siga

TALLER # 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM?
   Buenas practicas de manufactura

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
   El manipulador de alimento (inocuo)

3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso

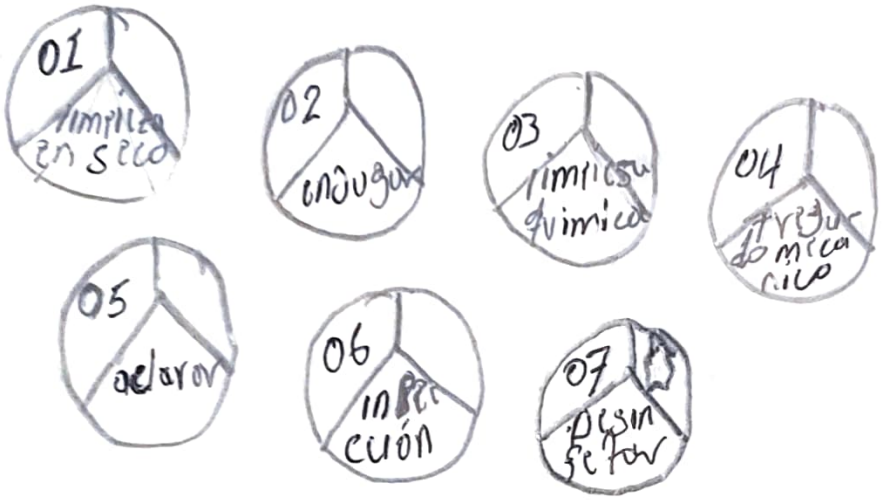
4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
   mala refrigeración, contaminación
   alimentación alterada
   alimentos adulterados

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

debe ser

El proceso de limpieza y desinfección debe ser sistematico y seguir un proton establesido.

3



TALLER # 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM? = LAS BPM Garantizan la inocuidad en la cadena de produccion de los alimentos prosesados.

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
   El invima

3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso
   limpia

4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
   en nuestro hogar los alimento los hacemos en la cocina
   limpies

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

TALLER # 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM?
   Son Buenas practica de manifacturas

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
   Son Factores que la componen

3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso



4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
   1) la basura junto alos alimentos
   2) los liquidos de aseo. como. limpido, Fabulo
   3) la limpieza persona.

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

Abiqui

Norris Diaz cueto
Lucena Bonguera
Yarleny Zuñiga
María mercedes Venti

siga

TALLER # 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM?
Buena practica de manufacturas

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
Invima.

3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso
El area de procesamiento debe estar limpia desinfectada y en perfectas condiciones las manos deben estar limpias y desinfectadas las uñas cortas y limpias

4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
Jabón limpido bayetilla loción crema de piel basura manos sucias aguas sucias plomo mercurio.
Estos son los riesgos mas comunes que pueden causar la contaminacion de los alimentos

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

TALLER # 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM?
   R// Son las buenas practicas de manufactura.

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
   R// El Invima.

3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso
   R// Recoger, Barrer, mojar el piso, detergente, enjuagar, se deja secar, y luego el desinfectante.

4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.
   R// Al no limpiar, al no enjuagar los alimentos no desinfectar elementos de cocina y alimentos comestibles

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616

Lina Marcela Garcia
Rosana Rios Ios
Karol Michel Alegria
Mario Luis Ibargüen

siga Timbiqui Cauca

TALLER # 1

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. ¿Que son las BPM?

   SON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIFACTURAS

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?

   EL MANIPULADOR

3. Realizar un diagrama de flujo para la limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2674 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; también es posible realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso

   LIMPIA, BARRER, ESCOBA, CEPILLOS, SECADORES, BALDE ETC

4. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.

   PISO SUCIO, RECOLECCIÓN DE BASURA PAREDES SUCIA, PATIO SUCIO, ETC.

Manuel Fernando Villarraga M
Ing. De Alimentos
manuelovillarraga@gmail.com
cel. 3002603616