Aprendiz: FLOR MARINA QUINTERO GARCIA

Instructor: DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

TALLER NÚMERO DOS

1. ¿Cuáles son los cuatro programas que componen el plan de saneamiento?
2. ¿-Que diferencia hay entre limpieza y desinfección?
3. ¿-Que es el programa del manejo de residuos sólidos y líquidos?
4. Escriba dos enfermedades transmitidas por cucarachas y moscas, su modo de transmisión y los síntomas.
5. Leer el archivo anexo “Resolución 2674 de 2013” el capítulo lll (Personal Manipulador de Alimentos) desde la página 15 hasta la 18 y realizar un resumen.

SOLUCIÓN

1. ***El plan de saneamiento básico se compone de 4 programas que son:***
1. ***Punto: Programa de limpieza y desinfección:***



Son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro. La limpieza es la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos.

La desinfección tiene como propósitos

- Prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Prevenir la alteración de los alimentos.
- **Tipos de suciedad:**
- **Suciedad libre:** impurezas no fijadas en la superficie, son de fácil eliminación.
- **Suciedad adherente:** impurezas fijadas a una superficie, necesitan una acción mecánica o química para desprenderlas**.**
- **Suciedad incrustada:** impurezas introducidas en una superficie**.**

- **Factores que influyen en la limpieza:**

Para lograr una correcta limpieza, hay que tener en cuenta varios factores para que el tipo de detergente a utilizar y el proceso de eliminación de la eliminación de la suciedad sea el más eficaz**.**

- Tipo de residuo presente.
- Fuerza de cohesión -adherencia.
- Tipo de superficie.
- Tiempo.
- Temperatura.
- Velocidad.
- Concentración.
- Acción mecánica.

.

- **El detergente ideal:**

- Fácilmente soluble en el agua a la temperatura necesaria.
- No corrosivo para la superficie del equipo.
- Atóxico.
- Efectivo contra todo tipo de suciedad.
- Sin olor.
- Biodegradable.
- De bajo costo relativo.
- Fácilmente arrastrable por agua.
- Estable durante largos periodos de almacenamiento.

- **Los desinfectantes:** cualquier agente que limite la infección destruyendo las células vegetativas de los microorganismos.

Clasificación de los desinfectantes según su principio activo:

Cloro y sus derivados: hipoclorito de sodio, ácidos cloricianuricos, di-cloro, glicol, urilo.

- Paratolueno,cloro,sulfonamidas(clora- minas T)

- **Yodo y derivados**: tintura de yodo(yodo o yoduro de potasio)
- Yodo foros o povidona yodada.
- **Ácidos:** ácido peracético**.**
- **Amonios cuaternarios:** alquil, dimetil, bencil, amonio.
- Aquil, metil, etil, amonio.
- Dialquil, metil, bencil, amonio.
- Dialquil, dimetil, metil, amonio**.**

2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos:



Se define como tratamiento a todo mecanismo o proceso empleado para reducir la cantidad o peligrosidad de un residuo. Los residuos líquidos y gaseosos deben ser tratados siempre que se excedan los límites establecidos en las normas de emisión correspondientes.

3. Programa de manejo integrado de plagas:



Se centra en primer lugar en la aplicación de medidas preventivas y barreras que eviten en la entrada de las plagas en la industria de alimentos, y cuando esto no se ha conseguido en la aplicación de medidas correctoras que permitan eliminarlas, mediante la aplicación de métodos mecánicos y físicos.

4. programa de abastecimiento de agua potable:



Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas del proceso en los establecimientos,

con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.

- **Fuentes de agua/sistema de potabilización**:
- **Fuentes hídricas**:

1. **Sistemas individuales:**
   - Aguas superficiales: ríos, quebradas, riachuelos.
   - Aguas subterráneas: pozos.
2. **Sistemas públicos**:
   - Acueductos.
3. **Sistema de tratamiento:**
   - Aireación.
   - Sedimentación.
   - Filtración.
   - Desinfección.
   - Suavización**.**

Estructura del programa en etapas:

1. Determinar la fuente de agua.
2. Documentación de procedimientos y formatos: protocolos, fichas técnicas y formatos de control.
3. Capacitación y sensibilización del programa.
4. Implementación de procedimientos.
5. Evaluación y monitoreo de procedimientos: observaciones y muestreos.

2. Punto: La diferencia entre limpieza y desinfección es:

La limpieza: es el proceso de **remover y eliminar** la suciedad y los gérmenes de las superficies u objetos, utilizando jabón o (detergente) y agua.

La desinfección: en cambio, **elimina de forma específica** las bacterias y virus de las superficies u objetos mediante el uso de productos químicos.

