Taller de limpieza y desinfección

* Que es limpieza y que materiales se utilizan para limpiar?

R/= Es Matar o exterminar toda clase de mugre o suciedad

Materiales: jabon - detergentes - escoba, - cepillo - trapera - limones etc.

* Enumere las etapas del proceso de limpieza?

1) limpiar polvo o suciedad
2) agregar agua y remojar
3) aplicar detergente o jabon
4) estregar con cepillo o escoba
5) enjuagar con abundante agua a modo que no queden residuos

* Que es desinfección y cual es su función?

R/= es matar todo agente patogeno y microorganismos que nos pueden afectar o hacer daño

* Como se realiza el proceso de desinfección y cual son los dos aspectos mas importante a tener en cuenta?

R/= Se realiza el proceso mediante un metodo fisico y quimico que tiene como objetivo Matar, eliminar o colocar en estado de latencia a los microorganismos

R/= los dos aspectos son: Fisico y Quimico

* Cuales son los tipos de suciedad que existen?

R/= los tipos de Suciedad que existen son tres.

suciedad libre -
Suciedad adherente -
Suciedad incrustada -

Escaneado con CamScanner

* Explique los tipos de desmfeccion

* Desinfeccion Fisica: es utilizar agua caliente a 80°C. y se deja en exposicion 30 m

* Desinfeccion Quimica: Se realiza con agente quimicos que destruyen celulas vegetativos.

* Con sus palabras Comente que acciones se deben de tener en cuenta en un Producto desinfectante.

Se deben tener en cuenta que no sean anticorrosivos, que sean inoloros, que no sean toxicos y que sea efectivo en el Proceso de desinfeccion tambien tener en cuenta la etiqueta y que extermine todos los microorganismos

1- Cesar Alberto Velasco
2- Cristian Camilo Sierra Rueda
3- Luis Carlos Muñeton Garcia
4- Arsenio Torres
5- Alexander Mejia Gonzalez
6- Mauricio Jaramillo Barragan
7- Luis Alberto Prisco Agudelo

Escaneado con CamScanner

GRUPO #3

CARVAJAL ALBANIL
MILTON PARRA
NOEL DEJESUS ORTIZ
WILSON MACHADO
VITOR HUGO RUBIANO

JORGE ELIESER AMARILES
ANDERSON TOVAR
VILLAMIL RAMIREZ
LOZANO EDILBERTO
JORGE WILLIAN FLORES
VETANCUR VETANCUR FRANCLIN

TALLER DE LIMPIEZA Y DESIFECCIÓN

QUE ES LIMPIEZA Y QUE MATERIALES SE UTILIZAN PARA LIMPIAR

R// LA LIMPIEZA ES EL CONJUNTO DE OPERACIONES QUE PERMITEN RETIRA ELEMENTOS EXTRAÑOS

AGUA, JABON, MATERIALES. ABRASIVOS COMO SEPILLO ESCOBA Y TRAPEROS

ENUMERE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE LIMPIEZA

R/: SON 5 ETAPAS QUE SON

LIMPIAR POLVO Y SUCIEDAD
AGREGAR AGUA Y REMOJAR
APLICAR DETERGENTE O JABON
FREGAR CON CEPILLO O ESCOBA O MATERIA ABRACIBO
ENJUAGAR CON VASTANTE AGUA QUE NO QUEDE RESIDUOS

