

TALLER # 2

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guía y la cartilla sobre LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Desarrolle las siguientes actividades:

1. Evaluar la importancia de llevar a cabo los procesos de lavado frecuente de manos, lavado y desinfección de superficies, utensilios y alimentos y así mismo piense sobre que consecuencias trae para su salud no cumplir con estas pautas. Elabore una pequeña reflexión al respecto.
2. ¿Qué conocimiento tengo sobre limpieza y desinfección?
3. ¿Es importante realizar una adecuada limpieza y desinfección de espacios, utensilios y alimentos?
4. Con su equipo de trabajo o de manera individual, según los lineamientos del instructor y utilizando la estrategia lluvia de ideas elabore una tabla de diluciones necesarias para preparar soluciones desinfectantes con Hipoclorito de sodio para 5 litros, 15 litros y 20 litros. Tome como base la tabla anexa de diluciones.
5. Desde su hogar, teniendo como base la teoría y las tablas para limpieza y desinfección, realice el proceso en el área donde se preparan los alimentos y realice un registro fotográfico o un video corto donde se explique el proceso.
6. Con el grupo de trabajo conformado y continuando con las actividades de aprendizaje y teniendo la cartilla sobre limpieza y desinfección, elabore un cuadro donde liste:
 - a. Utensilios necesarios para realizar la limpieza y desinfección
 - b. Agentes detergentes y desinfectantes empleados
 - c. Áreas, utensilios y alimentos a los cuales se les puede realizar limpieza y desinfección

Instructora Emprendedor en Producción de Quesos y productos lácteos fermentados

Diana Alejandra Solís
Ing. Agroindustrial - Unicauca
diana_aleja00@hotmail.com
Tel:3217300006