BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BPM
INSTRUC. DYKANIA ASPRILLA

2023

TALLER DE DESINFECCION

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

1. Que son y para qué sirven las BPM Son las Practicas higienico Sanitarias en el Preceso.
2. Conceptualice que es desinfección
3. cuál es la función de los desinfectantes
4. Que es un desinfectante y enuncie 3 desinfectantes que identifique
5. Explique los tipos de desinfección
6. Mencione 3 características de un buen desinfectante
7. Como se realiza el proceso de desinfección
8. Que acciones afectan la efectividad de un desinfectante .

Nombre y Apellido: Yedi Juliana Osorio Herrera Yedi Herrera
Documento de Identidad: 1113390398
Ficha de Caracterización: 2726758

Powered by CamScanner

1) Son las buenas Practicas higenico sanitaria, en el proceso de fabricacion, distribeccion y mantenimiento para garantisar la calidad inocuidar de los alimentos.

2) la disinfeccion es el conjunto de operaciones que tiene como objetico indicidir o matar celulas vegetaticas como birus bacterias microbios hongos mediante metodos fisicos o quimicos

3) es cualquier sustancia que mata y elimina bacterias dentro de los factores infectados

4) poder dispersante, poder emulsificante, poder saponificante

5) desinfectante: ipolocorito, yodo, alcohol, binagre etc.

6) un buen desigfetante no toxico efectibo contra cualquier tipo de sucicdad de bajo costo estable de vasos periodos de alimentos

7) agua, jabon en polbo o liquido el materia espesifico o material obrabico escoba, sepillo, escoba trapero ect.

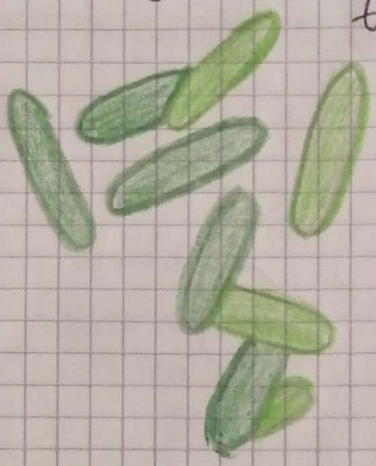
8) afectaria nuestro organismo y nuestra vida y mirar que no es toxico el disinfectante

HEIDY OSORIO

leidy Herrera

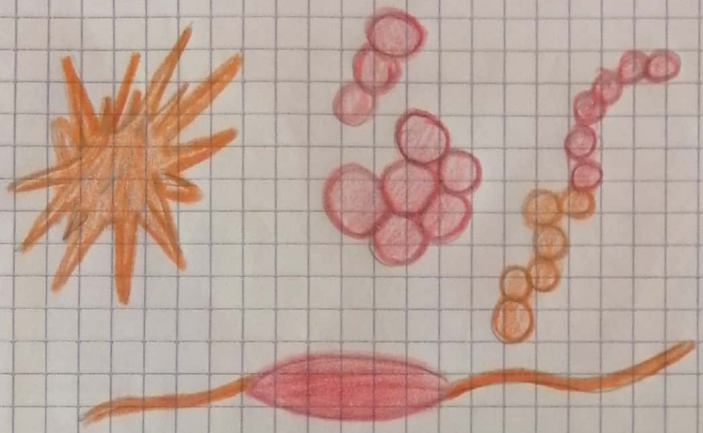
Bacteria:

BACTERIA 1



ficho 2764758

BACTERIA 2



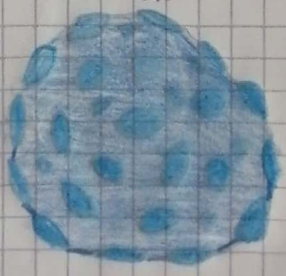
Hongo 1



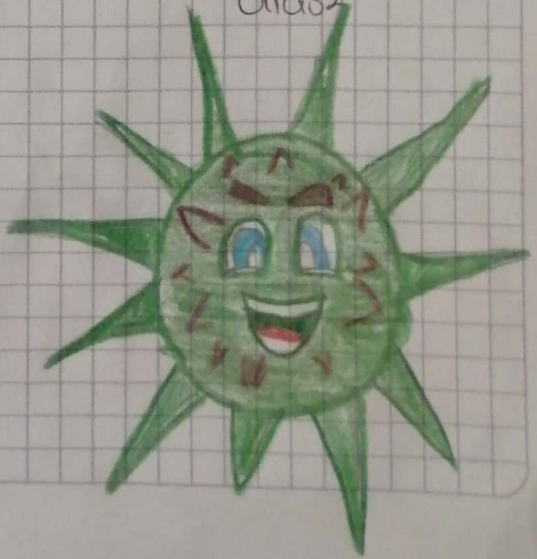
Fundación Kiwanis

Diana Toro
Kimberly Araujo
Stefania Guerrero
Ana Juarez
Geraldine Tonez
Karol Monroy

