - Ciclo raso de Barequeo (Barro + Paja)
2 - Mesón de madera.
3 - Piso de tierra.
4 - Paredes sin repello.
5 - La iluminación, debido a que las manipuezas son atraidas por el bombillo.

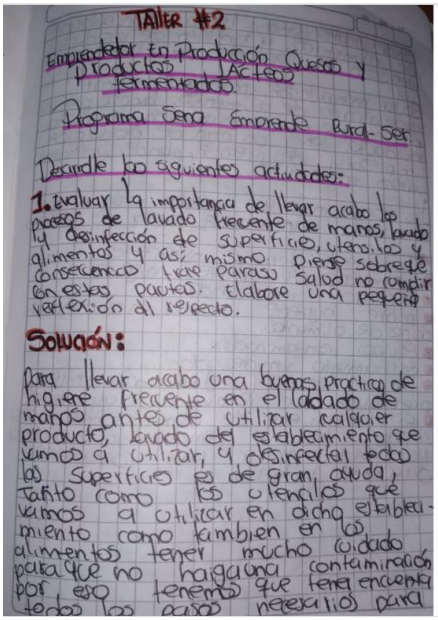
Video sobre Limpieza y desinfección



APRENDIZ:

LIZETH VELASCO

Evidencia desarrollo del Taller 2



TALLER #2

Emprendedor En Producción Quesos y Productos Lácteos fermentados

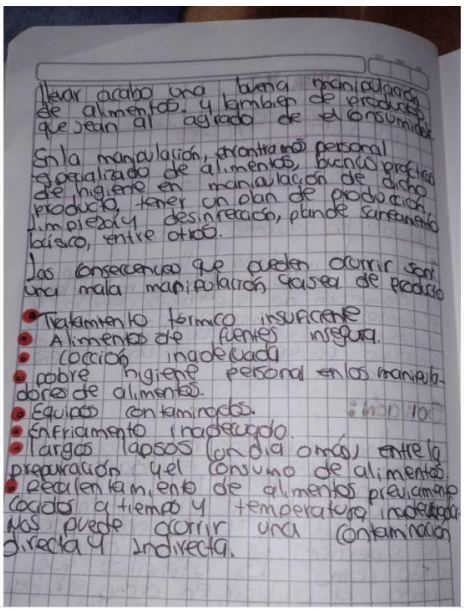
Programa Sena Emprende Rural- Ser

Desarrolle las siguientes actividades:

1. Evaluar la importancia de llevar acabo los procesos de lavado frecuente de manos, lavado y desinfección de superficies, utensilios y alimentos y así mismo riesgo sobre que consecuencias trae para su salud no cumplir en estos puntos. Elabore una pequeña reflexión al respecto.

Solución:

Para llevar acabo una buenas practicas de higiene frecuente en el lavado de manos antes de utilizar cualquier producto, lavado del establecimiento que vamos a utilizar, y desinfectal todo las superficies es de gran ayuda, tanto como los utensilios que vamos a utilizar en dicho establecimiento como también en los alimentos tener mucho cuidado para que no haiga una contaminación por eso tenemos que tener encuenta todos los pasos necesarios para

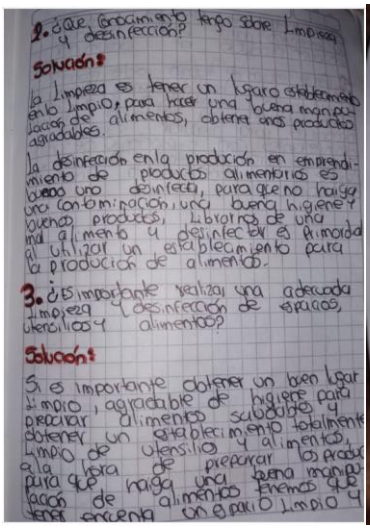


llevar acabo una buena manipulación de alimentos y también de productos que sean al agrado de el consumidor.

En la manipulación, entramos en personal especializado de alimentos, buenas prácticas de higiene en manipulación de dicho producto, tener un plan de producción limpieza y desinfección, plande sumunistro básico, entre otros.

Las consecuencias que pueden ocurrir son una mala manipulación causan de producto

- Tratamiento termico insuficiente
- Alimentos de fuentes inseguras
- Coccion inadecuada
- Sobre higiene personal en los manipuladores de alimentos.
- Equipos contaminados.
- Enfriamiento inadecuado.
- Largos lapsos (un dia o más) entre la preparación y el consumo de alimentos.
- Recalentamiento de alimentos previamente cocidos a tiempos y temperaturas inadecuados puede ocurrir una contaminación directa y indirecta.



