der las siguientes preguntas de conceptualización

ue es limpieza.

Que es desinfección

3. enumero las etapas de la limpieza
4. como se realiza las diro desinfección
5. cuales son los tipos de suciedad que exuten
6. enumere y de ejemplo de las clases de desinfección

Solución

1 R/= remover toda la suciedad y el mugre de las superficies después se remoja la superficie con agua y despues con jabon y abrasivos

2 R/= es remover las bacterias que no vemos así halla estado limpio el lugar con abundante agua y jabon y después agua y hipoclorito

3 R/= 1) limpieza: desinfección: son aquellos que se utilizan cualquier desinfectante

4 R/= se realiza usando agua a vapor a 30 minutos con 80° de calor de vapor o, se rumoja, despues usar detergente, restregar, agregar, abundante agua para lavar la superficie

5 R/= 1) Quimica, con cloro, yodo, fab, detergentes. restregar, y así se usa para limpiar
2) Fisica: Son aquellos que se usan agua a vapor a 30 minutos con 80°

6 R/ Fisica
Parcente
Quimica
incrustada
Adciente

integrantes: Rodriguez
Gustavo Leon
Hector Fabio Molano
Jhonny Enrique Arango

Escaneado con CamScanner

Preguntas Conceptualización

1. Que es limpieza
2. Que es desinfección
3. Enumere las etapas de la limpieza
4. Comó se realiza el proceso de desinfección.
5. Cuales son los tipos de sucredad que existen
6. Enumere y de ejem... de las clases de desinfección

Solucion

1. Limpieza es cuando lavamos algún lugar con cepillo escoba guantes etc.
2. La desinfección ayuda a eliminar las bacterias que hay en el hogar o sitio.
3. * "~~Programa~~" de Quitar el mugre
   - Echar agua
   - enjabonar
   - volvel a echar agua
4. hay que estar la zona limpia para desinfectar se escoge el desinfectante
   - despue hay desilución
   - luego aplicamos en la area
   - luego dura o dejamos de 15 a 30 mn para
   - que se desinfecte y lavamos.

Escaneado con CamScanner

Gilmar Portela
Jose Omar Zapata

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2022

MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

Con base en el video anterior "Las Bacterias Asesinas", responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuáles son los alimentos implicados en la intoxicación?
   leche, carne, empacados

2. ¿Cuál es el microorganismo causante de la enfermedad?
   Ecolí Tipo 1

3. ¿Cuáles son los principales síntomas de la ETA?
   diarrea hemorragia problemas respiratorios dolor estomacales

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
   A los Adolecentes A los de la tercera edad y a los niños 3 A 5 Años

5. Qué secuelas puede dejar la gastroenteritis causada por la E. Coli serotipo (0157:H7)
   daños respiratorios daños renales

6. ¿Cuál es la profilaxis a seguir para evitar éste tipo epidemias de tipo alimentario?
   buena desinfectación buena higiene

A que temperatura se destruye la bacteria Col: A 70 grados

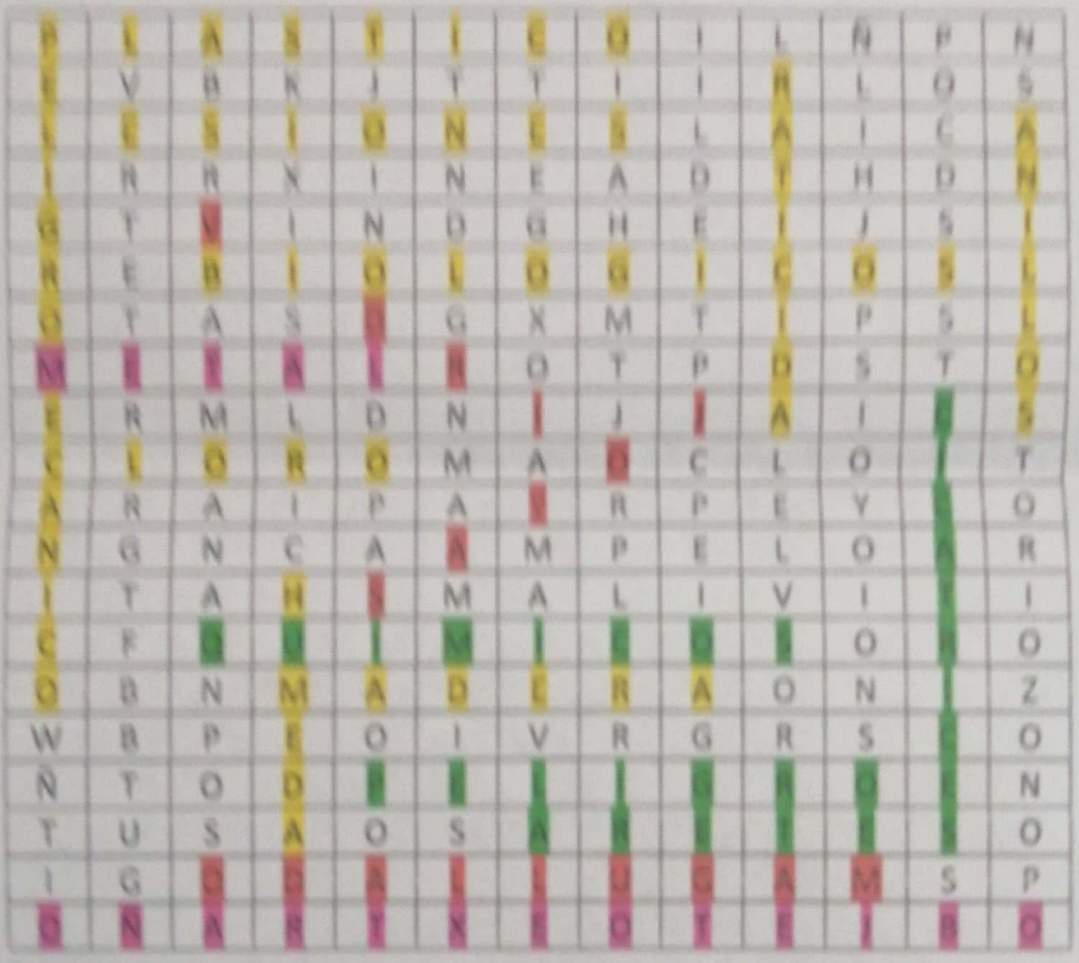
Escaneado con CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

9088

SOPA DE LETRAS SOBRE VIDEO "*MANEJO POSTCOSECHA, PROCESAMIENTO E HIGIENE DE FRUTAS Y HORTALIZAS*"

1. Buscar las 15 palabras relacionadas con los principales peligros que se puedan presentar en las frutas y hortalizas o en los alimentos relacionadas a continuación



① Victor Hugo Bohorquez
② Carlson Leonel Machado
③ Jose Leonardo Flores

Escaneado con CamScanner

1. BIOLOGICO
2. PLÁSTICOS
3. MADERA
4. RATICIDA
5. QUÍMICOS
6. PELIGRO
7. ARETES
8. ANILLOS
9. RATICIDA
10. CICATRICES
11. HUMEDAD
12. LESIONES
13. MECANICO
14. METAL
15. CLORO
16. ICA

2. Después de hallar mínimo 15 palabras, indicar como influyen estos peligros en la calidad final de las frutas y hortalizas enteras o troceadas, que encontramos en el mercado.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.

Escaneado con CamScanner