EVIDENCIAS DEL DESARROLLO DE TALLER DE LOS APRENDICES DE VILLA RICA

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

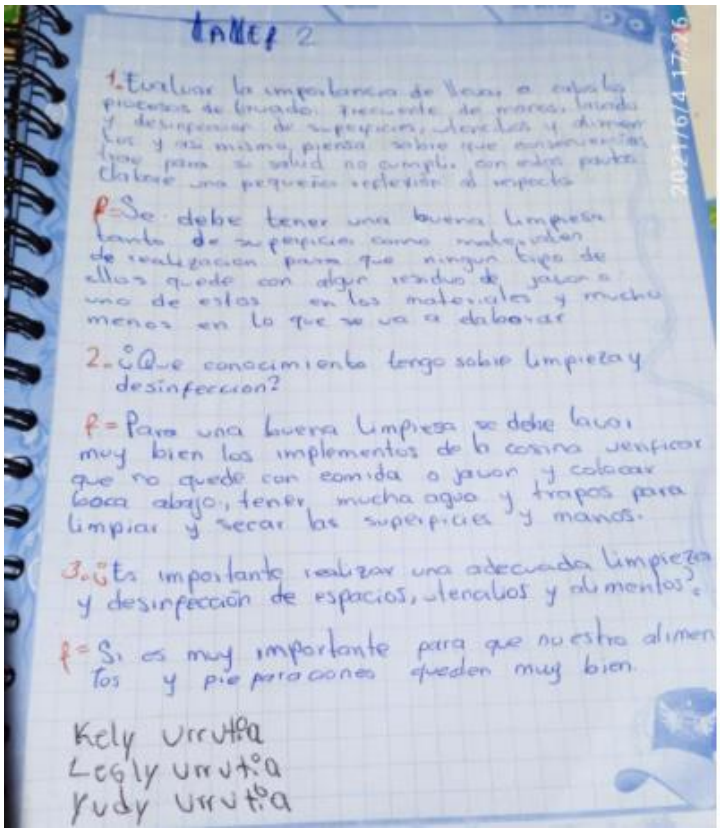
FICHA: 2319611

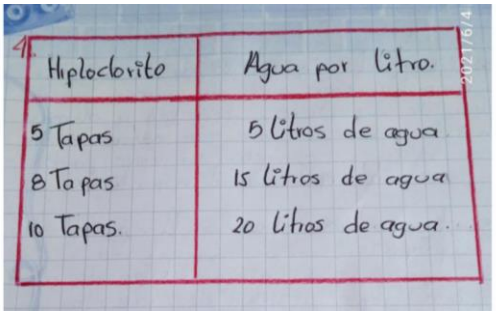
MES: JUNIO DE 2021

APRENDIZ:

KELY URRUTIA
LESLY URRUTIA
YUDY URRUTIA

Evidencia desarrollo del Taller 2

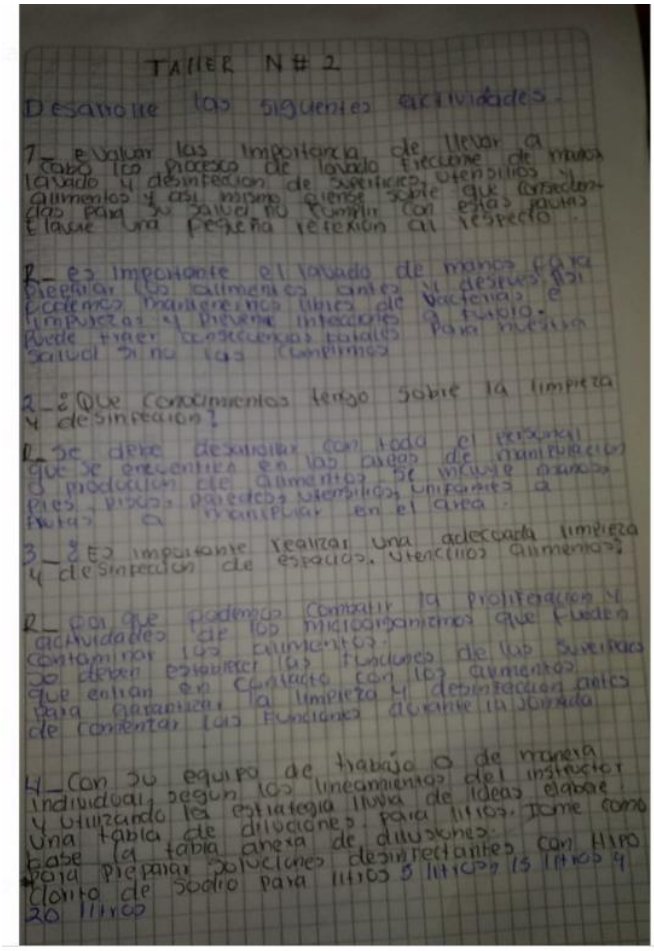




APRENDIZ:

CARMEN DIA

Evidencia desarrollo del Taller 2



TALLER N# 2

Desarrolle las siguientes actividades.