2. ¿Que conocimiento tengo sobre limpieza y desinfección?

Solución:

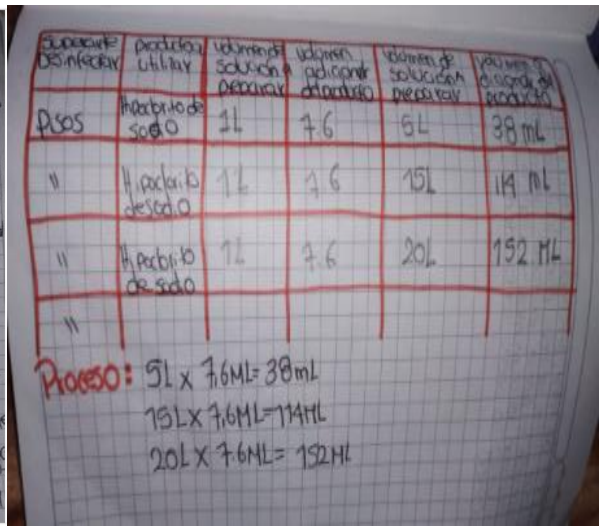
La limpieza es tener un lugar o establecimiento limpio, para hacer una buena manipulación de alimentos, obtener unos productos agradables.

La desinfección en la producción en emprendimiento de productos alimenticios es bueno uno desinfecta, para que no haiga una contaminación, una buena higiene y buenos productos, Librarnos de una mal alimento y desinfectar es primordial al utilizar un establecimiento para la producción de alimentos.

3. ¿Es importante realizar una adecuada limpieza y desinfección de espacios, utensilios y alimentos?

Solución:

Si es importante obtener un buen lugar limpio, agradable de higiene para preparar alimentos saludables y obtener un establecimiento totalmente limpio de utensilios y alimentos, a la hora de preparar los productos para que haiga una buena manipulación de alimentos tenemos que tener encuenta un espacio limpio y



Superficie Desinfectar	producto utilizar	Volumen de solución a preparar	Volumen adicionar producto	Volumen de solución preparar	Volumen de gotas de producto
Pisos	Hipoclorito de sodio	1L	7.6	5L	38 ML
"	Hipoclorito deseado	1L	7.6	15L	114 ML
"	Hipoclorito deseado	1L	7.6	20L	152 ML
"					

Proceso: 5L x 7.6ML = 38mL

15L x 7.6ML = 114ML

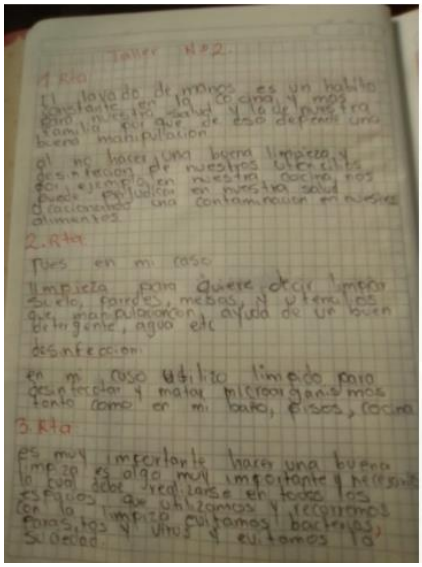
20L x 7.6ML = 152ML


LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
A
Utensilios necesarios para realizar la limpieza y desinfección
AGUA
ESCOBA
TRAPIADOR
MONGERA
CEPILLO DE RESTREGAR
GUANTES
RECOGEDOR
BOLSA DE BASURA
SELECIONANDO.
B
Agentes detergentes y desinfectantes Empleados
HIPOCLORITO
JABON FAB
LIMPIDO
JABON LIQUIDO
TOALLITAS HUMEDAS
PARA LIMPIAR Y
DESINFECTAR
SEA EL MESON, PAREDES, VENTANAS ETC.
C
Area utensilios y alimentos a los que puede realizar limpieza y desinfección
BAÑOS
VENTANAS
PAREDES
PISOS
UTENSILIOS QUE USAMOS COTIDIANAMENTE.
DESINFECTAR Y LIMPIAR LAS VERDURAS O PRODUCTOS DE GALERIA
PRODUCTOS AL CONSUMIR CON BUEN ESTADO Y HIGIENE.

