HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2022

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.

① Requerimientos para una correcta manipulación de los alimentos, higiene preparación y manipulación de los mismos.
② Resolucion 2674 — 2013.
③ Agua - Humedad - Temperatura.
④ Agua - contaminada - Aire - polvo - Tierra
⑤ Alimento contaminado (Fisico - quimico Biologico -) polvo - Tierra, piedras.
⑥ Hepatitis A - Gripa - Ecoli — Salmonella - Vaca loca - covid-19 Meningitis.

Nombres y Documento Aprendices:

Jessika A. Gutierrez G 1171499191
Santa Rosa de Cabal. Palogan 3124874539

Escaneado con CamScanner

④ Alimento contaminado — Microorganismo — síntomas → Dolor cabeza
- Diarrea
- Vomito
- Fiebre.

⑤ NEVERAS ⇒ Descongelar - lavar, limpiar con toalla y jabon.
enjuagar - secar.

LIMPIAR COCINA ⇒ Desinfección y lavado con hipoclorito.
enjuague - lavado.

HUEVOS FRUTAS Y VERDURAS ⇒ EN AGUA CON HIPOCLORITO, AGUA TIBIA.

⑨ De 70°C - 75°C

⑩ 4°C - 7°C.

⑪ DIAGNOSTICO. = ① Buscar Rincones, Horario, recorrido, que afecte.
② Limpieza y Desinfección → Trapeo - Quimica.
③ Evaluacion y control.

⑫ $\frac{5.25 \times 10 \times 3}{1L} = 157.5 \text{ ppM}.$

⑬ Con un correcto control diario. - Muestras de Laboratorios

⑭ $\frac{10L \times 500 PPM}{5.25 \times 10} = \frac{5000}{52.5} = 95.78 \text{ mL}$

⑮ $\frac{5L \times 200 \text{ PPM}.}{5.25 \times 10} = 190 \text{ mL}.$

⑯ Enjuagar las manos, colocar jabon frotarlas lo suficiente para eliminar suciedades, enjuagar con suficiente agua y secar con papel. desechar. Utensilios lavar con suficiente agua - jabon detergente - enjuagar con suficiente agua.
Frutas y verduras → Mojar las frutas con un recipiente con agua. un 1 ml de hipoclorito durante 5 minutos y enjuagar con suficiente agua.

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:

Lida marlen Calderon CC. 1106771782

Escaneado con CamScanner

TALLER

① Aquellos Requerimientos generales de higiene en la manipulacion preparacion, elaboración basado almacenamiento, trasporte y distribucion de alimentos para consumo Humano

② . decreto 3075 de (1997) "
Resolucion 2674 del 2013

③ Agua, PH, sales Minerales, temperatura, Humedad tiempo, y alimentacion,

④ ①. manos sucias ② Agua Contamidad ③ Aire
④ polvo o tierra ⑤ Contacto Con utencilio o Superficie Contamuda

⑤ ¿Alimentos Contaminados?
" fisicos quimico biologicos"
pelos - tierra y Plasticos
Combustible, Veneno, Desinfectante
Microorganismos, mal lavado

¿Alimentos descompuestos?
Degradacion de alimentos por procesos fisicos o quimicos que implica cambios en la textura.
o Composicion causado x bacterias o hongos.

① gripa ② Hepatitis A ③ Amibiosis
④ E. Coli ⑤ Meningitis ⑥ Salmonelosis

Escaneado con CamScanner

(7) ¿Alimentos Contaminados?
Carga Microbiana = Síntomas

Dolor ~~de~~ Cabeza
Estomago y Dearrea.

(8) Nevera. → Descongelar - Desocupar - Lavar Con agua y jabón
Enjuagar - y Secar
Limpiones - Desinfectar Con Hypoclorito de Sodio
Con Consentracion ~~al~~ 5.25% en 1Lt. Agua.
4 ML. de 10-15 Mts.
Frutas y Verduras = En un litro de Agua, Un
ML 1,T Desinfectante Hypoclorito De Sodio 3 Mts.

