Taller de limpieza y desinfección

1. **IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE**
   - Denominación del Programa de Formación:
     HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
   - Código del Programa de Formación: 93610000 V.1
   - Competencia:
     MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
   - Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
     Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
     Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.
     Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
     Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.

Duración de la actividad: 4 Horas

El presente taller debe resolver cada una de las actividades propuestas en el mismo con ayuda del instructor y consultas realidad con base en el material de apoyo propuesto.

1. Responda

   a) ¿Cuál es la importancia de la limpieza y desinfección en los procesos de elaboración de alimentos?
   b) ¿Cuál es la diferencia más importante de cada una de éstas que no permite que se presente la confusión en las operaciones a realizar?
   c) ¿Cuáles son los cinco (5) ejes o pilares a los que se le realiza la limpieza y la desinfección en procesamiento de alimentos para el consumo humano?
   d) ¿Qué es solución desinfectante?

2. Con el grupo de trabajo consulta las características físicas y químicas de los productos desinfectantes utilizados por cada uno, utilizados en las actividades del hogar.
   Justifique el por qué prefiere comprar esa marca y presentación del desinfectante mencionado.

3. Complete la siguiente tabla teniendo la cuenta la información suministrada referente a preparación de soluciones desinfectantes químicas y naturales.

Tabla 1. Concentración y volumen deseado para diluir en un litro de agua.

Presentación comercial	**Frutas y hortalizas (¿ppm o volumen?)**	**Utensilios mesones y platos (¿ppm o volumen?)**	**Baños (¿ppm o volumen?)**
Hipoclorito al 5.25 %			
Bicarbonato de sodio			
Vinagre comercial			

4. Diga ¿cuáles son los tres (3) tipos de desinfectantes que se usan en la Higiene y la manipulación de los alimentos?
    a. _____
    b. _____
    c. _____

5. Nombre los programas que componen un plan de saneamiento básico:
    a. _____
    b. _____
    c. _____
    d. _____

6. MI ABUELO SABE COCINAR - ¿Qué reflexión podría generar a partir de la siguiente imagen?



7. proponga 10 posibles mejoras que puedan aplicarse en el contexto de la adecuada higiene y manipulación de alimentos.