APRENDIZ:

KAREN VELASCO

Evidencia desarrollo del Taller 2


Taller N°2

1 Rta

El lavado de manos es un habito bastante importante en la cocina y mas para nuestra salud y la de nuestra familia ya que de eso depende una buena manipulacion

al no hacer una buena limpieza y desinfeccion de nuestros utensilios en nuestra cocina nos puede perjudicar en nuestra salud ocasionando una contaminacion en nuestros alimentos

2. Rta

Pues en mi caso

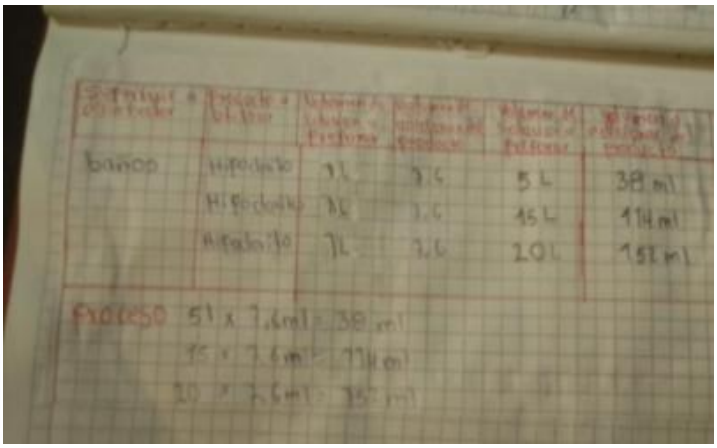
limpieza para quiere decir limpio suelo, paredes, mesas, y utensilios manipulacion ayuda de un buen detergente, agua etc

desinfeccion

en mi caso utilizo limpido para desinfectar y matar microorganismos tanto como en mi baño, pisos, cocina

3. Rta

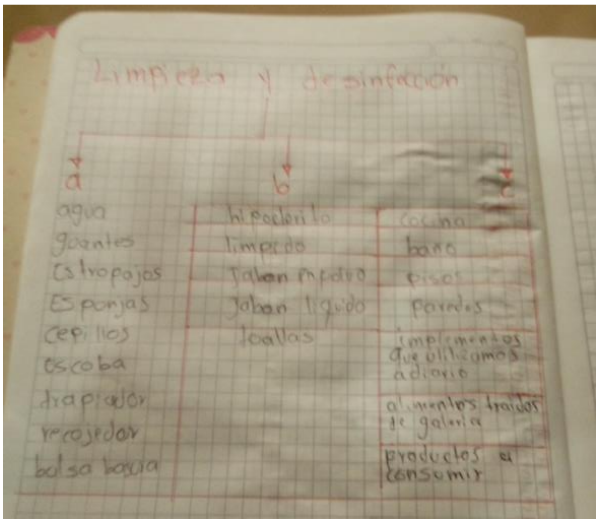
es muy importante hacer una buena limpieza es algo muy importante y necesario debe realizarse en todos los espacios que utilizamos y recorremos para limpiar evitamos bacterias, virus y evitamos la


baño	hipoclorito	1L	7.6	5 L	38 ml
	Hipoclorito	1L	7.6	15 L	114 ml
	Hipoclorito	1L	7.6	20 L	152 ml

proceso 5 l x 7.6 ml = 38 ml

15 x 7.6 ml = 114 ml

20 x 7.6 ml = 152 ml


Limpieza y desinfección

a

agua
guantes
estropajos
esponjas
cepillos
escoba
trapeador
recogedor
bolsa basura

b

hipoclorito
limpido
jabon liquido
jabon liquido
toallas

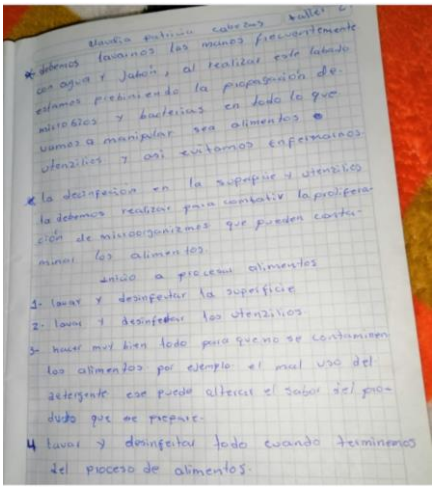
c

cocina
baño
pisos
paredes
implementos que utilizamos a diario
alimentos traidos de galeria
productos a consumir

APRENDIZ:

CLAUDIA CABEZAS

Evidencia desarrollo del Taller 2



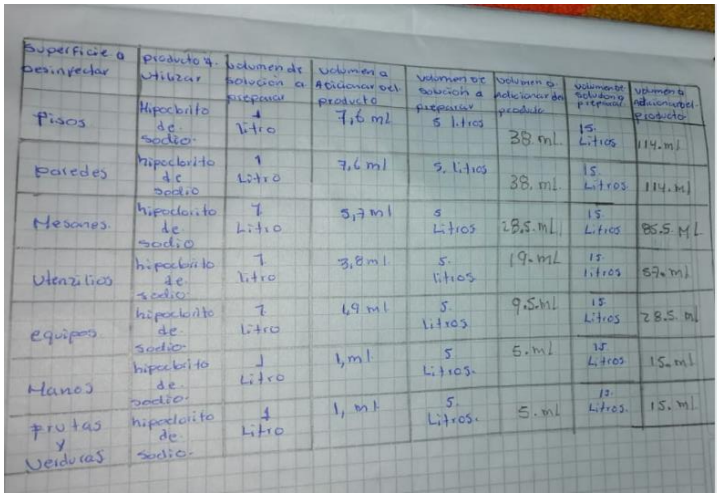
Claudia patricia cabezas taller 2

* debemos lavarnos las manos frecuentemente con agua y jabón, al realizar este lavado estamos previniendo la propagación de microbios y bacterias en todo lo que vamos a manipular sea alimentos o utenzilios y así evitamos enfermarnos.

* la desinfección en la superficie y utensilios la debemos realizar para combatir la proliferación de microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

inicio a procesar alimentos

1- lavar y desinfectar la superficie
2- lavar y desinfectar los utenzilios
3- hacer muy bien todo para que no se contaminen los alimentos por ejemplo el mal uso del detergente ese puede alterar el sabor del producto que se prepare.
4 lavar y desinfectar todo cuando terminemos del proceso de alimentos.



Superficie a Desinfectar	producto a Utilizar	Volumen de solución a preparar	Volumen a Adicionar del producto	Volumen de solución a preparar	Volumen a adicionar del producto	Volumen de solución a preparar	Volumen a adicionar del producto
Pisos	Hipoclorito de sodio	1 Litro	7,6 ml	5 Litros	38 ml	15 Litros	114 ml
Paredes	hipoclorito de sodio	1 Litro	7,6 ml	5 Litros	38 ml	15 Litros	114 ml
Mesones	hipoclorito de sodio	1 Litro	3,7 ml	5 Litros	18,5 ml	15 Litros	85,5 ml
Utenzilios	hipoclorito de sodio	1 Litro	3,8 ml	5 Litros	19 ml	15 Litros	57 ml
equipos	hipoclorito de sodio	1 Litro	4,9 ml	5 Litros	9,5 ml	15 Litros	28,5 ml
Manos	hipoclorito de sodio	1 Litro	1, ml	5 Litros	5 ml	15 Litros	15 ml
frutas y Verduras	hipoclorito de sodio	1 Litro	1, ml	5 Litros	5 ml	15 Litros	15 ml

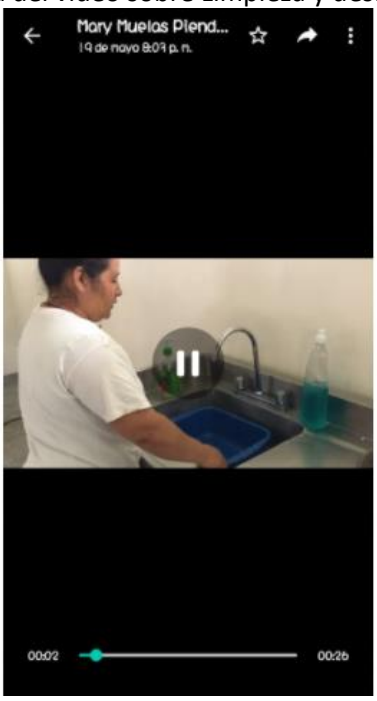
Evidencia del video sobre Limpieza y desinfección



APRENDIZ:

MARY MUELAS

Evidencia del video sobre Limpieza y desinfección



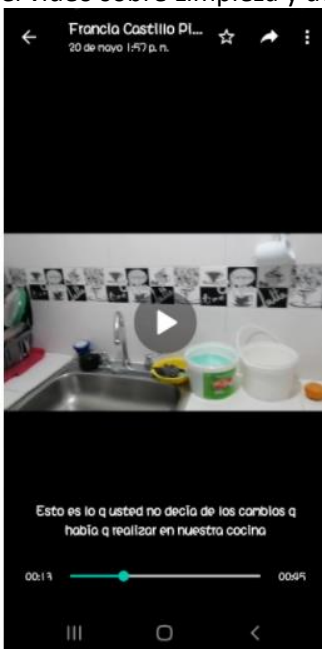
Evidencia video Elaboración de yogurt



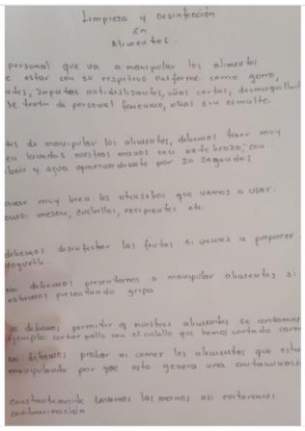
APRENDIZ:

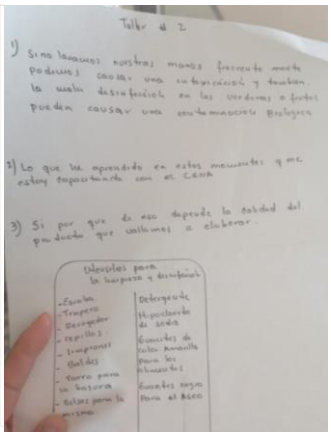
FRANCY CASTILLO

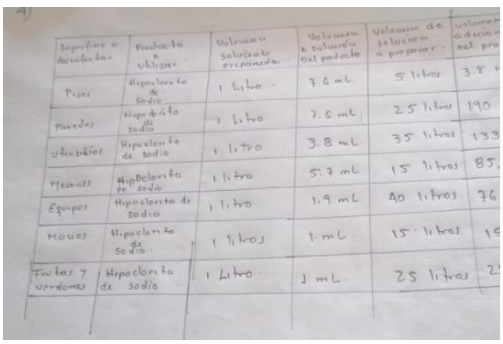
Evidencia del video sobre Limpieza y desinfección



Evidencia desarrollo del Taller 2



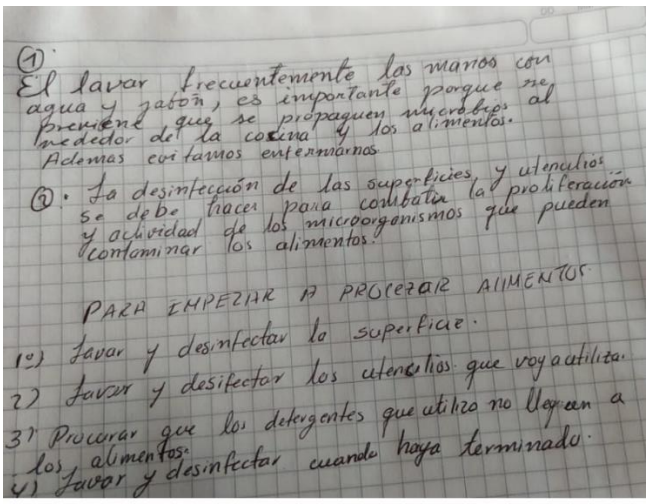




APRENDIZ:

SULI CARVAJAL

Evidencia desarrollo del Taller 2

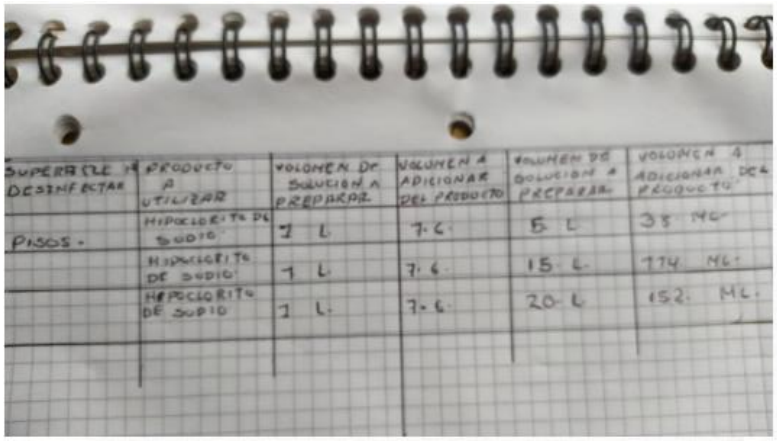


① El lavar frecuentemente las manos con agua y jabón, es importante porque se previene que se propaguen microbios al rededor de la cocina y los alimentos. Ademas evitamos enfermarnos.

