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 .

Nombre y Apellido: Brenda Daniela Arguita
Documento de Identidad: 1030284546
Ficha de Caracterización: 03/06/23

Powered by CamScanner

NOMBRES: Wendy Perdomo, Stefany Alfaro, Brenda Angarita ficha 2790675

Solución

TRABAJO en EQUIPO

1R= Son las Practicas higienicas sanitarias en el Procesamiento fabrica como, DISTribucion, almacenamiento Para garantizar la calidad ex no cuidar de los Alimentos.

PARA QUE SIRVE: SIRVE Para Programa de limpieza y desinfección, Programa de control y Plagas ect...

2R= Para limpiar ø microorganismos y bacterias

3R= La Funcion es desaparecer las bacterias

4R= Un desinfectante es un quimico que nos sirve para limpiar superficies o Areas sucias • hipoclorito. La cal. El Alcohol

5R= son Difeccion, sucedialibre, son impuresas no fijas en la superficie son faciles de remover son fisicas y quimica

6R= El hipoclorito remueve bacterias desace los microorganismos, Deja limpio el lugar más

7R= • Identificar el tipo de suciedad o mugre identificar los materiales Para dicha limpieza remojar el area, aplicar Detergente de acuerdo a la superficie dartle un tiempo de descomposicion fregar con sepillo o escoba segun el mugre enjuagar con cantidad de agua, secar correctamente

8R= No dejarlo largo tiempo, agregar mucho, revolverlo con cuidado y quitarlo rapido

Yesenia Keren Yimary Quiñonis
Carvajal Alarcon Nieto
ficha: 2790675

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

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. Cuales son las etapas para realizar una buena limpieza

Solución

1. Programa de limpieza y desinfeccion, control de plagas, roedores, y hongos.

2. Tenemos que tener buena manipulación de alimentos Para verificar que no tenga ningun contacto quimico o microbios y bacterios que notengan contacto con los alimentos

3. Prevenir la. entoccicación alimentaria, Prevenir alimentos alterados, con la limpieza Podemos eliminar tierra residuos de alimento suciedad o grasa.

4. (libre aviente incrustada) 1. Libre: que debe estar libre de toda bacteria etc. 2. aviente: que debe estar al aire libre 3. incrustada:

5. (cloro, alcohol, agua oxigenada, yoduros, Plutualdeidos y oxidos)

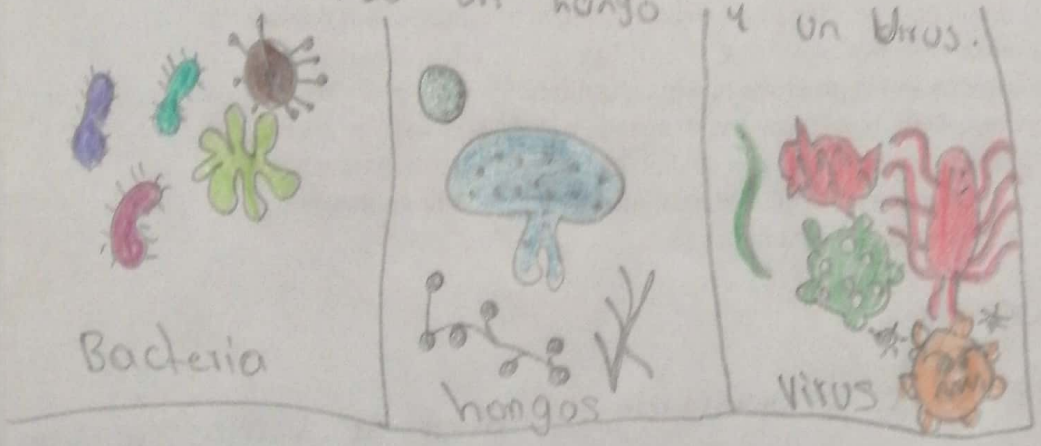
Nombre y Apellido: Heidy osorio. nieto
Documento de Identidad:
Ficha de Caracterización:

Powered by CamScanner

6. 1Poder humectante, 2Poder dispersante, 4 Poder emulsificante, 5Poder disolvente, 6Poder saponificante, 7Poder secuestrante 8El detergente debe se Facisolbente en agua 2. no corrosivos para superficies y equipos. 3. no toxicos 4. efectivo contra todo tipo de suciedad 5. enjuago 6. biodegradable 7. estable durante largos Periodos de almacenamiento

7. 1Prevenir la entoxicación alimentaria
2Prevenir alimentos alterados
eliminar suciedad

8. Dos bacterias un hongo y un Virus.



de apoyo

o 3075/

Taller de Limpieza

1- ¿Cuáles son los programas de un plan de saneamiento básico según decreto 3075/97?

Respuesta=
1- Programa de limpieza y desinfección
2- Programa de control de plagas
3- Programa de residuos sólidos y líquidos
4- Programa de gestión de agua

2. Conceptualice qué es limpieza
Respuesta=

Es el conjunto de operaciones que permiten retirar elementos extraños o microscópicos que se acumulan en diferentes superficies Ej: Polvo, suciedad, grasa, residuos de alimentos, etc...

3. ¿Cuál es su función de limpieza en los procesos higiénico-sanitarios?
Respuesta=
La limpieza tiene como función o propósito lo siguiente:
1- Prevenir la intoxicación alimentaria
2- Prevenir alteraciones en los alimentos.
3- Eliminar suciedad o mugre que protege a los microbios y favorece su crecimiento.

4- Eliminar los microorganismos que compactan los alimentos con la limpieza podemos eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa o otras materias primas visibles.

4. Enuncie los tipos de suciedad existentes y de ejemplo de cada uno de ellos
Respuesta=
Existen 3 tipos de suciedad
1- Suciedad Viable: Son impurezas no fijas en las superficies son fáciles de remover. Ej. Polvo, telarañas.
2- Suciedad adherente: Son impurezas fijas en una superficies necesitan una acción mecánica o química para desprenderla Ej. Suciedad que se encuentra en las paredes de las baldosas o cerámicas de una área determinada
3- Suciedad incrustada: Son impurezas introducidas en una superficie Ej. Impurezas o suciedad que se encuentra en las ranuras de las baldosas de pisos y paredes.
Respuesta=
5. Enumere los elementos para realizar un proceso de limpieza.
1- Agua
2- Jabón en polvo o liquido
3- Material abrasivo
4- Esponja, cepillo, fregador, traperos.

6. conceptualice, que es un detergente y enumere 3 propiedades de los detergentes
Respuesta=
Los detergentes son sustancias químicas empleadas en las operaciones de limpieza el detergente separa la suciedad o mugre del sustrato y la pone en solución o dispersión.

Powered by CamScanner

Propiedades:
1- Poder humectante
2- Poder dispersante
3- Poder emulsificante
4- Poder disolvente
5- Poder saponificante
6- Poder solubilizante
7- Poder de arrastre de agua.

7- ¿Cuáles son las etapas para realizar una buena limpieza?
Respuesta:
Para limpiar se requiere

1- Identificar el tipo de suciedad o mugre
2- Identificar los materiales para dicha limpieza (escoba, cepillo, trapeo, esponja)
3- Remover el area
4- Aplicar detergente o jabon de acuerdo a la superficie (dejar durante 10 a 30 min)
5- Dejar un tiempo de exposicion segun el tipo de suciedad que sea
6- Fregar con cepillo o escoba segun la necesidad que sea
7- Enjuagar con abundante agua para retirar las particulas de jabon o detergente.
8- Secar correctamente si se requiere
Para realizar una buena limpieza se requiere que el personal de manipulacion de alimentos cuente con los implementos o dotacion requerida (gorro, tapabocas, careta, guantes, overol, botas)

