Gabriela paz palbun. Timbio.
Mónica Gómez
Leida paz

SENA 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. son los Requerimientos generales. d. higiene en la manipulacion preparacion envasado y almacenamiento de alimentos.

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

   Todos aquel q' tenga contacto con 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

   Desinfeccion. y limpieza. del sitio y de Nosotros mismos. agua potable. Desinfeccion de la materia prima y los utenzilios q' utilizamos.

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/ uno de lo casos de contaminacion en nuestros hogares. es el lavado inadecuado de nuestras manos. y los vegetales. por ej: el domate de cocina es un alimento. Que necesita de mucho quimco para ser cosechado. y llega a nuestras cocinas muy contaminado y solo lo pasamos por agua y ya nos parece q' quedo muy limpio.

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

SENA 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 manipulación

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

   nosotros mismos y los demas

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. limpieza y desinfección del sitio (utensilios, hogar
   2. agua potables

   →

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. Contaminación cruzado. no mesclar alimentos
   2. la nevera tiene que estar de 2 a 4 grados.
   3. no manipular alimentos si esta enfermo
   4. hacerse los examenes (garganta, frotis de uñas, coprologico) antes de manipular los alimentos.

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

Juz Maria Sondarios
Maria Eugenia Villaman. Timbio

Jani Gisela Guecha Lopez
Reina Rocio Guecha C.
Timbio (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?

   Buenas practicas de Manufactura

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

   El responsable es el que manipula el alimento.

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.

   limpieza y desinfección
   control de aguas - agua potable
   (3) control de plagas
   Manejo de solidos.

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

Percepción de la materia prima

⇓

limpieza y desinfección

⇓

control de aguas - Agua potable

⇓

control de plagas

⇓

manejo de solidos

4. evitar
Roedores - insectos.
- Mejorar el aseo o higiene
- desinfectar el medio donde manipolamos el alimento
-

Sandra Cordoba
Katerine Marquinez

Timbio

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 manufactura

2. ¿Quiénes son los responsables de que un alimento sea seguro e inocuo?
   las mismas Personas que Preparan 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
   Desinfeccion del Sitio
   Limpieza de ~~los~~ Personal
   Proteccion de la Persona que va a Preparar el alimento
   agua Potable

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.
   una buena limpieza
   El Sitio bien limpio
   Paredes desinfectadas
   Realizarce el examen de Frotis Garganta - uñas

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

Integrantes: Vanesa Gómez
Mónica Hurtado
Rocío Cortez.

Timbío.

SENA 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. ¿Qué son las BPM?

Las buenas prácticas de manofactura están regulada en la norma 2674 del 2013. Su objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

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

Las personas que los preparan.
Todo aquel que tiene contacto con los alimentos. todos son manipuladores 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 diagnóstico se debe plasmar en papel.

Hacerse frotis de uñas, frotis de garganta y coprológico.
Desinfectar alimentos con Cloro o vinagre, diluidos.
Higiene personal, del lugar, para evitar enfermedades y plagas.
Evitar focos de contaminación.
Control de Plagas y

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

1. Limpieza personal → Manos bien lavadas, uñas despintadas, sin joyas, Preferiblemente corta. Estar bien bañados.
   → Usar elementos de bioseguridad como gorro, tapabocas, bata blanca. No usar perfume. Usar zapatos cerrados.

2. Limpieza del lugar → Ubicar punto de desinfección de zapatos en la entrada del lugar. y desinfección de manos.
   → Lavado de paredes, mesones y pisos. También del cielo raso, ventanas, puertas. Todo debe estar sellado y cerrado. Lavar con cloro. y jabón sin olor.
   → Lavar utensilios de cocina y maquinaria.
5% → cloro → 1 ml x 10 L de agua. → Vinagre + cal viva.

3. Disposición de residuos sólidos → Todo debe estar fuera del sitio donde se preparan los alimentos, para evitar plagas.

4. Agua potable.

5. Desinfección de alimentos.

6. Control de plagas y enfermedades.

Timbio Cauca
Yuliana Valencia Caro
Mayerli Güeche lopez
Marizath Perafán

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?
   Es responsabilidad de todos ✓

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.

   → Plagas y Roedores
   Desinfectar con más frecuencia

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

...Martina Martínez - Sandra Córdoba - Vanesa Gómez Ramírez