Virus 1



Virus 2



Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2023

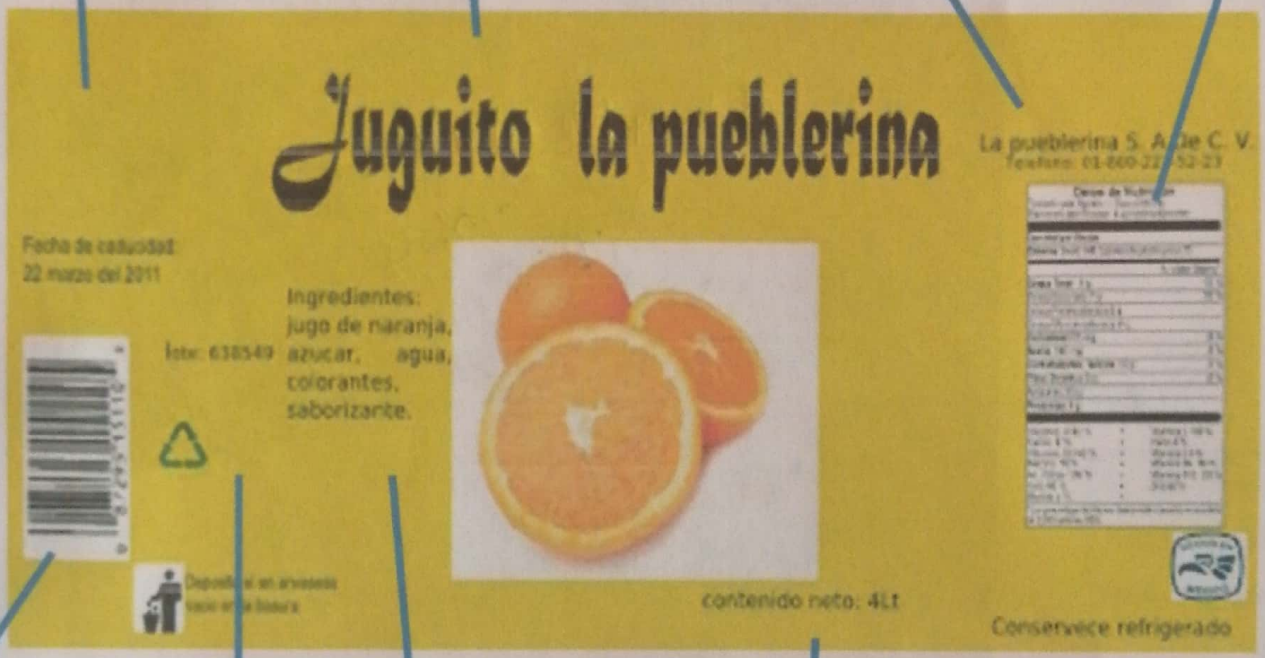
ficho: 2764758

fecha de fabricacion fecha caducidad

nombre del producto

Registro Sanitario

informacion nutricional



codigo de barra

recipas de deposito de basura

ingredientes

volumen neto y bruto

datos del fabricante

Nombres y Documento Aprendices:
Danotaro, Kimberly Agudelo, Gerardine Gomez
Karol Monroy

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2022

TALLER SOBRE ROTULADO DE LOS ALIMENTOS

Para las siguientes imágenes, indicar qué partes de la etiqueta se están señalando, y según la temática *"Etiquetado para alimentos según normatividad vigente"*, qué información hace falta en las mismas.

Nombre del producto



Información nutricional

Caracteristica especial

Valor Neto

Nombres y Documento Aprendices:

Mario Isabel Castro | Leidy Yoliana. Metaya Roo
Laura Daniela Murillo. ficha 2744758