QUE ES DESIFECCIÓN Y CUAL ES SU FUNCIÓN

R/: ES EL CONJUNTO DE OPERACIONES QUE TIENEN POR OBJETIVO ELIMINAR, MICRO ORGANISMO,

ELIMINAR, SUCIEDAD, PISOS PAREDES, MATAR MICRO ORGANISMOS DE DESIFECCIÓN

COMO SE REALIZA EL PROCESO DE DESIFECCIÓN Y CUALES SON LOS 2 ASPECTOS MAS IMPORTANTE AL TENER EN CUENTA

Escaneado con CamScanner

R/ HAY 2 TIPOS DE DECIFECCIÓN QUIMICA Y FISICA
COMO AGUA CALIENTE
Y QUIMICA COMO LIMPIDO ACCIDOS

PREVENIR LA INTOCICACCIÓN ALIMENTARI
PREVENIR LA ALTERACION O DETERIOROS DE LOS ALIMENTOS

CUALES SON LOS TIPOS DE SUCEDAD QUE EXISTEN

R/ GRAZA, POLVOS.
SUCIEDAD LIBRE
SUCIEDAD ADERENTE
SUCIEDAD INCRUSTADA

ESPLIQUE LOS TIPOS DE DESIFECCIÓN

R/:
FISICA Y QUIMICA
DECIFECCIÓN FISICA ES LA UTILIZACIÓN DE AGUA CALIENTE A 80 GRADOS
POR UN TIEMPO DE DECIFECCIÓN DE 30 MINUTOS
QUIMICA: SE REALIZA CON AGENTES QUIMICOS QUE DESTRUYEN LAS
CELULAS VEGETATIVAS

CON SUS PALABRAS COMENTEN QUE ACCIONES
SE DEBEN TENER EN CUENTA ALA HORA DE COMPRAR
UN PRODUCTO DESIFECTANTE
R/: QUE TENGAN FECHAS DE VENCIMIENTO
LEER ETIQUETA DE INTRUCCIÓN
SU MARCA

Escaneado con CamScanner

TALLER DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#1-) QUÉ ES LIMPIEZA, Y QUÉ MATERIALES SE UTILIZAN PARA LIMPIAR.

#2-) ENUMERE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE LIMPIEZA

#3-) QUÉ ES DESINFECCIÓN Y CUÁL ES SU FUNCIÓN.

#4-) CÓMO SE REALIZA EL PROCESO DE DESINFECCIÓN Y CUÁLES SON LOS DOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DE TENER EN CUENTA.

5-) CUÁLES SON LOS TIPOS DE SUCIEDAD QUE EXISTEN

6) EXPLIQUE LOS TIPOS DE DESINFECCIÓN.

7-) CON SUS PALABRAS COMENTE QUÉ ACCIONES SE DEBEN DE TENER EN CUENTA A LA HORA DE CUIDAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA.

RESPUESTA

1-) RETIRAR SUCIEDAD Y SUCIEDAD; AGUA, DETERGENTE, ESCOBA, CEPILLO, TRAPERO. = ABRASIVOS.

2-) a-) LIMPIAR TODA SUCIEDAD b-) LAVAR Y RESTREGAR: c-) APLICAR DETERGENTES d-) RETREGAR CON MATERIAL ABRASIVO.

3-) OBJETIVO DE EQUIPOS, MATAR. -> PROTECCIÓN DE ALIMENTOS Y OTROS.

4-) SE REALIZA CON PRODUCTOS QUÍMICOS QUE MATAN LAS CÉLULAS VEGETATIVAS. -> ACCIÓN CUIDO LOS PRINCIPIOS DE DESINFECCIÓN Y SU TIEMPO DE DESINFECCIÓN.

Escaneado con CamScanner

5-) SOCIEDAD LIBRE - SI ADECUADO - INCAUTADO
6-) DESINFECCIÓN FÍSICA - QUÍMICA BIOLÓGICA

7-) QUE TENGA CERTIFICACIÓN (INVIMA)
- REVISAR QUE NO ESTÉ VENCIDA
- QUE ESTÉ EN BUEN ESTADO EL EMPAQUE
- QUE EL ESPACIO DONDE SE ENCUENTRE SEA EL ADECUADO PARA MUCHO MANTENIMIENTO.

PYL'S GRUPO # 1

- GUSTAVO ALBERTO HERNANDEZ FAJARDO.
- HECTOR MOLANO.
- WILLIAM ALBERTO GIRALDO ARANGO
- RODOLFO GRAJALES GRAJALES
- LEONIDAS CARVAJAL PARRA.
- ABEL MEDINA PERDOMO
- ENRIQUE IBARRA
- LEONARDO ALFONSO IBAÑEZ MENDEZ.

Escaneado con CamScanner

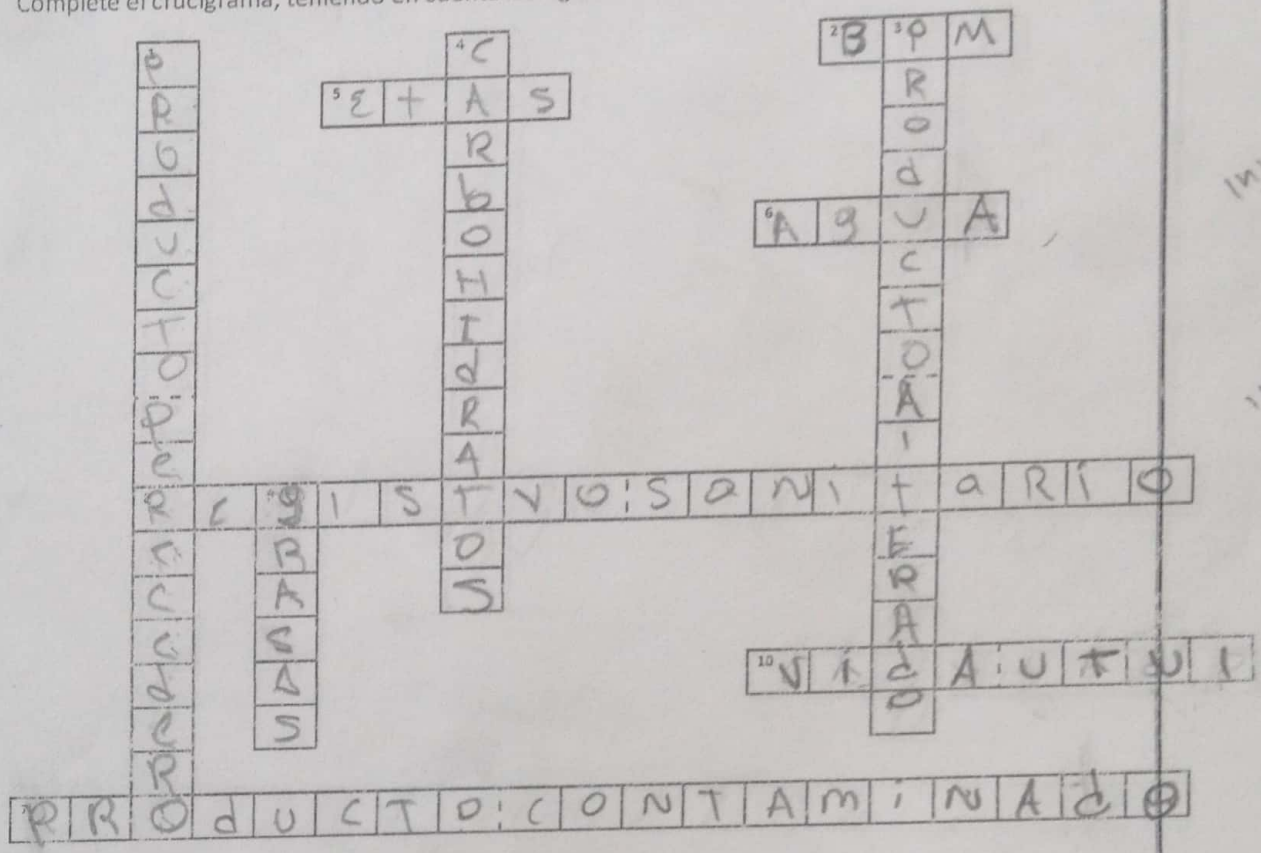
Rodolfo Grajales = 5437
Wilson machado = 5450
Alvaro Rodriges Peres = 5485
Fernando andrade sanchez = 7716

Nombre: _____

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

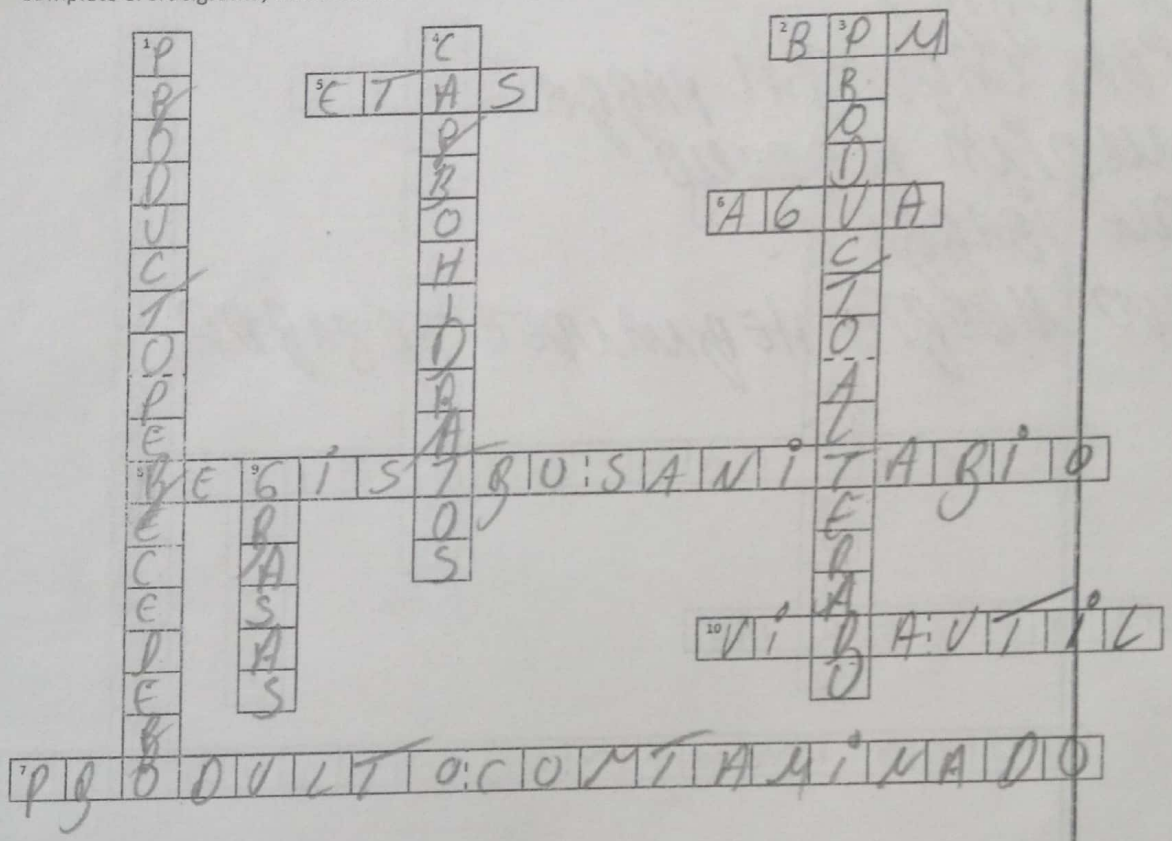
Escaneado con CamScanner

Nombre: 26-09-2022

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
5. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

Escaneado con CamScanner

GRUPO. # 4.

NAME:

- LEONARDO IBAÑEZ MENDEZ
- DIEGO ARMANDO RODRIGUEZ GASCA
- JUAN POE PALMA CHAVEZ
- ARSENIO TORRES
- LEONIDAS CARVAJAL PARRA
- ABEL MEDINA PEDROZO
- ENRIQUE IBARRA
- GUSTAVO ALBERTO HERNANDEZ FAJARDO.