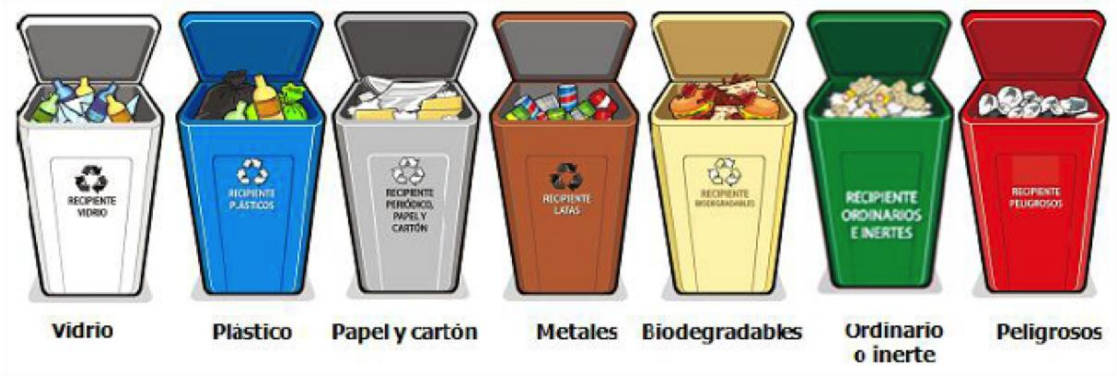


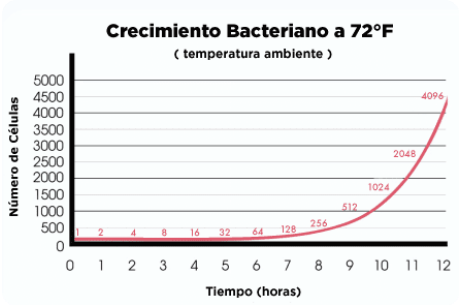
3. **Punto: programa para el manejo de residuos sólidos y líquidos.**



Residuos sólidos: son todos aquellos productos o subproductos que surgen de las actividades humanas o animales que se encuentran en estado sólido o semisólido y que se desechan como inútiles, pero debido a sus propiedades actualmente son reutilizados y se consideran como recursos.

Residuos líquidos: se define como la combinación de agua y residuos procedentes de residencias, instituciones públicas, y establecimientos industriales, agropecuarios y comerciales cuya calidad se ha degradado por su uso.





El manejo de residuos líquidos: es el conjunto de acciones que se realizan para mejorar la calidad del agua que se desprende de las actividades del proceso y que podría tener un impacto ambiental, y generar riesgos de contaminación de los alimentos**.**

El manejo de residuos sólidos: tiene como fin eliminar o minimizar el impacto ocasionado por los residuos que se generan en las plantas de procesamiento de alimentos, y de esta forma disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos de la comunidad y el ambiente.

Pasos para la implementación del programa de manejo de RS y RL:

- Mantener las instalaciones, equipos y utensilios limpios y desinfectados.
- Evacuar constantemente los residuos producidos durante el proceso.
- Mantener las canecas limpias y con tapas debidamente rotuladas.
- Tener un sitio apropiado para el almacenamiento de los residuos sólidos, retirados de las zonas de producción.
- Las aguas residuales deben cantar con su sistema de evacuación.
- Separación de basuras por áreas: administrativas y de procesos.

4. Punto: Dos enfermedades transmitidas por cucarachas y moscas, su modo de transmisión y los síntomas:

ENFERMEDAD	TRANSMISIÓN	SÍNTOMAS
Salmonelosis o salmonella	Se transmiten por las heces de cucarachas o sus excrementos.	Fiebre, diarrea y vómitos, son muy similares a una intoxicación alimentaria.
Listeriosis	Se contrae al consumir alimentos y bebidas en mal estado que hayan estado en contacto con cucarachas.	Fiebre, dolores musculares y diarrea.
Poliomielitis	Las moscas se posan sobre los alimentos y depositan grandes cantidades de virus.	Afecciones en el sistema nervioso de los niños especialmente.
Fiebre tifoidea	Las moscas se posan en los alimentos y	Inflamación del intestino y ulceración, dolor

	depositan grandes cantidades de virus.	abdominal, dolor de cabeza y fiebre.

5. **Punto: Resumen "Resolución 2674 de 2013" capitulo III (Personal Manipulador de Alimentos)**



Página 15 hasta página 18:
Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos.
Según el riesgo en salud de las personas.
Artículo 11: Estado de salud del personal: Certificación médica apta para manipular alimentos.



Artículo 12: Educación y capacitación:



ARTÍCULO 13: Plan de capacitación: metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir.



ARTÍCULO 14: Prácticas higiénicas y medidas de protección: todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:



1. Higiene personal.
2. Usar vestimenta de trabajo adecuada o dotación adecuada de color claro, cierres o cremalleras, sea el personal de visitas o manipulador de alimentos.
3. No salir del establecimiento o ingresar con la ropa de trabajo.
4. Cabello recogido, usar gorro.
5. Uñas cortas, limpias sin esmalte.
6. No accesorios.
7. Usar calzado cerrado.