Jessica Milady Cerón Rivera.
Johana Mosquera.

siga

Santa Rosa.

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:

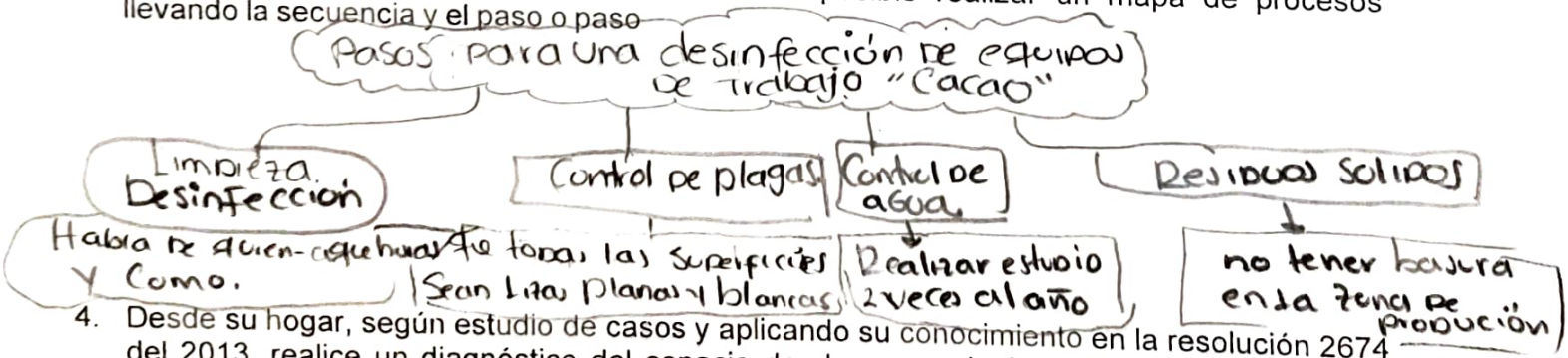
1. ¿Que son las BPM?

   Buenas practicas Manifacturas.

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

   Todos los manipulatores de Alimentos

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.

   Los alimentos pueden ser Contaminados por roedores, polvo e incluso químicos - o esos de otros animales. que la Contaminen, Contaminación Física = ejemplo = pelos pelos piedras

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

Melisa Jakeline Chantre Mosquera
Maria Luz Chantre Mosquera.
Santa Rosa - Popayán

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?

   Nosotros mismos con la manipulacion de los alimentos

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.

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

(3) Desinfección del lugar

- Análisis del agua
- Tener un lugar amplio y limpio.
- Que sea el Techo lijo.
- Tener Protocolos de bioseguridad.

(4) El Riesgo más común donde haya Contaminación en nuestro hogar, es la exposición de los alimentos

Porque estan espuestos a todo tipo de ambiente es decir Polvo, humedad, bacterias, hormigas.

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 manofactura

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

   Todo sobre manipulación de alimentos

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

   desinfeccion del agua. 2 veces al año
   limpido. Vinagre
   tapar las luces, paredes lisas piso limpio, techo liso
   No tener basura en lugar de Produccion

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.

   los alimentos pueden ser contaminados por roedores
   ej el orin de las ratas, en los ortalizas
   Tambien los contaminantes fisicos, pelo, palo, piedra,
   los contaminante Quimico Venenos etc.

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

Jesus H Sanchez
sta Rosa popayan

riga Amalia goaqui
Vereda Santa Rosa

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 en manufaturas

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

los responsables somos nosotros por el manejo que le demos

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

que los cajones esten secas y bien desinfetadas y estarlo moviendo

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.

tiene que estar bien limpio y seco y para las perso que lo vamos a manipular estar con gorro delantal guantes

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

María Fuentes
Santa Rosa
Yined Hernandez

riga

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?

   De las personas que los van a preparar y procesar y transportar.

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

   1. Control plagas
   2. Lavar lugar y equipos
   3. desinfectar
   4. Personal de realizacion de Proceso deben manejar y aplicar las BPM. Uñas largas, sucias, cabello recogido, No anillos - pulseras.
   3. desinfeccion alimentos
   4. Inicio de producción según el cronograma de tareas.

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.

   Los riesgos más comunes en mi cocina son ~~riesgo~~ por roedores e insectos porque la cocina se ubica al aire libre

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

Lyda Rebeca pechene - 3146938232.
Leonardo Tinjaca ortiz
Doña Lia chantre.
Silvia Eugenia Guachuta.
Santa Rosa.

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 Manufacturas.
   M.

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

   buen Higiene al proceso.
   Gorro. Guantes, delantal
   Manipulacion de Alimentos.

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

   Equipo Adecuado para chocolate
   Hales olores, ni suciedas etc.
   un lugar Especial para hacer el proceso.
   - Gafas Guantes.

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.

   - un Molino solo para el proceso.
   - Solo tiempo para el procero hasta terminarlo.
   - Desinfectar el sitio
     buena Agua, desinfectados - cucharachas- Hormigas

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