Kinbanio Fundación

1 Stefanía Guerrero
2 Karol Yorley Monroy
3 Kimberly Arroyo
4 Geraldine Torres
5 Ana Sofía Suarez

ficha: 2990675

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

Maria Fernanda sanchez Florian
carol Dahiana Briñez Arango
Belen esthefany Ruiz Quintero
Valeria Dalexka Garcia colmenares
ficha: 2790675

Powered by CamScanner

Taller Residuos Sólidos
Líquidos y Control de Plagas

1- ¿Como se clasifican los residuos y de ejemplos de cada uno?
Respuesta:
1 Residuos orgánicos: Restos de fruta, verduras, hortalizas, tubérculos, huesos, restos de alimentos, bolsas biodegradables, tallos, todo material biodegradable que sale del proceso de cualquier alimento.
2 Residuos inorgánicos: son todos los residuos de material de plástico, papel, vidrio, cartón y cuero.

2- Escribe los diferentes colores de las canecas para recolección de residuos sólidos y el tipo de material de depósito.
Respuesta:
1. Blanca = Depósito de vidrio
2. Azul = Plástico
3. Gris = Papel y cartón
4. Café = Depósito de latas
5. Beish = Material biodegradable
6. Verde = Material común o inerte (residuos orgánicos)
7. Roja = Residuos altamente peligrosos

3- ¿Que color identifica los residuos de alta peligrosidad y los residuos ordinarios normalmente o donde se puede encontrar.
A. Peligrosidad = Roja
B. Verde = Residuos Ordinarios.

4- ¿Cuales son las precauciones o acciones a tomar para evitar contaminación por residuos solidos.
Respuesta:
1 Todos los desechos sólidos deben ser recolectados en bolsas plásticas y llevados a canecas ubicadas fuera del area de producción.
2 las canecas deben estar limpias, desinfectadas y secas y deben tener tapas para evitar los malos olores.
3 los residuos deben depositarlos en materiales faciles de lavar y desinfectar.
4 las bolsas de residuos deben sacarlos cada vez que esten llenas.
5 Es necesario que se realice el proceso de reciclaje segun el tipo de residuo que se este tratando, con el objetivo de generar abono organico y productos más amigables con el medio ambiente.

5- ¿Que es una plaga y como se clasifican?
Respuesta:
Las plagas son animales que influyen negativamente en la seguridad e innocuidad de los alimentos ya que las plagas contaminan los alimentos deteriorian su calidad y transmiten enfermedades.
Clasificación
1 Insectos (Moscas, polillas, gorgojos, cucarachas, zancudos)
2 Roedores (Ratas y ratones)

Powered by CamScanner

6- Enumere 3 o 4 ejemplos para prevenir la prevencion de plagas y posibles infestaciones en las instalaciones o areas de servicio

Respuesta:

1. Mayas en las ventanas ductos y abertura de ventilación
2. Rejillas en los desagües drenes y conductos que comuniquen con el exterior.
3. En las puertas poner aditamentos que sellen o eviten la entrada de plagas
4. Colocar trampas cazainsectos para ratas o roedores.

7- Enumere 4 tipos de prevencion biológica "plantas" y que combaten.

Respuesta

1. (Laurel: combate las cucarachas.
2. Limoncillo: Combate las moscas
3. Palco: combate las hormigas
4. Flor de matarata: Combate los ratones.

