

Taller de limpieza y desinfección

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.
- Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad

Duración de la actividad: 4 Horas

El presente taller debe resolver cada una de las actividades propuestas en el mismo con ayuda del instructor y consultas realidad con base en el material de apoyo propuesto.

1. Responda

- a) ¿Cuál es la importancia de la limpieza y desinfección en los procesos de elaboración de alimentos?
- b) ¿Cuál es la diferencia más importante de cada una de éstas que no permite que se presente la confusión en las operaciones a realizar?
- c) ¿Cuáles son los cinco (5) ejes o pilares a los que se le realiza la limpieza y la desinfección en procesamiento de alimentos para el consumo humano?
- d) ¿Qué es solución desinfectante?

2. Con el grupo de trabajo consulta las características físicas y químicas de los productos desinfectantes utilizados por cada uno, utilizados en las actividades del hogar.

Justifique el por qué prefiere comprar esa marca y presentación del desinfectante mencionado.

3. Complete la siguiente tabla teniendo la cuenta la información suministrada referente a preparación de soluciones desinfectantes químicas y naturales.

Tabla 1. Concentración y volumen deseado para diluir en un litro de agua.

Presentación comercial	Frutas y hortalizas (¿ppm o volumen?)	Utensilios mesones y platos (¿ppm o volumen?)	Baños (¿ppm o volumen?)
Hipoclorito al 5.25 %			
Bicarbonato de sodio			
Vinagre comercial			

4. Diga ¿cuáles son los tres (3) tipos de desinfectantes que se usan en la Higiene y la manipulación de los alimentos?
- _____
 - _____
 - _____
5. Nombre los programas que componen un plan de saneamiento básico:
- _____
 - _____
 - _____
 - _____
6. MI ABUELO SABE COCINAR - ¿Qué reflexión podría generar a partir de la siguiente imagen?



7. proponga 10 posibles mejoras que puedan aplicarse en el contexto de la adecuada higiene y manipulación de alimentos.
8. Realice un posible formato lista de chequeo para verificación de la limpieza y desinfección en su empresa.