② La desinfección de las superficies y utensilios se debe hacer para combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

PARA EMPEZAR A PROCESAR ALIMENTOS

1°) Lavar y desinfectar la superficie.
2) Lavar y desifectar los utensilios que voy a utilizar.
3° Procurar que los detergentes que utilizo no lleguen a los alimentos.
4) Lavar y desinfectar cuando haya terminado.



SUPERFICIE A DESINFECTAR	PRODUCTO A UTILIZAR	VOLUMEN DE SOLUCION A PREPARAR	VOLUMEN A ADICIONAR DEL PRODUCTO	VOLUMEN DE SOLUCION A PREPARAR	VOLUMEN A ADICIONAR DEL PRODUCTO
PISOS.	HIPOCLORITO DE SODIO	1 L	7.6	5 L	38 ML
	HIPOCLORITO DE SODIO	1 L	7.6	15 L	114 ML
	HIPOCLORITO DE SODIO	1 L	7.6	20 L	152 ML

APRENDIZ:

DANA JIMENEZ

Evidencia desarrollo del Taller 2

NOMBRE: DANNA JIMENEZ

SOLUCION

1. **RESPUESTA/** La importancia de llevar los procesos de lavado frecuente de manos, lavado y desinfección de superficies, utensilios y alimentos es que gracias a ello se podrá combatir la proliferación y la actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causante de deterioro, si este proceso careciera lo más seguro que como consecuencia nos produjera ETAS por no cumplir con lo estipulado en la normatividad vigente.
2. **RESPUESTA/** Mi conocimiento sobre la limpieza y desinfección lo considero intermedio, ya que tengo conocimiento sobre las definiciones de los mismos, y de paso los diferentes métodos de desinfección, así como de los diferentes desinfectantes tanto como para manos, como para la planta de producción, cabe mencionar que con sus diferentes concentraciones.
3. **RESPUESTA/** Es importante realizar una adecuada limpieza y desinfección para brindarle al consumidor un producto seguro.
4. **RESPUESTA/**

SUPERFICIE Y DESINFECTAR	VOLUMEN DE SOLUCION	UNIDAD DE MEDIDA	VOLUMEN A ADICIONAR DELPRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
PISOS	**1**	**l**	**7,6**	**ml**
PISOS	**10**	**l**	**76**	**ml**
PISOS	5	l	38	ml
PISOS	15	l	114	ml
PISOS	20	l	152	ml
PAREDES	**1**	**l**	**7,6**	**ml**
PAREDES	**10**	**l**	**76**	**ml**
PAREDES	5	l	38	ml
PAREDES	15	l	114	ml
PAREDES	20	l	152	ml
MESONES	**1**	**l**	**5,7**	**ml**
MESONES	**10**	**l**	**57**	**ml**
MESONES	5	l	28,5	ml
MESONES	15	l	85,5	ml
MESONES	20	l	114	ml
UTENSILIOS	**1**	**l**	**3,8**	**ml**
UTENSILIOS	**10**	**l**	**38**	**ml**
UTENSILIOS	5	l	19	ml
UTENSILIOS	15	l	57	ml
UTENSILIOS	20	l	76	ml
EQUIPOS	**1**	**l**	**1,9**	**ml**
EQUIPOS	**10**	**l**	**19**	**ml**
EQUIPOS	5	l	9,5	ml
EQUIPOS	15	l	28,5	ml
EQUIPOS	20	l	38	ml
MANOS	**1**	**l**	**1**	**ml**
MANOS	**10**	**l**	**10**	**ml**
MANOS	5	l	5	ml
MANOS	15	l	15	ml
MANOS	20	l	20	ml
FRUTAS Y VERDURAS	1	l	1	**ml**
FRUTAS Y VERDURAS	10	l	10	**ml**
FRUTAS Y VERDURAS	5	l	5	ml
FRUTAS Y VERDURAS	15	l	15	ml
FRUTAS Y VERDURAS	20	l	20	ml