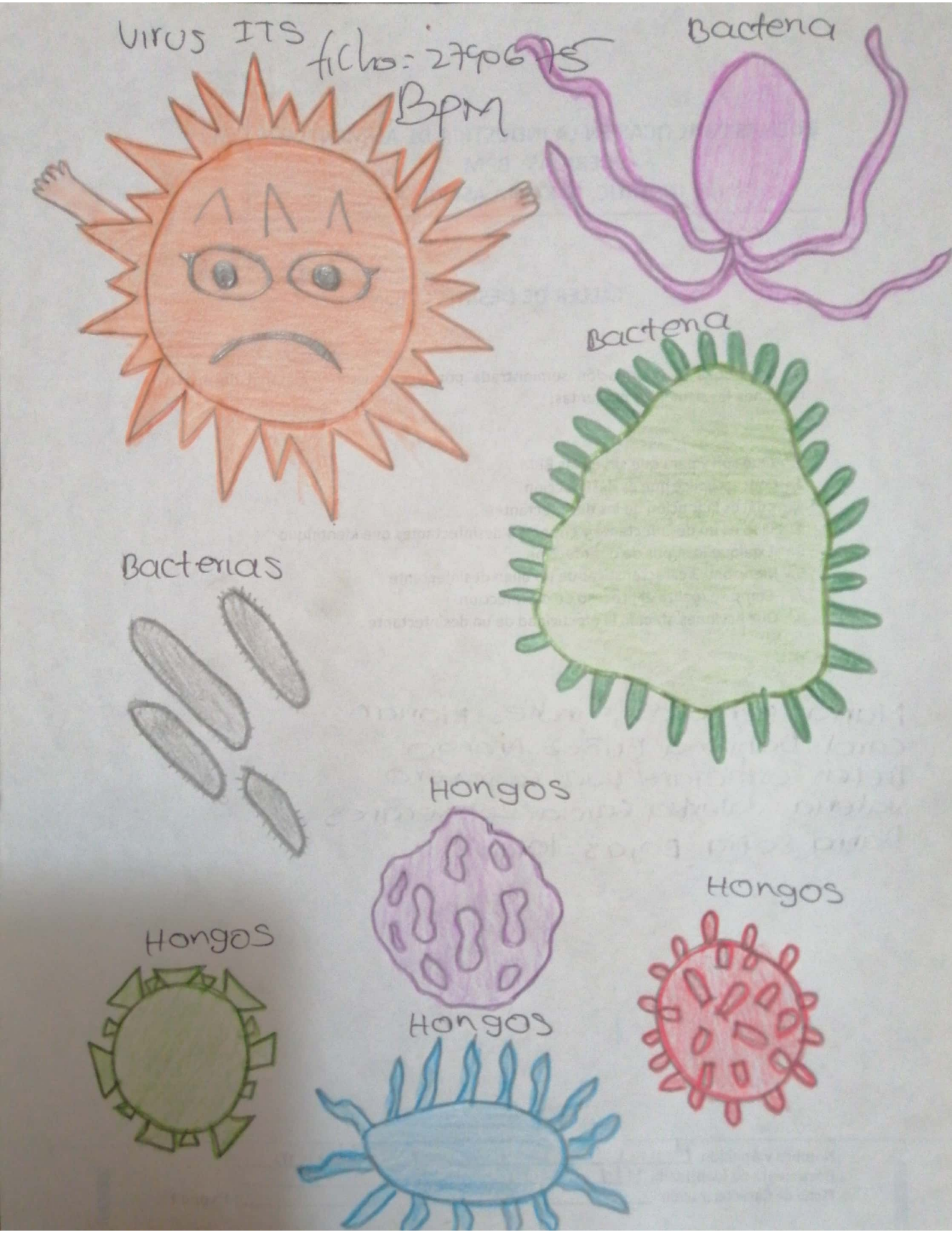
8- Enumere los 4 metodos de eliminacion y control de plagas.

Respuesta:

1. Inspección previa de manera continua
2. Aplicacion de los programas de plan de ~~plan de~~ saneamiento básico.
   - (limpieza y desinfeccion)
   - (control de residuos solidos)
   - (control de plagas)
3. Monitoreo constante
4. Educacion sanitaria.

Fundación Kiwanis.

Stefania Velez
Diana Soto
Karol Monroy
Kimberly Mayo
Ana Juárez



Powered by CamScanner