(9). De 70°C - 75°C

(10) 4 grado 1°C.

(11) Inspección - Identificacion - Coleccion - Tratamiento
Fumigación - Supervisión - Documentación

(12) $\frac{5.25 \times 10 \times 3}{1 L} = 157.5$ PPM

(13) ¿Organos de los Sentidos?
"Muestra del elaboratorio"

(14) $\frac{10 L \times 600 PPM}{5.25 \times 10} = 9.5 mL$

(15) $\frac{5L \times 200 PPM}{5.25 \times 10} = 190 mL$

Escaneado con CamScanner

(B) Mojarse las manos con agua
"EJ" Enjabonarse las manos
Frotarse las manos hasta que haga espuma.
Restregarse las mano al menos 20 sg
Enjuagarse las manos
Mojar los utencilios
Disolver el javon con agua.
AGREGAR el javon a la esponja
Restregar el utencilio
Enjuagar y Restregar Restos de javon
Mojar las frutas.
En un Recipiente con 1L. de AGUA
Agregar Un 4Li de hipoclorito de sodio
(5.25. x %) Durante 3 mts.

Enjuagar.



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:

Liliana Ramirez Portilla

Escaneado con CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1 R// Aquellos Requerimientos Generales de Higiene en la ~~MANIPULACIÓN~~ preparación Elaboración Basado, Alimento. Transporte y Distribución De Alimentos para Consumo Humano

2 R// DECRETO 3075 DE 1997
Resolución 2674 Del 2013.

3 R// AGUA PH sales minerales, Temperaturas, Humedad, tiempo. Alimentos

4 R// MANOS SUCIAS. = 1

2. AGUA Contaminada.
3. Aire
4 Polvo o Tierra.
5. Contacto con UTENCILIOS o SUPERFICIALES Contaminación

5 R// Alimentos Contaminados
"FISICOS QUIMICOS BIOLOGICO"
pelos Tierra Plasticos
Combustibles, Venenos Desimfectantes.
Microorganismos = mal Lavado

Escaneado con CamScanner

Alimento Descompuesto -
"Degradación de alimentos"

por procesos físicos o químicos "de alimentos"
que implican cambio en la textura o composición
causado por Bacterias y Hongos

6 R// * gripa * Amibasis * Hepatitis A. * E Coli
* Meningitis * Salmonelosis.

7 R// Alimento Contaminado.

Carga Microbiana * - Síntomes.
ć Dolor de Cabeza Dlr. Estomago Diarrea

8 R// Nevera:

Descongelar * Desocupar = Lavar con Agua
y Jabón - Enjuagar - Secar.

Limpiones Desinfección con Hipodrito de
Sodio con Concentración al 5.25% e 1L Agua
a 1L de 10-15 mnts.

Frutas y Verduras en 1L de Agua 1ml
de Desinfección (Hipoclorito de Sodio) 3 Nts.

9 R// De 70°C - 75°C.

10 R// 4°C - 7°C

11 R// Inspección * Identificación - Selección -
Tratamientos - Fumigación - Supervisión
Documentación

Escaneado con CamScanner

5 25 x 10 x 1 = 1250 ppm

Organos de los sentidos y mucosas

10 x 500 ppm 5 ml

25 x 1

5 x 200 ppm = 1 gotas ml

5 25 x 10

Mojarse las manos con agua

* Enjabonarse las manos
* Frotarse las manos hasta que haga espuma
* Restregar las manos almenos 20 segundos
* Enjuagarse las manos
* Mojar los utencilios
* Disolver el jabon con agua
* AGregar el jabon con la esponja
* Restregar el utensilio
* Enjuagar y quitar restos de jabon
* Mojar las frutas

* En un Resipiente con 1l de AGUA AGregar 1ml de Hipoclorito de sodio 5.25% Durante 5 MTS enjuagar.

Escaneado con CamScanner