5. **Video.**
6. **A. UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION**

escobas
esponjas
Guantes
Paños
cepillos
baldes

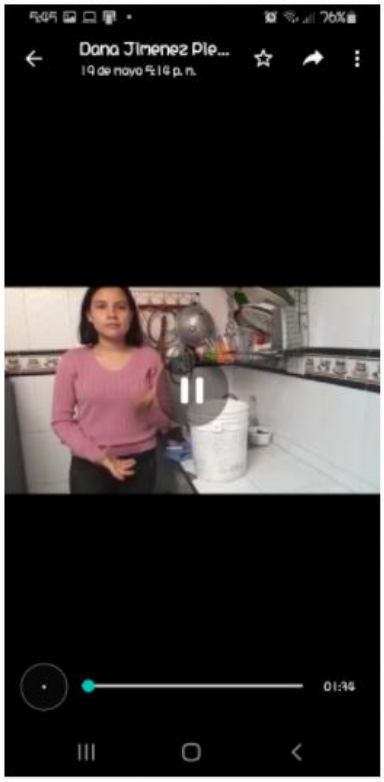
B.

Agentes detergentes	**Desinfectantes**
	Hipoclorito
	Ácido para cético
	Amonio cuaternario

C. aspectos a los cuales se les puede realizar la limpieza y desinfección.

Áreas	**Utensilios**	**alimentos**
Equipos	ollas	
Pisos	tablas	
Ventanas	Cuchillos	
Puertas	Cucharon	
Ventanas		
Superficies		

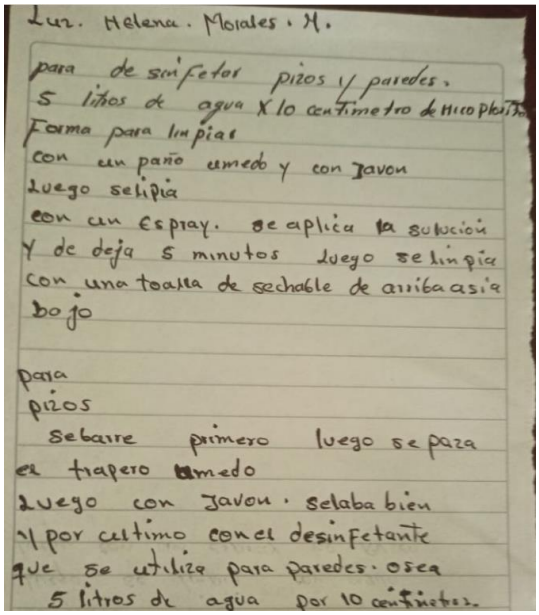
Evidencia Video sobre Limpieza y desinfección



APRENDIZ:

LUZ HELENA MORALES

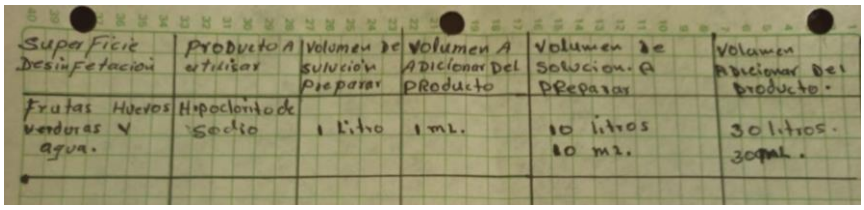
Evidencia desarrollo del Taller 2



Luz. Helena. Morales. M.

para desinfetar pizos y paredes.
5 litos de agua X 10 centimetro de Hipoclorito
Forma para limpiar
con un paño umedo y con Javon
Luego selipia
con un Espray. se aplica la solución
Y de deja 5 minutos luego se limpia
con una toalla de sechable de arriba asia
bojo

para
pizos
Sebarre primero luego se paza
el trapero umedo
Luego con Javon. selaba bien
y por cultimo con el desinfetante
que se utiliza para paredes. osea
5 litros de agua por 10 centimetros.



Superficie Desinfetación	Producto a utilizar	Volumen de solución Preparar	Volumen A Adicionar Del Producto	Volumen de Solución A Preparar	Volumen Adicionar del producto.
Frutas Huevos verduras y agua.	Hipoclorito de Sodio	1 Litro	1 mL.	10 litros 10 mL.	30 litros. 30 mL.

Evidencia Video sobre Limpieza y desinfección

