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.

R// (1) Aquellos Reglamentos Generales de higiene en la manipulación preparación Elaboración Basado en la eje Alimento trasporte y distribución De Alimentos para Consumo Humano

(2) R// Decreto 3075 De 1997
Resolucion 2674 del 2013.

Nombres y Documento Aprendices:
Klaria Angelica Toledo montero
1.706770 632

Escaneado con CamScanner

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

R/. ① Aquellos Requerimientos Generales de Higuiene en la manipulacion, Preparacion, Elaboracion, Envasado, Almacenamiento, Transporte y distribucion de alimentos para consumo humano.

② Decreto 3075 de 1997
Resolucion 2674 del 2013

③ - Agua, pH, sales minerales, temperatura, Humedad, tiempo Alimentos.

④ 1. Manos Sucias
2. agua contaminada
3. Aire
4. Polvo o tierra
5. Contacto con utencilios o superficies contaminados

⑤ Alimento contaminado. (Fisico, Quimico, Biologico)
- Pelos, tierra, plastico.
- combustible - Venenos - Desinfectantes - Microorganismos mal lavados

Alimentos recompuestos:
Desgradacion de alimentos por Procesos Fisicos o Quimicos que luplican Cambio

Escaneado con CamScanner

En la testura o composicion causado por bacterias o hongos.

⑥. 1 Gripa
2. Hepatitis A
3. Amibiasis
4. E. coli
5. Meningitis
6. Salmonelosis

⑦. Alimentos contaminados → Carga Microbiana → Sintomas: Dolor de cabeza, estomago, Diarrea.

⑧. Nevera. - Descongelar - desocupar - lavar con agua y Jabon - enguagar - Secar.

Limpiones - Desinfeccion con Hipoclorito de sodio con concentracion al 5.25% en un litro de agua A. m.l. de 10 - 15 minutos

Frutas y verduras: en 1L de agua 1ml. de Desinfectante (Hipoclorito de sodio) 3 minutos.

⑨. De 70°c - 75°c.

⑩. 4°c - 7°c.

⑪. INPeccion - IDentificacion - Seleccion. tratamiento - Fumigacion - Supervision - Documentacion.

⑫. $\frac{5.25 \times 10}{1L} \times 3 = 1575$ PPm

⑬. Organos de los sentidos y muestras de laboratorio

Escaneado con CamScanner

(14). $\frac{10\,L \times 500\ PPM.}{5.25 \times 10} = 9.5\ ml.$

(15). $\frac{5\,L \times 200\ PPM.}{5.25 \times 10} = 1.90\ ml.$

(16). Mojarse la manos con agua
Enjobonarse las manos
Frotarse las manos hasta que haga espoma
Restiegarce las manos al menos 20 segundos
Enguagarse las manos
Mojar los utencilios
Disolver el jabon con agua
Agregar el jabon a la esponja.
Restregar el utencilio
Enjuagar y Quitar restos de jabon
Mojar las Frutas.
En un recipiente con 1l de agua agregar 1 ml. de hipoclorito de sodio (5.25 %) durante 3 minutos, enjuagar.

Maria ANGelica Forero Montero
CC. 1106 770 632 Ch.

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.

R/= (1) Aquellos requerimientos generales de higiene en la manipulación preparación elaboración envasado almacenamiento transporte y distribución de alimentos para consumo.

(2) Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 del 2013

Nombres y Documento Aprendices:
Martha Esperanza Alcota Coca
1067788319

Escaneado con CamScanner

(3) - AGUA, PH, SALES MINERALES, TEMPERATURA, HUMEDAD TIEMPO, ALIMENTOS:

(4) 1. MATOS SOCIAL
2. AGUA CONTAMINADA
3. AIRE
4. Polvo o TIERRA
5. CONTACTO CON UTENSILI
O SUPERFICIES CONTAMINA
DAS

(5)* ALIMENTOS CONTAMINADOS: (Físico. Químico-Biológ
Pelo TIERRA PLASTICOS.

COMBUSTIBLES - BEBIDAS. DESINFECTANTES
MICROORGANISMOS MAL LAVADOS

* ALIMENTOS DESCOMPUESTOS: DEGRADACIÓN DE ALIMENTOS POR PROCESOS FÍSICOS O QUÍMICOS Q QUE IMPLICAN CAMBIOS EN LA TEXTURA O COMPOSICIÓN CAUSADO POR BACTERIAS. O HONGOS

(6) 1. GRIPA
2. Hepatitis A
3. AMIBIASIS
4. E. Coli
5. MENINGITIS
6 - SALMONELOSIS

(7) ALIMENTOS CONTAMINADOS -> CARGA MICROBIANA -> SINTOMAS DOLOR DE CABEZA, ESTOMAGO DIARREA

(8) TIERRA - DESCOMPONER - DESOO POR - LAVAR CON AGUA JABON - ENJUAGAR - SECAR

LIMPIONES DESINFECCIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO CON CONCENTRACIÓN AL 5.25% EN 1 LITRO DE AGUA 4 ML DE 10-15 MINUTOS.

FRUTAS Y VERDURAS: EN UN 1L DE AGUA 1ml DESINF. (HIPOCLORITO DE SODIO) 3 MINUTOS

Escaneado con CamScanner

(9) DE 70°C - 75°C

(10) 4°C - 7°C

(11) INSPECCIÓN → IDENTIFICACIÓN → SELECCIÓN TRATAMIENTO FUMIGACIÓN - SUPERVISIÓN - DOCUMENTACIÓN.

