

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 5 enfermedades transmitidas por alimentos, más importantes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación de una persona por alimento.
8. ¿A Qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
9. ¿A Qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
10. Describa el procedimiento de control de plagas desde que se detectan hasta su respectivo control total.
11. ¿Cuando aplico 3 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuantas ppm equivale?
12. ¿Cómo me doy cuenta, si la limpieza y desinfección de hizo correcta? Ver lectura 3
13. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 200ppm de cloro? ´
(Ver video)

Nota: Cloro comercial tiene 5.25 % de hipoclorito, que es igual a 52.500 ppm .

Para Entregar el taller antes de las 12 del mediodía, enviar Whasap 3146371265

Instructor JOSE OSDWARD ALZATE GARCIA

Nombres y Documento Aprendices:
