TALLER PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

Alimentar la siguiente tabla, empleando la fórmula que se muestra a continuación, y teniendo en cuenta los siguientes factores:

- Principio activo a utilizar
- Tipo de superficie o elemento a desinfectar
- Concentración inicial del producto desinfectante (mirar etiqueta)
- Cantidad de solución a preparar

1. Fórmula para preparar soluciones desinfectantes con NaClO (Hipoclorito de Sodio)

$$Volumen\ de\ Desinfectante\ (ml) = \frac{Vf\ x\ Cf}{K\ x\ Ci}$$

Dónde:

V_f = Volumen final de la solución (Agua + NaClO) en Litros
C_f = Concentración Final de la solución desinfectante (PPM)
C_i = Concentración inicial del producto desinfectante (%)
K = Constante equivalente a 10

2. Llenar las tablas empleando los resultados obtenidos con la ecuación del punto 1

Volumen deseado de desinfectante NaClO (ml)

Concentración Inicial %	Volumen Final (Litros)	Frutas y Hortalizas (50 – 100 ppm)	Utensilios, Herramientas, Mesones (200 ppm)	Superficies Duras (300 ppm)	Baños (500 ppm) 5.25 %
2.5	1	2 ml	8 ml	12 ml	9 ml
	2	4 ml	10 ml	14 ml	19 ml
	3	6 ml	12 ml	16 ml	28 ml
	4	8 ml	14 ml	18 ml	38 ml
	5	10 ml	16 ml	20 ml	47 ml
	6	12 ml	18 ml	22 ml	57 ml
	7	14 ml	20 ml	24 ml	66 ml
	8	16 ml	22 ml	26 ml	76 ml
	9	18 ml	24 ml	28 ml	85 ml
	10	20 ml	26 ml	30 ml	95 ml

Leonel Murcia
Luis Muñoz
Guillermo Tejarolo
Filho: 276457

TALLER DERESIDUOS SOLIDOS Y/0 LIQUIDOS Y CONTROL DE PLAGAS.

De acuerdo a la información suministrada por el instructor y material de apoyo responda las siguientes preguntas:

1. Como se clasifican los residuos y de 2 ejemplo de cada uno de ellos
2. Enumere los diferentes colores de las canecas para recolección de residuos sólidos y el tipo de material de depositito
3. Que color identifica los residuos de alta peligrosidad y los residuos ordinarios normalmente a donde se puede encontrar?
4. Cuáles son las precauciones o acciones a tomar para evitar contaminación por residuos solidos
5. Que es una plaga y como se clasifican
6. Enumere 3 o 4 ejemplos para prevenir la presencia de plagas y posibles infestaciones en las instalaciones o áreas de servicios
7. Enumere 4 tipos de prevención biológica "plantas" y que combate "
8. Enuncie los 4 métodos de eliminación y control de plagas

Powered by CamScanner

SOLUCION

1 La clasificación de los residuos es el proceso de selección y agrupación de residuos sólidos y líquidos generados en las diferentes actividades humanas.

Esta clasificación facilita su manejo, tratamiento y aprovechamiento.

Existen tres criterios clave para clasificar los residuos.

① Según su origen:

Domesticos: Son aquellos que se generan en el hogar, y pueden ser orgánicos o inorgánicos, reciclables y no reciclables

Municipales: Son aquellos que se gestionan a un nivel local y provienen de calles, mercados, jaidines etc.

Industriales: Pueden ser residuos peligrosos, sustancias químicas o radioactivos, dependiendo de la actividad industrial de la que provengan.

Comerciales: Son los que surgen de cualquier comercio, como tiendas de alimentación o de ropa por ejemplo.

Hospitalarios: Material Médico, que también puede considerarse como residuo peligroso aumentando la dificultad de su gestion.

Construcción: Aunque no son peligrosos son de difícil manejo por su gran volumen.

Mineros: Residuos sólidos, liquidos o en pasta que resultan de aprovechamiento de un recurso geologico.

Radiactivos: Son aquellos que contienen elementos químicos.

Powered by CamScanner

Segun biodegrabilidad:

Organicos: Son de origen biologicos, provienen de materiales vegetales, animales o comestibles. y son biodegradables, lo que se traduce en que la propia naturaleza puede aprovecharlos en su proceso de descomposicion.

Inorgánicos: No estan compuestos de materia biodegradable, sino que son caracter industrial o artificial: ej: bolsas de plastico, botellas, metalicas etc. suelen tardar mucho en descomponerse.

3. Segun su peligrosidad.

Inertes: se trata de todo residuo que al ser depositado en vertederos no sufren cambios significativos a nivel fisico, químico y biológico.

