

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación, y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpienes de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A Qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
10. ¿A Qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
- 12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

Nombres y Documento Aprendices:

lina cruz, Camila Ortega, Daniel niño, Ana Ayala
Angie Diaz, Diene Castro, Wilson Cardozo
mayerly Castro

higiene Aseo Limpieza

2) 3075 de 1997

3) Temperatura, agua, tiempo

4) Animales el agua sucia materia fecal.

5) Cuando el producto hace contacto con sangre o se nos cae al suelo
Cuando hay descomposición es cuando el producto está deshidratado

6) Alimento dañado, consumo de alimento carga microbiana: malestar general
Asistir al médico y pasamos a recuperación.

7) Diarrea, fiebre, colic, amigdalitis, Gripe

8) Iodocloro y agua

9) A 70°

10) entre 7° y 10°

11) Debemos hacer un buen cuidado en el lugar de trabajo
buscamos a poner trampas y seguimos verificando que la plaga ya no exista o
si seguimos con el problema pasamos a aplicar producto para la ayuda de terminar la plaga

12) 150 mL PPM

13) nos damos de cuenta queda limpio

14) 95 PPM

15) 19 mL

R = A

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpiezas de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
10. ¿A qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? 'para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

$$14 \quad \text{ml} = \frac{10 \times 500}{5,25 \times 10} = \frac{5000}{52,5} = 95 \text{ ml}$$

$$15 \quad \frac{5 \times 200}{5,25 \times 10} = \frac{1000}{52,5} = 19 \text{ ml}$$

16. Agua, Quitar mugre, fregar, aplicar hipoclorito o detergente, enjuagar, Secar,

Nombres y Documento Aprendices:

Lina Prada / esperanza andrea T.
 david O. Delist, Liliana O.

1. Buena Higiene, limpieza y
2. 3075 de 1997
3. agua, Temperatura, Tiempo y alimento
4. Animales, materia fecal, ~~Agu~~ Sucia, no limpieza de Herramientas
5. Hay Contaminacion cuando tocamos el Producto ~~en~~ sin descontaminar las manos o no se utilizan los elementos necesarios y descomposicion cuando se maltrata el material, se deshidrata, etc.
6. Ecoli, epatitis, Gripe, Meningitis, norovirus, Salmonella.
7. • Alimento Contaminado
 - Consumo
 - Rechazo del organismo (síntomas)
 - Medicamentos
 - se Alivia
8. se lava, se remueve el mugre, desinfeccion con detergente, se enjuaga y se seca.
9. 65°C.
10. minimo de 16°C. entre 8°C y 10°C.
11. • Diagnostico
 - Tiempo
 - Recorrido
 - Poner huevos o no
 - nidos
 - Temperatura
 - Alimentos
1. Implementacion de las BPM.
2. Procedimiento Fisico (trampas)
3. Químicos.
4. Revision.
12.
$$PPM = \frac{5,25g(0,0525) \times 10 \times 3ml}{1} = 157.5$$
13. • Revision, olor a hipoclorito, no bichos
 - Revision Bacteriologica (laboratorio)

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpiadores de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
10. ¿A qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

Nombres y Documento Aprendices:

marisol castro

Ivan Salcedo

Angela santana

mattha lopez

Brayan Ospina

A //

- 1) R/ = Higiene, aseo u limpieza
- 2) R/ = decreto 3075 de 1997
- 3) R/ = necesita agua, temperatura, tiempo u el alimento
- 4) R/ = presencia de animales, materia fecal, agua sucia, no limpiar las tijeras, no lavarnos las manos.
- 5) R/ = Hay contaminación cuando no realizamos un buen lavado de manos, cuando se maltrata el producto.
- 6) R/ = diarrea, ecoli, salmonella, Hepatitis, amigdalitis, gripa
- 7) R/ = Tener un alimento contaminado, que la persona lo consuma, carga microbiana, medicamento que lo contraresta, aliviarse.
- 8) R/ = lavar todos los alimentos bien antes de consumirlos.
- 9) R/ = mínimo 40°C .
- 10) R/ = mínimo 8° bajo cero.
- 11) R/ = Realizar un monitoreo, identificar la plaga, realizar una limpieza general con desinfección, colocar trampas, proceder al método químico y por último volver a revisar si se controla la plaga.
- 12) R/ = ppm:
$$\frac{5,25 \times 10 \times 3}{111} = 157,5 \text{ ppm}$$
- 13) R/ = Realizan una inspección visual y por desinfección se realiza a nivel de laboratorio.
- 14) R/ =
$$\frac{10 \times 500}{5,25 \times 10} = 95,2$$
- 15) R/ =
$$\frac{5 \times 200}{5,25 \times 10} \approx 19$$
- 16) R/ = lavar bien las frutas, retirar la suciedad, aplicar Jabón, aplicar desinfectante, desinfectar los utensilios, lavar siempre los utensilios antes de utilizarlos, lavado de manos bien realizado.

