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 cause 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.

Irene

Scribe

* 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 trapero, 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.
- Concentración del desinfectante.
- Tiempo de contacto o aplicación
- Residuos del detergentes
- Materia Orgánica o restos de Alimentos

Integrantes

Carlos Arturo Carbajal

Cesar Mauricio castro

Diego Alejandro londoño

Emanuel Diaz

Ficha 2823202

Bpa Impec

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

2023

PPL: Miguel Alba
Victor Alfonso Grisales

TALLER DE DESINFECCION BPM

ficha: 2823202

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) Vinagre = limpia
cloro = Desinfecta
ultravioleta = esteriliza

Powered by CamScanner

INPEC

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

Integrantes
Jeferson Bustraqo
jhon fredy Lopez
Jose Aldemar Leiva
ficha: 2823202
INPEC GUAMO

Powered by CamScanner

R: Los residuos se clasifican. segun su composición:

Embace.

Papel.

Carton.

Vidrio. etc.

Segun su biodegradabilidad:

Organico.

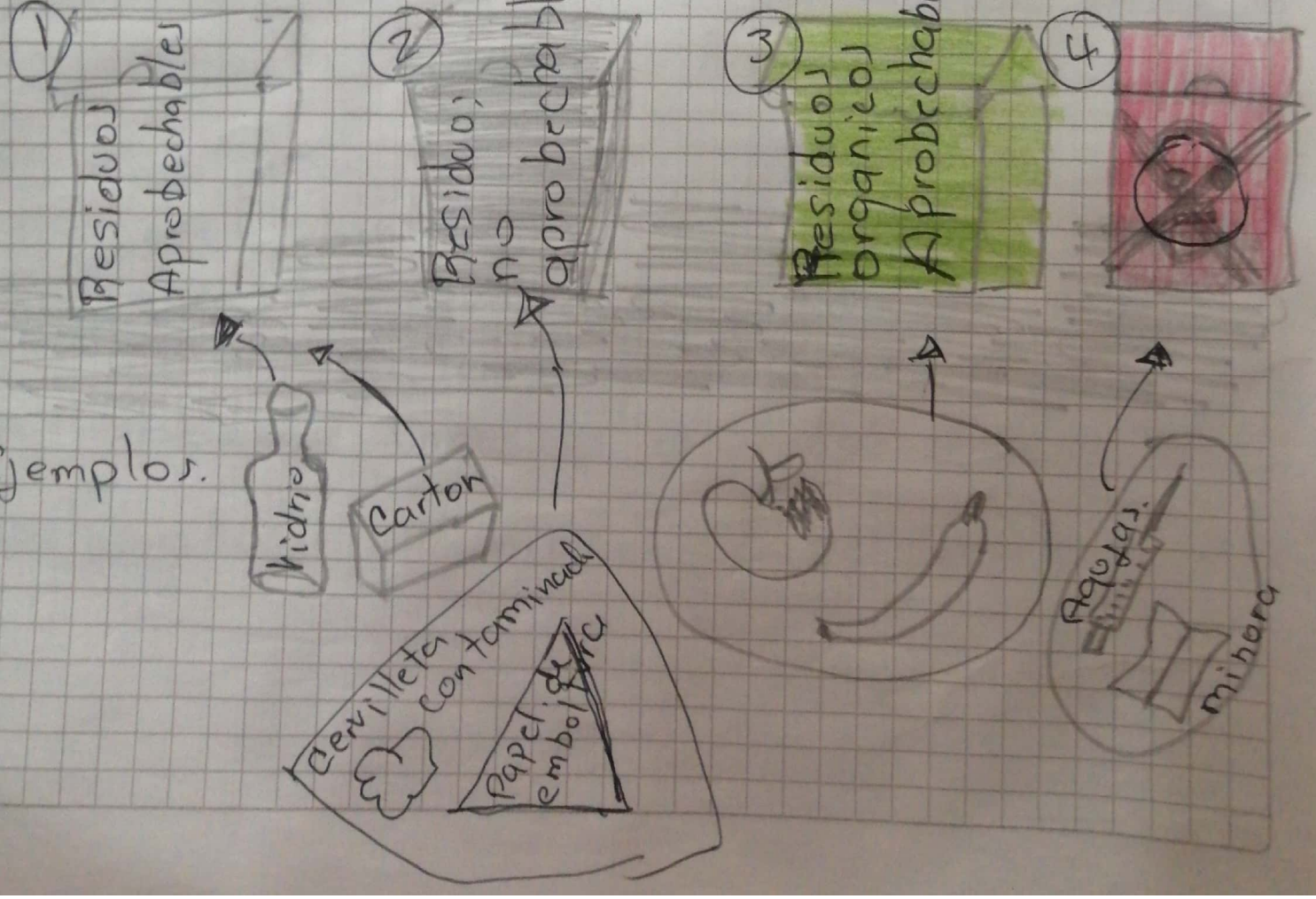
inorganico. segun su origen:

Domiciliario

Industriales

Hospitalarios

De conducción:



Hoja.

Residuo ordinario lo encontramos en nuestros derechos de todos los dias ej: carton. botella plastico. y los podemos encontrar en oficina 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 et

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 an de preparar cualquier c

(2) Cuidado al manipulc alimentos:

(4) Asco despues de ir a baño.

(4) Tapa bocas.

Ejemplo

1 suciedad libre — 1 Polvo

2 suciedad adherente — 2 bebidas, gaseosas

3 suciedad incrustado — 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 todo tipo de suciedad

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

Powered by CamScanner

SOPA DE LETRAS PELIFRO EN EL PROCESAMIENTO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS"

Ficha=2823207

1. Buscar las 15 palabras relacionadas con los principales peligros que se puedan presentar en las frutas y hortalizas o en los alimentos relacionadas a continuación

P	L	A	S	T	I	C	O	I	L	Ñ	P	N
E	V	B	K	J	T	T	I	I	R	L	O	S
L	E	S	I	O	N	E	S	L	A	I	C	A
I	R	R	X	I	N	E	A	D	T	H	D	N
G	T	V	I	N	D	G	H	E	I	J	S	I
R	E	B	I	O	L	O	G	I	C	O	S	L
O	T	A	S	D	G	X	M	T	I	P	S	L
M	E	T	A	L	R	O	T	P	D	S	T	O
E	R	M	L	D	N	I	J	J	A	I	C	S
C	L	O	R	O	M	A	O	C	L	O	I	T
A	R	A	I	P	A	Y	R	P	E	Y	C	O
N	G	N	C	A	A	M	P	E	L	O	A	R
I	T	A	H	S	M	A	L	I	V	I	T	I
C	F	Q	U	I	M	I	C	O	S	O	R	O
O	B	N	M	A	D	E	R	A	O	N	I	Z
W	B	P	E	O	I	V	R	G	R	S	C	O
Ñ	T	O	D	P	E	L	I	G	R	O	E	N
T	U	S	A	O	S	A	R	E	T	E	S	O
I	G	O	D	A	L	L	U	G	A	M	S	P
O	Ñ	A	R	T	X	E	O	T	E	J	B	O

Nombre y Apellido: Casar Castro
Documento de Identidad: 80832382
Ficha de Caracterización: _____

Powered by CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

2023

1. BIOLOGICO
2. PLÁSTICOS
3. MADERA
4. RATICIDA
5. QUÍMICOS
6. PELIGRO
7. ARETES
8. ANILLOS
9. RATICIDA
10. CICATRICES
11. HUMEDAD
12. LESIONES
13. MECANICO
14. METAL
15. CLORO
16. ICA

2. Después de hallar mínimo 15 palabras, indicar como influyen estos peligros en la calidad final de las frutas y hortalizas enteras o troceadas, que encontramos en el mercado.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.

Powered by CamScanner

Fabio Betancourt.
Jhon Jairo Duarte.
Yefferson Burbano.
Brian Betancourt.
Diego Lasso Bolaños.
Jhon Lopez.
Cesar M. Castro
Angel Cutiva

E.P.C. Guamo.