Escaneado con CamScanner

GRUPO #1

VICTOR PALMA, CARVAJAL ALBAÑIL, BETANCUR FRANQUIN.

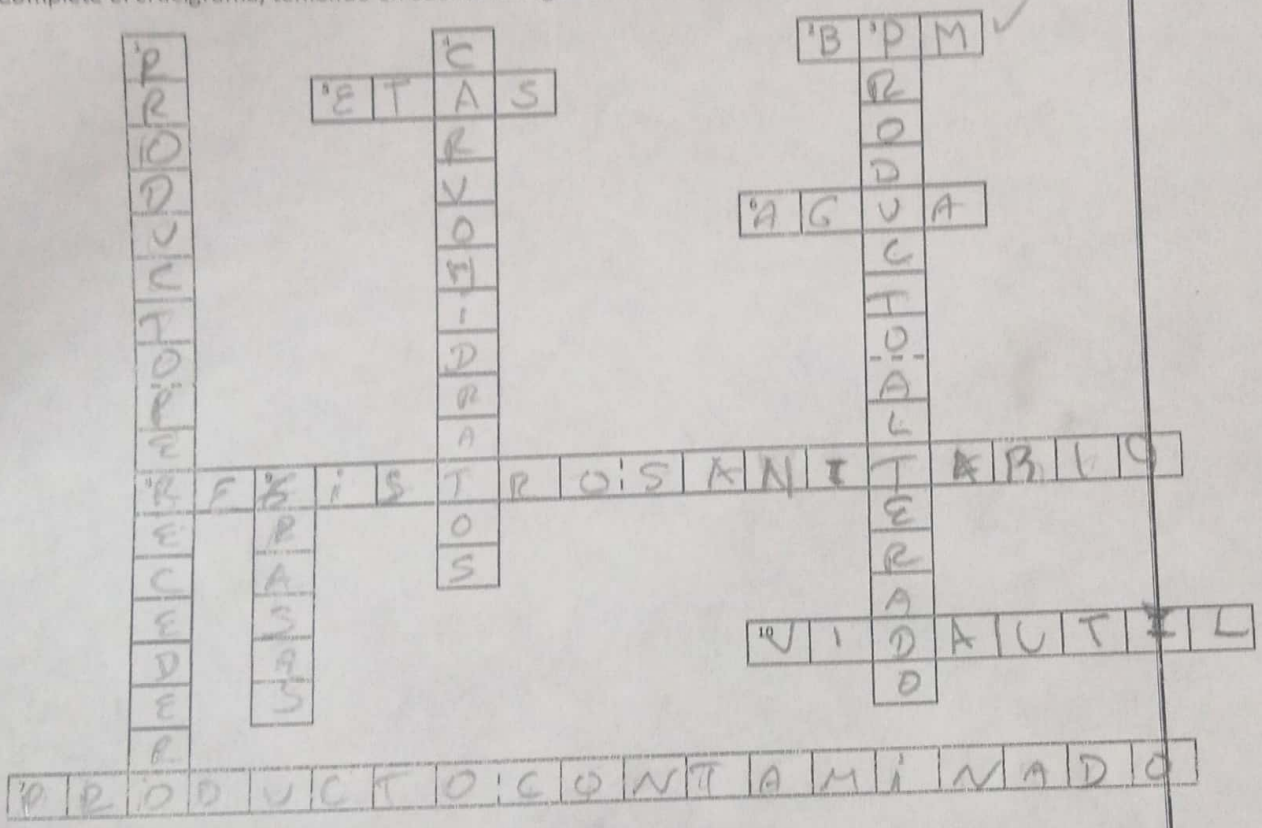
VICTOR RUBIANO

Nombre: _____

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

Escaneado con CamScanner