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 de debe hacerse la desinfecciion en neveras,en limpiones 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.

- Utilizar - detergente - agua.
- Utilizar EPP
- lavado de manos. hasta codos etc.
- cambio cambiarse de ropa
- Verduras bien lavadas. cno mezcla con productos tomados
- manos sin adornos
- uñas cortas. y sin hongos.
- Certificado de manipulación de alimentos.
- lavado y desinfección de alimentos
- lavado de manos y utensilios

Nombres y Documento Aprendices:

Lucy J. Cortillo. CC. 52 392 976. Carlota soluto.
Carlota Sanchez. CC 28576251 / Fernando pinto. CC 5.836
Manuela Gomez CC. 53 100 100

Escaneado con CamScanner

1- Principio d. conjunto basico cuyo objetivo es garantizar q' los productos q' se produzcan en condiciones sanitarias adecuadas
2- 3015/1997
3- Calor, Tiempo, temperatura, almacenamiento.
4- no lavarse las manos, utensilios, ropas cubiertos = habito. Tipos bacter, contaminacion cruzada
5- Contaminacion. Aparece hongos - bacterias. = Descomposicion. (micro = agria - olor fuerte
6- tbc. hepatitis - gripe - meningitis - amebiasis. - salmonella
7- Quimico alimento contaminado, ingerir - proceso Lome Colicuo Sin del alimento) imagenes del organismo. Sintomas - control medico. (tto) control - evolucion.
8- Nivin - desinfectante - desinfectar - desinfectar - Quitar pinillos d. suciedad - detergente - agua desinfectada - agua.
9- 70°
10- 4-7°C en casa. Empresa - 2-4°C.
11- Vigilancia = control fisico, Natural (limpieza - y desinfeccion) - control Quimico = monitoreo.
12 ppm = 157.5°
13- Cepicha = Aplicacion de la formula = Desinfectante por medio de lab. preebo. microbiana.
14- 95 mL
15- 10 mL
16-

Escaneado con CamScanner

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 de debe hacerse la desinfeccion en neveras,en limpiones 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:

omar barrero , Argenis rodriguez , Abraham fajardo
Jose francisco Lozano, Luis
Carlos Stiven fajardo

Escaneado con CamScanner

1. Buenas Practicas de manufactura
- Higiene y manufactura

2. 3075 de 1997

3. Calor, Temperatura, Tiempo

4. Fuentes de contaminación Microbiana
   1. No lavar las manos
   2. No estornudar
   3. Hablar sin tapabocas
   4. No Rascar
   5. contaminacion cruzada

5. Contaminacion Aparece hongos y bacterias.
   (Descontaminación)
   Descomposición: Aparicion olor fuerte, Sabor agrio.

6. - Tuberculosis
   - gripa
   - Hepatitis
   - meningitis
   - Amibiasis
   - Salmonela

7. Ciclo de contaminación de una persona por alimento.
- consumo del Alimento contaminado
- Ingerir proceso lame.
- Incubación de la bacteria al organismo
- Sintomas:
- control medico (tratamiento)
- Control
- Evaluación

8. -Nevera
   - Descongelación
   - Desocupar
   - Desarmar
   - Detergente
   - Agua
   - Desinfectante
   - Agua



9. 70°

10. 4 - 7 °C en casa
    2 - 4 °C empresa

11. Diagnostico
- Control fisico
- Comtrol natural (Limpieza y desinfección
- control Quimico
- Monitoreo

12. PPM = 157.5

13. Limpieza, aplicando la formula desinfección Por medio de laboratorio

14. 95 ML

15. 19 ML

16. 1. utilizar detergente
    2. utilizar Los E.P.P
    3. Lavado de manos correctamente
    4. verduras bien lavados
    5. No mezclar frutas crudas con productos terminados
    6. No utilizar alajas
    7 uñas cortas y sin hongos
    8 certificado de manipulacion Alimentaria
    9. Lavado y desinfección de verduras
    10. lavado de mesones y utencilios.

Escaneado con CamScanner

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 de debe hacerse la desinfecciion en neveras,en limpiones 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: Mariantona Bastos, Sindi Palacios. Damaris Trujillo
Claudia Patricia Torres

Escaneado con CamScanner

1- Higiene y Buenas Practicas.

2- 3075 de 1997

3. calor, Tiempo Temperatura y climatos

4- Boca, Manos, Cabello, los pies, sudor

5 Aparece Hongos y Bacterias
Apareonsa, Mal Olor, Sabor agrio

6 Tuberculosis, Amibiasis, Salmonela Epatitis

7. Lo consumo, lo digiere, Descomposicion, Se genera los sintomas

8. Hipoclorito, Jabon, Detergente, Toallas Desechables.

9. 70°

10. en la casa 7. a 4° Centigrados
En la presa 2 a 4° Centigrados.

11. Diagnostico, control Fisico, control natural Limpieza, y Desinfeccion) monitoreo

12. $\frac{5.25 \times 10 \times 3 mL}{1L} = \frac{157.5}{1}$ Ppm.

13 Visual Tacto Limpieza.
Desinfeccion - laboratorio

14. $5,25 \times 10 \quad \frac{10 \times 500 ppm}{5,25 \times 10} = \frac{8000}{52.5} = 95,2$

15. $\frac{5. \times 2000}{5,25} = \frac{1000}{5,25} = 190.4$

Escaneado con CamScanner