SESION 1

Grupo 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.) Nevera
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:
Shirly Cardona, Yessica Tejera, Leonel Gaby, Fainar Portela, Camila Ortiz
Yasmin Puentes

Escaneado con CamScanner

① → Se entiende – Buenas Practicas higiene
– Buenas Practicas de Manufacturas

② 3075 de ~~1995~~ 1997

③ Agua y Temperatura

④ – humedad
– Temperatura
– Alimento
– Tiempo
– Agua

⑤ Contaminación – Contacto con una Fuente extraña
descomposición – Cuando pierde caden de frio y Cuando pierde Vida util

⑥ – EColi
– Derrea
– epatitis
– Colera
– Amibiasis
– gripa

⑦ Paso 1 – Alimento Contaminado
Paso 2 – Consumirlo
Paso 3 – efectos secundarios de la contaminación
Paso 4 – Soltura y Fiebre
Paso 5 – tomar Medicamento
Paso 6 – recuperación

⑧ Se debe lavarse y luego se desinfecta

⑨ 70° a 75° a punto de ebullición

⑩ 8° a 8° ~~10° – 13°~~

⑪ Hacer Monitoreo, identificar la plaga, ver la importancia que representa, Hacer Correspondiente Aplicación para la plaga identificada

⑬ No pueden restar de Sociedad, Cuando las concentraciones de la desinfección sean las adecuadas.

⑫ $\frac{5,25 \times 10 \times 3}{1} = 157,5$

⑭ Desinfección Nevera = $\frac{10 \times 500}{5,25 \times 10} = 95,24$

⑮ $\frac{5 \times 200}{5,25 \times 10} = 19,04$



⑯ 1- remojar
2- Jabonar enjabonar
3- Enjuagar
4- enjuagar
5- Secar Ambiente
6- Secar
7- desinfectar
8-
9-
10-

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? 157.7
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.

- Uso de jabón
- uso de gel antibacterial
- lavado de mesas y cuchillos
- Uso de elementos de proteccion

Alumnos

- Daniel Gonzalez
- Sandra Rios
- Antonio Chavez
- Angela
- Ana Barragan
- Stella Quinguiva
- Nini Gomez

Nombres y Documento Aprendices:

Escaneado con CamScanner

Respuestas

1-) Higiene y limpieza para la buena calidad del producto

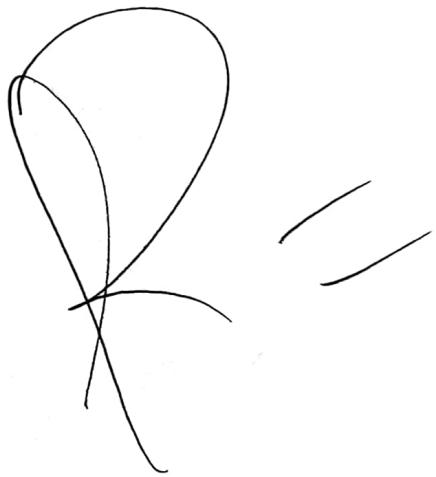
2-) Decreto 3075 de 1997

3) humedad, Temperatura, Tiempo, materia prima. etc

4) • Boca
   • Manos
   • Agua sucia
   • Cabello
   • Materia fecal

5-) Cuando se manipulan varios alimentos sin su respectiva limpieza adecuado eso es contaminacion, descomposicion es cuando pierde sus caracteristicas de calidad.

6-) • Escherichia coli
   • Hepatitis
   • Salmonella
   • Gripa
   • Covid
   • Amibiasis



7-) • Alimento contaminado
   • Consumo del alimento
   • Sintomas
   • Toma de medicamentos
   • Chequeo medico
   • Volver al estado optimo

8-) • Lavar con detergente
   • Enjuagar.
   • Aplicación de hipoclorito
   • refregar y enjuagar
   • Secar.

9-) 70 °C a 75°C

10-) 7°C a 10°C

11-) • Monitoreo Visual
   • Microbiano
   • Desinfección y aseo
   • Buenas practicas de Manufactura

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.

11. Diagnostico, Para mirar si hay plagas, si vuelan o no, A que horas aparecen, De que se Alimentan, Despues de diagnosticar vamos al control manual, Fisico, y Quimico, Barrer, con un control B.P.M. con tram-pas, una fumigación Química y despues con monitoreo para ver si funciono, de lo contario se repite proceso.

Nombres y Documento Aprendices:

Maria, Daniela, Aracely, victoria sol y Yeimi Katerine

Escaneado con CamScanner

1. Una buena higiene y desinfección.

2. 3075 de 1997

3. Temperatura, humedad, Alimento, tiempo.

4. ~~Bacteria, microbios,~~

4. Manos sucias.
   - Agua contaminada
   - Saliba.
   - Elementos contaminados.
   - materia fecal.

5. La textura. = cuando el alimento se ve en mal estado.
   - el olor. = cuando cambio el olor original.
   - el sabor. = cuando se descompuesto.
   - Se Fermenta, desidratación, su calidad no es optima.

6. y hay presencia de microorganismo.

6. Hepatitis.
   Coli.
   Salmonella.
   Gripa.
   colera.
   meningoritis.

7) Consumir alimento, descompuesto llega al estracto digestiv
Se desarrolla una carga microbiana, inician los Sintoma
como diarreu, Fiebre, malestar general, empiece en contr
de medicamentos donde va sentir mejoria.

8. en un recipiente le saco las impurezas, le adicionam
agua preparamos la solución de detergente asemos la
concentración de hipoclorito lo secamos y desinfectam

9. 70 a 75 °c.

10. 10 y 13°c.

11. Li

Pendiente??

Escaneado con CamScanner