Peligrosos: Son aquellos residuos que por su caracteristicas suponen un riesgo tanto para el medio ambiente como para los seres vivos. Se trata, en su mayoria, de aceites, disolventes y envases que hayan servido como contenedores de sustancias peligrosas.

No peligrosos: Son todos los residuos que entran en las dos categorias anteriores, como lo son el plástico, el papel ó el metal siempre y cuando no hallan estado en contacto con sustancias peligrosas.

2 Enumerar los diferentes Colores de Canecas.

Las Canecas domesticas manejan 3 colores:

Color Blanco: Residuos Aprovechables.

- Papel
- Cartón.
- Vidrio
- Plasticos
- Metal
- Tetra Pack.
- Textiles
- Botellas, frascos

Color Verde: Residuos Organicos o Biodegradables.

- Restos de Frutas y Verduras
- Hortalizas cascaras granos
- Restos de Alimentos preparados.

Color Negro: Residuos NO Aprovechables.

- Sanitarios
- Pañales
- Residuos de Barrido.
- Madera.

Las Canecas Industriales se dividen en.

Color Amarillo: destinado para aluminios o metales,

color Azul: Para los plásticos

color Verde: El espacio para residuos orgánicos y biodegradables.

color Gris: Cartón y papel.

Color Rojo: Las canecas de reciclaje de este color sirven para depositar aquellos elementos que son residuos peligrosos o representan un riesgo biologico.

Powered by CamScanner

cafe: Sirven para la Recolección:

- latas de Aluminio vacias y aplastadas de bebidas.

3. ¿Que Color identifica los residuos de alta peligrosidad y los residuos ordinarios normalmente donde se pueden encontrar?

la Caneca Roja identifica los residuos de alta peligrosidad allí se depositan, medicinas, drogas, desinfectantes, fertilizantes, aerosoles, pesticidas, productos para mascotas etc.

y la Caneca de Color Verde van los residuos ordinarios Bolsas de mecato, Icopor, tetrapack, papel carbon.

4. ¿Cuales Son las precauciones o acciones a tomar para evitar contaminacion por residuos solidos.

las precauciones son las siguientes:

- Todos los desechos del establecimiento son recolectado en bolsas, plasticas y llevadas a los canecas ubicadas fueras del área de proceso.
- las
- las basuras se deben recoger en recipientes de materiales faciles de limpiar e impermeables.
- las bolsas de basuras se deben sacar cada vez que esten llenas.
- los recipientes se deben limpiar y desinfectar cada vez que se vacien.
- la Limpieza de los recipientes se debe hacer con agua potable caliente y detergentes y despues se deben desinfectar y secar al aire, finalmente se debe colocar la bolsa y tapar.

Powered by CamScanner

¿Que es un plaga?

Son animales que influyen negativamente en la seguridad, inocuidad y vida útil de los alimentos, contaminandolos, deteriorando su calidad y aumentando la transmision de enfermedades.

Se clasifican:

Insectos: Moscas, polillas, zancudos, cucarachas, gorgojos.

Roedores: Ratones, ratas.

6. Ejemplos para prevenir la presencia de plagas:

- Mallas en Ventanas, ductos y aberturas para Ventilación.
- Rejillas en desagües, sifones y conductos que comuniquen con el exterior.
- Puertas con aditamentos que se sellen o eviten la entrada de plagas.
- Trampas caza insectos y roedores.

7. Ejemplos de prevencion biológica "plantas" y que combaten".

Planta	Plaga a Combatir
El laurel	combate cucarachas
Limoncillo y Albahaca	Combate Moscas.
Paico	Combate Hormigas.
Flor de Mata de Raton	combate Ratones

Ejemplos de Métodos de eliminación y control de plagas

- Inspección previa
- Saneamiento ambiental.
- Métodos físicos y químicos
- Monitoreo
- Educación sanitaria.

Depositos de Agua.:

- Se debe promover el lavad y desinfección de los depósito de almanenamiento de agua.
- Cada 6 meses fallar las superficies.
- Desinfectar con cloro.

LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, selecciones el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, Descripción, Duración, Tendencia:

ALIMENTO		CLASIFICACIÓN	
 1  2	1.	Función	vitaminas
		Origen	vegetal
		Duración	Perecederos
		Tendencia	neutroceuticos, funcionales
	2.	Función	Grasas
		Origen	Animal.
		Duración	Semiperecederos
		Tendencia	
 3  4	3.	Función	Proteinas
		Origen	Animal.
		Duración	Perecedero
		Tendencia	funcionales
	4.	Función	Azucares
		Origen	Animal.
		Duración	Perecederos.
		Tendencia	

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según: su descripción, duración, origen y tendencia:



→ Son semiperecedero

Powered by CamScanner



→ Son perecederos.