1_ Valorar la importancia de llevar a cabo los procesos de lavado efectivo de manos lavado y desinfección de superficies, utensilios y alimentos y así mismo genere sobre que consecuencias para su salud no cumplir con estas pautas Elabore una pequeña reflexión al respecto.

R_ es importante el lavado de manos para preparar los alimentos antes y después para evitar enfermedades diarreicas bacterianas limpiezas y prevenir infecciones a futuro. Puede traer consecuencias fatales para nuestra salud si no las cumplimos

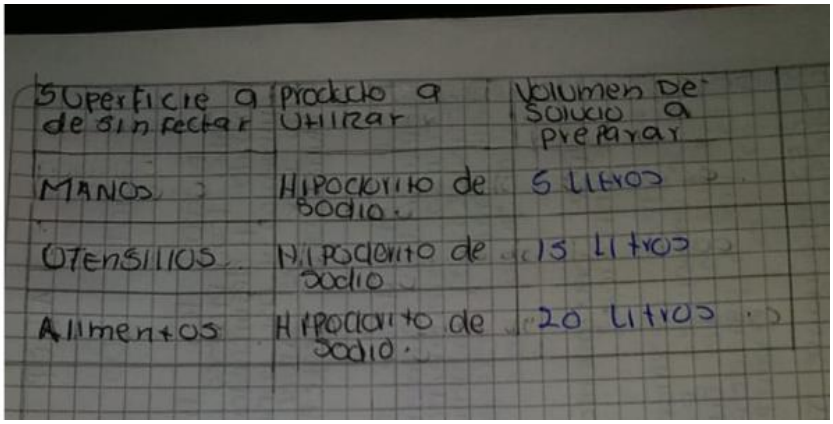
2_ ¿Que conocimientos tengo sobre la limpieza y desinfección?

R_ se debe desinfectar con todo el personal que se encuentre en las áreas de manipulación o producción de alimentos se incluye manos pies, pisos, paredes utensilios uniformes a fuera a manipular en el área.

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

R_ Por que podemos combatir la proliferación y actividades de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos.
se deben establecer las funciones de los superficies que entran en contacto con los alimentos para garantizar la limpieza y desinfección antes de comentar las funciones durante la jornada

4_ Con su equipo de trabajo o de manera individual, segun los lineamientos del instructor y utilizando la estrategia lluvia de ideas elabore una tabla de diluciones para litros. Tome como base la tabla anexa de diluciones con hipo para preparar soluciones desinfectantes, con hipo clorito de sodio para litros 5 litros, 15 litros y 20 litros



Superficie a desinfectar	Producto a utilizar	Volumen de solucion a preparar
MANOS	Hipoclorito de sodio.	5 LITROS
UTENSILIOS	Hipoclorito de sodio	15 Litros
Alimentos	Hipoclorito de sodio.	20 Litros

APRENDIZ:

YANEIRY BALANTA **MELISA CAICEDO**

Evidencia desarrollo del Taller 2

YANEIRE BALANTA LASSO
MELISA CAICEDO

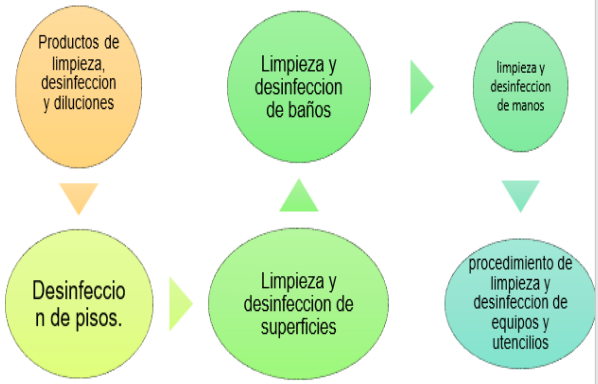
TUTOR: DIANA SOLIS

EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS
Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

FICHA: 2319611

VILLA RICA- CAUCA
SENA

PROCESO DE DESINFECCION Y LIMPIEZA PARA PLANTAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS



1. DIAGNOSTICO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN NUESTRO HOGAR

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de bebidas, alimentos y productos afines, con el objetivo de garantizar la idoneidad e inocuidad de los mismos.

En la mayoría de nuestros hogares las intoxicaciones alimentarias provienen de la ausencia de la aplicación de la norma, y esto hace que cada día se cometan errores involuntarios, especialmente donde se preparan alimentos, preservar el cuidado de los consumidores es responsabilidad de aquellas personas que manipularlos. Entre los malos hábitos encontramos.

- ✓ No se utiliza tapabocas ni gorros.
- ✓ Encontramos que hay alimentos que pueden ocasionar contaminación cruzada al descongelar alimentos.
- ✓ alimentos mal distribuidos en la nevera.
- ✓ En ocasiones se pueden encontrar plagas bacterias por humedad

RIESGOS

La **higiene alimentaria** en la cocina es esencial en todas las etapas (antes, durante y después del cocinado), ya que su ausencia puede provocar graves problemas para nuestra salud. Entre esos problemas podemos encontrar intoxicaciones alimentarias (por esta estafilococos, y otros tipos de bacterias); toxiinfecciones (Salmonella y otros); infecciones (por bacterias, virus o protozoos) o infestaciones (parásitos).