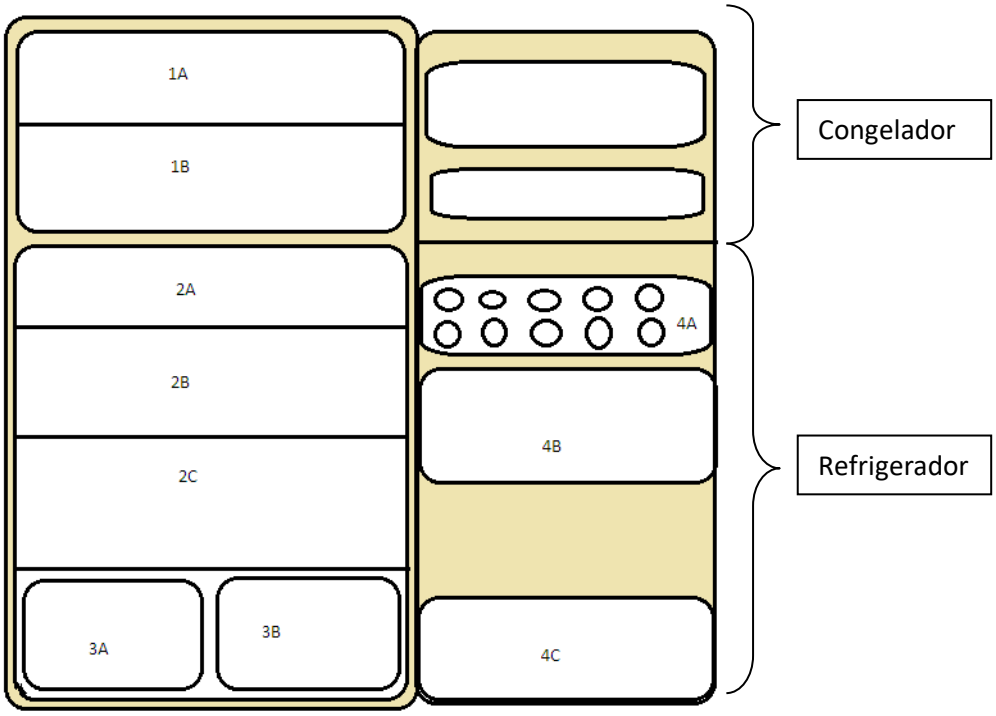
**TALLER EVALUATIVO**

**A continuación, se realizarán unas actividades para cada uno de los módulos que se contemplan en el curso de buenas prácticas de manufactura:**

**Módulo 1: PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

Coloque los siguientes alimentos dentro del refrigerador o congelador, según sea su exigencia, de la manera más adecuada y en las condiciones indique brevemente como debe ser su manejo antes de la conservación.




+ Trabajo

| ALIMENTO | LUGAR | CONDICIONES | TIEMPO |
|---|---|---|---|
| CARNE RES | | | |
| FRESAS | | | |
| PESCADO FRESCO | | | |
| PECHUGA COCINADA | | | |
| MARISCOS | | | |
| LECHUGA | | | |
| SALSA TÁRTARA | | | |
| HUEVOS | | | |
| POSTRE TIRAMIZÚ | | | |
| YUCA CRUDA | | | |
| PECHUGA FRESCA | | | |
| LECHE | | | |
| YOGURTH | | | |

+ Trabajo

www.sena.edu.co SENA Comunica SENA

**Módulo 2: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Completar los espacios en blancos que se encuentran en el siguiente párrafo, con las palabras que se listan a continuación:

Realice tareas de limpieza y desinfección _____, para asegurar que todas las partes del local (pisos, paredes, techos, áreas auxiliares) estén apropiadamente _____, incluyendo los equipos y utensilios que se utilizan para esta tarea.

Controle que su local esté ordenado y en buenas condiciones _____, antes de comenzar las tareas y _____ la jornada de trabajo. Para alcanzar una adecuada condición higiénica se deberán realizar tareas de _____ y _____.

**PALABRAS:**

1. Durante
2. Higiénicas
3. Diariamente
4. Limpieza
5. Limpias
6. Desinfección

**Módulo 3: SANEAMIENTO BÁSICO**

Coloque en cada recipiente el residuo o basura que le corresponda según su clasificacion, recuerde la selección por color:

- Verde: Objetos que no se pueden aprovechar, como papel plastificado, icopor o papel carbón.
- Gris: Cartón, papel, periódico o similares.
- Café: recipientes metálicos
- Blanco: Toda clase de vidrio limpio
- Azul: Plásticos como polipropileno, polietileno, PVC, bolsas, etc.
- Rojo: Artículos que impliquen riesgo biológico, como gasas usadas en curaciones, guantes de cirugía y jeringas usada.
- Crema: Residuos vegetales, restos de comida preparada o sin preparar.

+ Trabajo


familia
Cafetería


Margarita
BBQ
PACK ECONÓMICO








VERDE
CREMA
GRIS
AZUL
BLANCO
CAFE
ROJO
ORDINARIOS
ORGÁNICOS COMPOSTABLES
PAPEL Y CARTÓN
PLÁSTICOS
VIDRIO
RESIDUOS METALICOS
RIESGO BIOLOGICO