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- ✓ 1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
- ✓ 2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
- ✓ 3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
- ✓ 4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
- ✓ 5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
- ✓ 6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
- ✓ 7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
- ✓ 8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpiadores de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
- ✓ 9. ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
- ✓ 10. ¿A qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
- ✓ 11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
- ✓ 12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
- ✓ 13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

1 Rta: La buena higiene personal, la limpieza del area de trabajo.

2 Rta: 3075 de 1997

3. Agua, Temperatura, El tiempo

4. Presencia de animales, Presencia de materia fecal, el no lavar las manos al entrar al baño, Agua contaminado, el no uso de los tapabocas

Nombres y Documento Aprendices:

Juan David Castro, Viviana Villalba,

Esmeralda Quervo, Elena Villalba.

Erica Moncaleano

5 Rta:

Contaminación cuando está expuesto al ambiente
y descomposición cuando lleva muchos días sin ser
consumido, empieza a generar hongos

6 Rta:

Gripe, infección de hígado, meningitis, hepatitis, E. coli
Salmonella, adenovirus.

7 Rta:

1. no lavar las manos
2. consumir alimentos contaminados o sin lavar las manos
3. recoger bacterias con droga
4. dolor de estómago ir al médico.
5. El médico lo formula.
6. curarse en casa.

8 Rta: Agua, Jabón, hipoclorito, se coge la nevera se le hecha agua
el jabón se rasiega, se vuelve a jugar y se le aplica hipoclorito y se
vuelve a jugar y se deja secar

9 Rta: 70° A 75°

10 Rta: de 7° A 10°

11 Rta: primero es diagnosticar de que hay animales, o por la implantación de
DPM, limpieza general, procedimiento físico, tiempo, sino funciona
método químico, revisar.

12 Rta:
$$\frac{5.25 \times 10 \times 3}{1 \text{ Lf}} = 157.5$$

13 Rta: mirar, oler, tocar la superficie.

14 Rta:
$$\frac{10 \times 500}{5.25 \times 10} = 95$$

15 Rta:
$$\frac{5 \times 2000}{5.25 \times 10} = 19$$

16 Rta: lavar las manos con seis mínimos pasos
para frutas con una concentración de

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpiadores de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse? 70°
10. ¿A qué temperatura deben refrigerarse los alimentos? 70°
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? 'para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

1B - Manual.

- Físico.

- Químico.

1B - Mirar - ver y tocar.

$$(14) \frac{10 \times 500 \text{ ppm}}{5.25 \times 10} = 95$$

$$(15) \frac{5 \times 200}{5.25 \times 10} = 19 \text{ ml}$$

1B - constancia

- disciplina

- organización

- Responsabilidad

- criterio

- constancia

Nombres y Documento Aprendices:

Liliana Patricia Reyes

Martha Cecilia Romero

Edilma Rodríguez

Luis R. Gálvez

1R: Higiene, Limpieza

2R: 30-75 - 1997

3R: Agua. Alimento tiempo y ambiente.

4R: materia fecal, lavado de manos, nos sentamos en el suelo.
cuando vamos al baño y no lavamos la manos y cuando hablamos
y no tenemos el tapaboca.

5R:

= cuando hay contaminación: cuando el producto esta contaminado
y no se ve o no se observa. Ej. perfume,
crema de mano etc.

descomposición es cuando el material llega deshidratado o maltratado

6 - E coli

- hepatitis

- gripe

- coronavirus norovirus

- meningitis

- amnionitis

7 - Producto descompuesto

- consumirlo

- síntomas

- asistir al medico

- medicamentos

- monitoreo como sigue

8: se enjuaga se aplica detergente, se lava muy bien y se aplica
hipoclorito.

9 de 70°C a 75°C

10 de 70°C a 100°C

11
$$\frac{5.75 \times 10 \times 3}{1 \text{ L}} = 157.5$$

SESION 1

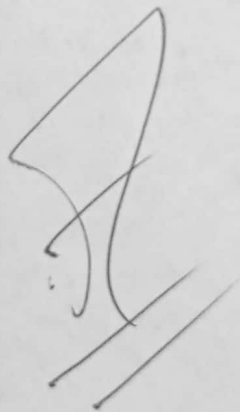
TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpiadores de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
10. ¿A qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección se hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

Nombres y Documento Aprendices:

Yohana Lopez, Yurani Arciniegas, Johan Urquiza, Nury Ospina, Claudia Rethon
André Rodríguez, Fernanda Sabag

1. Buenas practicas de higiene y limpieza
2. 3015 de 1997
3. Agua: temperatura, tiempo
4. Agua sucia, no lavada de manos, no usar tapabocas
5. Cuando no se conserva la temperatura del producto
6. Salmonela, EColi, hepatitis, meningitis, dengue, gripe
7. Consumo, sintomas, tratamiento y recuperacion
8. Se realiza la limpieza con detergentes y desinfectantes
9. De 70 a 150 grados
10. Entre 3 a 10 grados
11. ~~Requisitos de productos, almacenamiento~~
 Diagnostico natural fisico y quimico
 Monitoreo
12.
$$\text{ppm} = \frac{5.25 \times 10 \times 3}{1} = 150 \text{ ppm}$$
13. Por medio de las ~~sentidas~~
 Por medio de laboratorio
14.
$$\frac{10 \times 500}{5.25 \times 10} = 95.2$$
15.
$$\frac{10 \times 200}{5.25 \times 10} = 38$$
16. Realiza el correcto lavado de manos
 Utilizas las cantidades necesarias para la desinfeccion
 de cada elemento = alimento



TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpiezas de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A Qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
10. ¿A Qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

yubi maria Ruiz Munera
Rogee calcedo
Leidy Romero
Miguel esteban olarte
Paula camila Herrera
Julio tovar
Luisa Barragan

Nombres y Documento Aprendices:

- 1- R/ Higiene, limpieza, desinfección
- 2- R/ Dec 30 95 de 1997
- 3- R/ Agua, temperatura, tiempo, alimento
- 4- R/ Animales, materia fecal, agua residual, cambiar de proceso si el debida desinfección, no limpiarse muy bien las mano
- 5- R/ Puede estar contaminado pero no se ve a simple vista
 cuando esta descompuesto es cuando esta marchito y el producto se ve dañado o de mal color.
- 6- el coli, diarrea, el vomito, somonello, chiquela.
- 7- alimento contaminado, consumirlo, sintomas, va al medico y se trata la enfermedad, aliviarse
- 8- lavar con agua y jabon, Dilucion de (poclorito), aplicar desinfectante, ~~ay~~ lavar y Secar.
- 9- R= minimo 70°
- 10- R/ minimo 8° y 10°
- 11- Diagnostico, Rastrear la Plaga, si tienen nido o no a que temperatura sale.
 - la implementacion de las BPM - Procedimiento fisico
 - el metodo quimico - evaluar de nuevo el cultivo
- 12 R= $\frac{5.25\% \times 10 \times 3 \text{ ml}}{1 \text{ litro}} = 150 \text{ partes por millon}$
- 13 R= Reviso, huelo, que no haya presencia de suciedad
- 14 R= $\frac{10 \times 500 \text{ ppm}}{5.25\% \times 10} = 9.5$
- 16- lavar con abundante agua y jabon, ~~lavar~~ restregar bien, secar con toalla, ~~retirar la~~ lavar el alimento muy bien y desinfectar

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre del decreto y la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son los nutrientes que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes de contaminación microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿Cómo debe hacerse la desinfección en neveras, en limpios de la cocina, en huevos y en las frutas y verduras
9. ¿A qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
10. ¿A qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
11. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
12. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
13. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta?
14. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 500ppm de cloro? para desinfectar los baños.
15. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 5 litros de desinfectante con 200 ppm de cloro.
16. Enumere 10 recomendaciones para lavado de manos, utensilios, frutas y verduras.

Nombres y Documento Aprendices: Luisa Fernanda Moreno 1105686468
Vanesa Terreros Medina 1005774000
Kevin Urquijo 1007289810
Yuri Diaz Serrano - 1108455052

A

- 1- Higiene, Aseo y Limpieza
- 2- 3075 de 1997
- 3- Agua, temperatura, tiempo, Alimento.
- 4- Presencia de Animales.
Materia Fecal.
No desinfectar las tijeras
No tener una buena desinfección de manos.
Contaminación Física. Por ejemplo el Cabello.
- 5- Contaminación Física y Química, microbiana.
y la descomposición Cuando tenemos presencia de un hongo.
- 6- 1- SCATTERICIA COLLI
2- diarrea. Enfermedad gastrointestinal.
3- gripe
4- Hepatitis
5- amigdalitis.
6- meningitis.
- (7. 1 Aseo Personal desde casa)
2. ~~No~~ Trabajar con los accesorios
3.
7. 1. Consumir el alimento Contaminado
2- Carga microbiana.
3- Síntomas Como dolor de cabeza, diarrea.
4- complicación de la infección
5- tomar medicamentos.
6. Según la reacción Seguir con el tratamiento
Si es necesario.
8. Huevos. 25 ppm. 1 minuto

Nueces	200 ppm	20 minutos
limpiones	200 ppm.	20 minutos
Frutas	100 ppm.	7 minutos
Verduras	120 ppm.	10 minutos

9. Como mínimo 75°

10. de 8° a 10°

11. evaluar que tipos de plagas tenemos y que nos pueden afectar nuestra calidad e inocuidad de nuestros productos lo cual lo podemos controlar por medio de fumigaciones, trampas de roedores, lámparas UV, pegas Antimosquitos.

12. 157.5 ppm

13. si, utilizar la cantidad adecuada de Hipoclorito.

14. baños 7 litro 7ml - 8ml

15. 2, 10

16. lavarse las manos antes y después de preparar los alimentos.

- limpiar los utensilios antes y después de cortar.

- no se deben utilizar jabones para los alimentos

- Secarse las manos con una toalla.

- cerrar la llave con la toalla.

- no utilizar perfumes

- no utilizar cremas.

- no utilizar bloqueador con olor fuerte.