(12) $\frac{5.25 \times 10 \times 3}{1L} = 1575$ PPM

(13) ORGANOS DE LOS SENTIDOS Y MUESTRAS DE LABORATORIO

(14) $\frac{10L \times 500 PPM}{5.25 \times 6} = 9.5$ mL

(15) $\frac{5L \times 200 PPM}{5.25 \times 10} = 1.90$ mL

(16) MOJARSE LAS MANOS CON AGUA
ENJABONARSE LAS MANOS
FROTARSE LAS MANOS HASTA QUE SE AGA ESPUMA
RESTREGARSE LAS MANOS AL MENOS 20 SEGUNDOS
ENJUAGARSE LAS MANOS
MOJAR LOS UTENSILIOS
DISOLVER EL JABÓN CON AGUA
AGREGAR EL JABÓN A LA ESPONJA
RESTREGAR EL UTENSILIO
ENJUAGAR Y QUITAR RESTOS DE JABÓN
MOJAR LAS FRUTAS

EN UN RECIPIENTE CON 1L DE AGUA AGREGAR 1 ml DE HIPOCLORITO DE SODIO (5.25%) DURANTE 3 MINUTOS, ENJUAGAR

Escaneado con CamScanner

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 las condiciones que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes que permitan el desarrollo de la carga 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 comunes.
7. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación microbiológica por alimento en una persona, desde su adquisición hasta finalizar con el buen estado de salud.
8. ¿Cómo debe hacerse la limpieza y desinfección en neveras , en limpiones de la cocina ,en los huevos y en las frutas y verduras.
9. ¿Qué diferencia hay entre la contaminación química por gasolina – acpm y la contaminación química por perfume, crema de manos?
10. ¿A Qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
11. ¿A Qué temperatura deben refrigerarse los alimentos (hojas frescas)?
12. ¿Qué sucede si la temperatura de refrigeración en almacenamiento, se aumenta (hojas frescas) ?
13. Describa el procedimiento de control de plagas desde que su diagnóstico hasta su respectivo control total.
14. ¿Qué diferencia hay entre limpieza y desinfección?
15. 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?
16. ¿Qué cantidad de solución de clorox al 5,25%, se necesita para preparar un balde de 12 litros de desinfectante a 500 ppm de cloro?
17. ¿Cuándo aplico 5 ml de desinfectante en 1 litro de agua, a cuánta ppm equivale?

Nombres y Documento Aprendices:

Dayana Beltran, marinela Orozco
Ilda Ramirez , John Torres M.

Escaneado con CamScanner

Solución

1. BPM = Principios básicos de higiene y limpieza en el proceso de producción de artículos para el consumo humano garantizando su inocuidad.
2. Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013
4. • No usar los elementos adecuados.
   • No limpiar ni desinfectar las superficies
   • No limpiar las herramientas entre usos
   • No hacer bien el lavado de manos.
   • Malas practicas de almacenamiento
3. Temperatura, agua, comida, tiempo, mala Ventilación
5. Los alimentos se contaminan por contaminación cruzada, De alimento a alimento, de manos a allimento y de superficies, herramientas a alimentos.
   Los alimentos se descomponen cuando pasó mucho tiempo y no fueron aprovechados, empiezan la transformación, de color de olor, le salen hongos y bacterias.
6. Gripa, hepatitis A, meningitis, E-coli, salmonelosis, tuberculosis.
7. la persona = Consume el producto, lo digiere, los organismos se reproducen, pasa un tiempo y aparecen los síntomas, se hace el control = medico, tomar medicina Verificación.
8. Desconectar nevera, descongelar nevera, usar detergente y luego desinfectante
9. La diferencia es que la gasolina y acpm las plantas lo absorben y liberan el olor despues, no huele como la crema de manos pero tiene sabor intenso
10. Se debe calentar a una temperatura de = 70° a 75°
11. De 7 a 10 se debe refrigerar.
12. Las frutas se deshidratan
13. ¿Que tipo de plagas es? Lugar, recorrido, como se reproduce, humedad, hora, vuelan
14. la limpieza quita impurezas FISICAS, la desinfección quita la carga microbia
15. C = 114,2 ml. 17, 262,5 ppm
15. C = 95,7 ml.

Escaneado con CamScanner

A- ¿Cuales son las Partes de la Resolución 2674-2013?

* 1. Edificación e instalaciones
2. equipos y utensilios
3. Personal manipulador de Alimentos
4. requisitos higienicos de Fabricación.
5. abastecimiento y control de la calidad e inocuidad
6. saneamiento
7. almacenamiento, distribución, Transporte y comercialización de alimentos materias primas para alimentos.
8. Restaurantes y establecimientos Gastronom
9. Vigilancia y control
10.

Escaneado con CamScanner

2) Cual es el nombre Resolución 2674?

* Requisitos. h

C.
Como se impide la acumulación de suciedad facilitar la limpieza de paredes.?

* material resistentes color claro impermeable acabado liso y sin grietas.

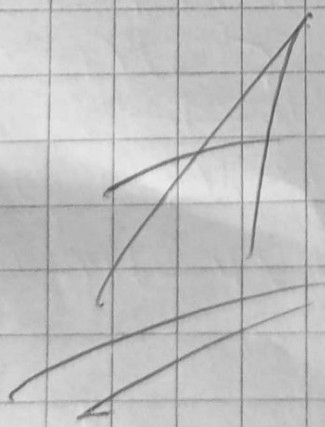
D. en el area de producción se tiene doble Techo, con material impermeable liso dse aceptan el polipunto no porque?

* Si se aceptara desde

Escaneado con CamScanner

que halla Facil Remoción por acción de corrientes de aires y Facil acceso para labores de limpieza desinfección y desinfestación.

2. son los requisito por los cuales se establecen que los alimentos que se fabriquen se envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional.



Escaneado con CamScanner