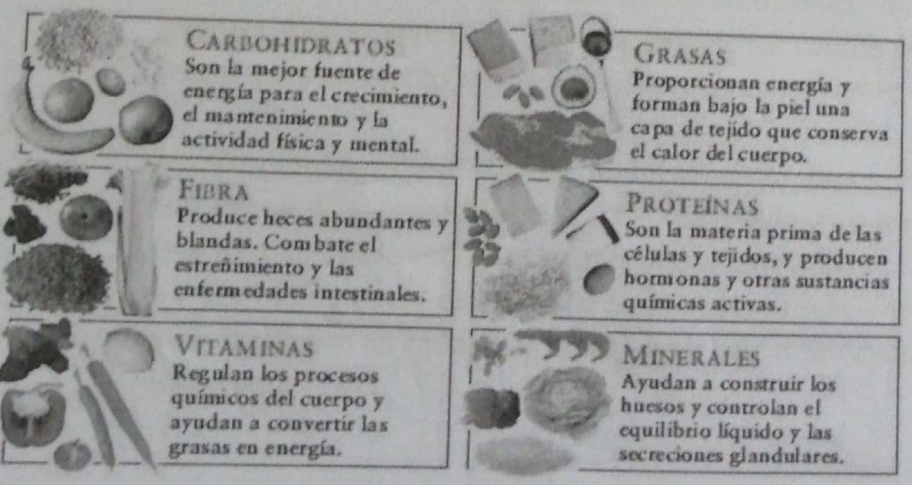


→



→ Son no perecederos

3. Según la imagen y datos de la tabla, es posible afirmar que dicha información clasifica los alimentos según su: función.



CARBOHIDRATOS
Son la mejor fuente de energía para el crecimiento, el mantenimiento y la actividad física y mental.

GRASAS
Proporcionan energía y forman bajo la piel una capa de tejido que conserva el calor del cuerpo.

FIBRA
Produce heces abundantes y blandas. Combate el estreñimiento y las enfermedades intestinales.

PROTEÍNAS
Son la materia prima de las células y tejidos, y producen hormonas y otras sustancias químicas activas.

VITAMINAS
Regulan los procesos químicos del cuerpo y ayudan a convertir las grasas en energía.

MINERALES
Ayudan a construir los huesos y controlan el equilibrio líquido y las secreciones glandulares.

Powered by CamScanner

4. Complete las siguientes oraciones

Un alimento es un producto procesado o artificial fresco o natural que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

Un alimento funcional es aquel que aporta nutrientes, que afectan benéficamente a unas o varias funciones del organismo, de manera que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar, Tales como: pescado, uvas, zanahorias, guayaba, cítricos, vinos, antioxidantes, flavonoides, licopenos etc

1. **Responda verdadero o falso(f) o (v):**

a) Un Alimento neutraceutico es aquel alimento que proporciona beneficios médicos o beneficios a la salud previniendo diferentes tipos de enfermedades (V).

b) Un Alimento ALTERADO es aquel alimento (fraudulento) bien puede ser porque se comercializa con un nombre que no corresponde, o no se hace uso ni mención legitima de la marca, y empresa autentica responsable y creadora del producto (F)

c) Un alimento CONTAMINADO es aquel alimento que Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales (V).

d) Un alimento FALSIFICADOS es aquel alimento que sufre modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que le son propios , por agentes físicos, químicos o biológicos dichas caucas se debe generalmente a mal almacenamiento y no uso de las recomendaciones del fabricante (F) .

e) Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta (V) .

Marque con una x la respuesta verdadera y sustente su respuesta:

Powered by CamScanner

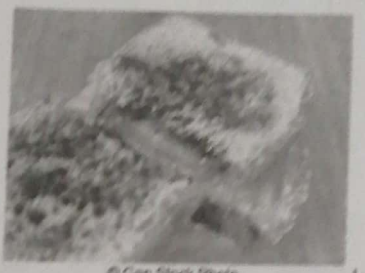
A continuación se evidencia 3 imágenes de alimentos con un tipo de contaminación de la cual una sola es verdadera



a) física



c) biológica



b) química

( ) A y b son verdaderas

( ) B y c es verdadera

( ) B es falsa

( ) C es verdadera

( ) A es verdadera (

) Ninguna de las anteriores

la c porque son aquellos que se generan por animales, escretas y otras que modifican las caracteristicas organolectica de los productos, alimenticios, fisicoquimicas

Integrantes:

Egor pulido

Hector Ifrán Malagon

Jeison Juan Guarin

ficha: 2764757