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

2023

ficha 2790768

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
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 — agua desmgo agua trapeo escoba
8. Que acciones afectan la efectividad de un desinfectante .

Nombre y Apellido: _____
Documento de Identidad: _____
Ficha de Caracterización: _____

Powered by CamScanner

TALLER DE DESINFECCION

(1) Las BPM Son practicas "Buenas practicas de Manufacturas" Sirven para tratar la aplicación del plan de Sanamiento basico, bajo los programas Decreto 3075 1997.

1. Limpieza y desinfeceión.
2. Programa control de plagas.
3. Programa de disposicion liquidos y sdidos.
4. Programa de Agua.

(2) ¿Que es desinfeccion?

Es reducir o disminuir cargas microbianas en superficies, alimentos, areas o instalaciones.

Normalmente para realizar procesos de desinfeccion se utiliza aguas, sustancias satirizantes o desinfectantes, escoba, y trapeo. los desinfectantes deben ser de mayor espetro.

(3) funcion de los desinfectantes.

los desinfectantes Sirven para

inactivar, celulas vegetativas, prevenir enfermedades de transmision alimentaria a causa de microorganismos:
Prevenir la alteracion de los alimentos y evitar alteraciones organicas que afecten la salud del consumidor.

(4) Que es un desinfectante?
Son sustantes satirizantes que destruyen o matan bacterias, virus o microbios.
Ejemplos. Alcohol, Agua Oxigenada, Vinagre, Yodo, cloros, Amonio.

(5) Tipos de desinfeccion: Existen dos tipos de desinfeccion.
* Desinfeccion fisica. Se realiza con agua caliente a 80°C durante 30 minutos o por vapor de agua. que supera 100°C. en estos casos tambien se pueden aplicar tratamientos tales como
1. Pasterilización
2. Esterilización
3. Escaldado etc.
Los cuales van a destruir microorganismos sicrofilos, mesofilos, termofilos,

Powered by CamScanner

* Desinfección Química: Se realizan con agentes químicos que destruyen las células de los microorganismos, cloro, yodo, ácidos, aldehídos.

6. Las características de un buen desinfectante deben ser:
- Estable
- HUMECTANTE
- FACIL DE USAR
- AMPLIO ESPETRO
- PROTECCION RESIDUAL.

7. 1 Limpieza.
2 Agregar Abundante Agua, Volumen.
3. Desinfectante dejar en exposición de 10 a 15 minutos de acuerdo a la superficie.
4 Restregar con cepillo o trapeo, o alimentos según lo que se va ha desinfectar ya sean alimentos etc.
Y por ultimo enjuagar con abundante agua.

Powered by CamScanner

8. Acciones que afectan la efectividad de un desinfectante.

- Mezclar desinfectante y detergente.
- Mezclar Agua caliente y desinfectante.
- Concentracion del desinfectante.
- Tiempo de Contacto o aplicación
- Desiduos del detergentes
- Materia Orgánica o restos de Alimentos

Tina Paola Cleves Rodriguez
Dolores Callejas
Silvia trujillo Castaneda
Lupely Briñez Mendoza
Adriana Magally Garcia.
Nigireth Martinez.
Sandra Patricia Rodriguez

604

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
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 .

(1) Buenas practicas de higiene y de desinfección de los alimentos.
(2) Reducir microbios de la superficie de instalacion o alimentos.
(3) previene enfermedades o alteracion de los alimentos e intoxicacion a causa del microorganismo.
(4) son sustancias salinas que destruye bacterias virus o microbios
Ej = alcohol, vinagre y proclorito
(5) TIPO FISICO: se realiza a agua caliente a 80°c durante 30 minutos
TIPO QUIMICO: se realiza con agentes quimicos que destruye las celulas y los microorganismo.
(6) Viragre = Limpia
cloro = Desinfecta
ultravioleta = esteriliza

Nombre y Apellido: Yennifer Alexandra Florez Varon
Documento de Identidad: 1089327852
Ficha de Caracterización: 2790768

Powered by CamScanner

(7) Se barre y se moja con el desinfectante entre 10 o 15 minutos y retirar bien el desinfectante con bastante agua y secar con el trapero limpio

(8) El decol con agua caliente o hechar desinfectante y secar enseguida

Yomaira Serrano Maya
Maria Elvira Diaz Lozano
Franci Helena Orjuela Sosa
Maria Ledis Tapia.
Camila Andia Orjuela Portela
Maira Davis Real Rodriguez
Yennifer Alexandra Florez Varon.

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

2023

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

Nombre y Apellido: Maria Ledis Daza
Documento de Identidad: CC. 39767484 Ctg
Ficha de Caracterización: 2790768

Powered by CamScanner

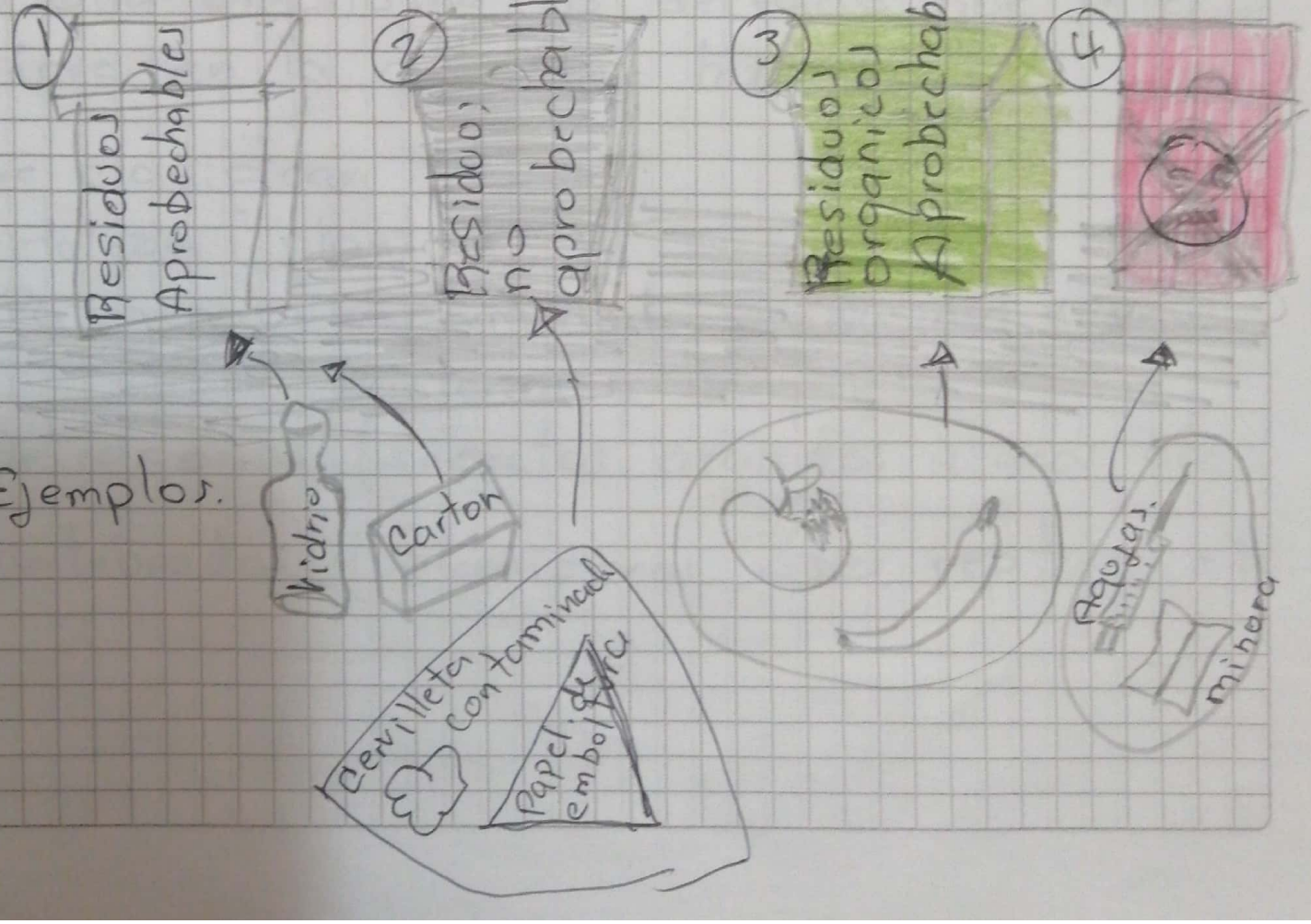
R: Los residuos se clasifican segun su composicion:

- Embace.
- Papel.
- Carton.
- Vidrio. etc.

Segun su biodegradabilidad:

- organico
- inorganico. segun su origen:

- Domiciliario
- Industriales
- Hospitalarios
- De conduccion:



hoja.

Residuo ordinario lo encontramos en nuestros derechos de todos los dias ej: carton. botellas. plastico. y los podemos encontrar en oficinas pasillos. areas comunes, cafeterias. salas de espera, auditorios etc.

(4) R. R. R.
- Reducir
- Reutilizar
- Reciclar.

(5) plaga: plantas, animales, insectos, microbios u otro organismo no deseado que interfiere en la actividad humana.

Se clasifican
- Maleza (plantas)
- Patogenos (enfermedade producidad x virus. Bacterias y hongos
- Artropodos: (Insectos arañidos. acaros etc
Vertebrados: (Mamiferos Aves reptiles etc.

Powered by CamScanner

Hacer asco general diariamente.

utilizar cubos de basura con tapa

No tener ~~un~~ utencilios de madera.

Tener ropa aseada.

(7)

- Ajo (Insecticida)
- Huevo (cascara) Repelente
- Tomate (Plaqisida)
- Perejil (Insecticida)

(1) lavarce las manos antes de preparar cualquier comida

(2) Cuidado al manipular alimentos:

(4) Asco despues de ir al baño.

(4) Tapa bocas.

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BPM
INSTRUC. DYKANIA ASPRILLA | **2023**

TALLER DE LIMPIEZA

fecha 27907/68

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

1. Cuáles son los programas de un plan de saneamiento básico según decreto 3075/97
2. Conceptualice que es limpieza
3. cuál es su función de la limpieza en los procesos higiénico sanitarios
4. Ensucie los tipos de suciedad existentes y de ejemplo de cada uno de ellos
5. Enumere los elementos para realizar un proceso de limpieza
6. Conceptualice, que es un detergente y enumere 3 propiedades de los detergentes
7. Cuáles son las etapas para realizar una buena limpieza

Respuesta

1 • limpieza y desinfeccion
• programa de desechos solidos
• Control de plagas
• programa de agua

2 es la eliminacion fisica de materias organicas y de la contaminacion de los objetos. y en general se practica con agua, a la que se le añade - O no - detergente

3 la limpieza consiste en la remocion de polvo, manchas y detritos visibles. la suciedad inativa los agentes desifectantes y protege a los microorganismo del contacto con desifectante y esterilizantes.

Nombre y Apellido: _____
Documento de Identidad: _____
Ficha de Caracterización: _____

Powered by CamScanner

1. Ejemplo

1 suciedad libre — 1 polvo

2 suciedad adherente — 2 bebidas, gaseosas

3 suciedad incrustada — 3 grasas

5 limpiar

2 remojo

3 aplicacion de detergente o jabon de acuerdo a la superficie

4 enjuage, fregar con un cepillo y escoba y enjuagar con abundante agua

6 es un mecanismo de accion solubilizacion y Emulsificacion

- que sea biogradable
- facilmente arrastable por agua
- efectivo con toda tipo de suciedad

7 limpiar el polvo
remojar
aplicar el detergente
restregar
enguagar con abundante agua

Wilian	mendez
Jesus	Henao
Victor	Ramos
Oscar	mendoza
Wendy	moya
Faisury	cayCedo
Homberto	Preciado

Powered by CamScanner