Guamoz Jenny Caray Guayara

ficha 2823326

TALLER DE LIMPIEZA BPA

1) Cuales son los programas de un plan de saneamiento basico segun decreto 3075/97.

RTA: programa de limpieza y desinfecion programa de control de plagas programa disposicion de residuos solidos

2) Conceptualize que es limpieza

RTA: prevenir la intoxicacion alimentaria
• prevenir la alteracion de los alimentos

3. cual es su Funcion de la limpieza en los procesos higienico-sanitarios

RTA la funcion es la eliminacion de los microorganismo que contantes los alimentos. la eliminacion de la sucledad que proteje a los microbios favorece su crecimiento.

Powered by CamScanner

4) enuncie los tipos de suciedad existentes y de ejemplo de cada uno de ellos

RTA. tipo de suciedad

Suciedad libre • restos de cualquier residuo solido
• Aderentes polvos bebidas y grasa
• inscrustado deposito de restos de alimentos (proteinas carbohidratos) minerales (sales) grasa, polvo.

5) enumere los elementos para realizar un proceso de limpieza

RTA

5) ~~Contaminantes, que son detergente y como es propiedades de los detergentes~~

• limpieza • remojo
• Aplicacion de detergente de acuerdo alo superficie
• enjuague repregar con cepillo y escoba
• enjuagar con abundante agua

Guamos

Jenny Garay Guayara

6) Conceptualice. que es un detergente y enumere las 3 propiedades del detergente

RTA. los detergentes son sustancias quimicas que empleas en los operaciones de limpieza

* poder humentante
* poder Dispersante
* poder desarrollo

7) ¿ cuales son los etapas para realizar una buena limpieza

RTA. * limpiar
* remojar
* aplicación detergente
* enjuagar
* repregar con cepillo

Nombre: _____ Materia: Guamo. 2

LEIDY HOMEZ CC: 1.024.462.455
STELLA VALENZUELA CC: 28.685065
ADRIANA DEVIA CC: 1110459734
ANA OLIVARES CC: 850.281
PAOLA PADILLA CC: 1007357605.

FICHA: 2 [illegible] 7823326

Solución TALLER RESIDUOS SOLIDOS Y/O LIQUIDOS Y CONTROL DE PLAGAS BPM

1. los residuos se clasifican en:

- Desechos Organicos: Son biodegradables, se Componen naturalmente y tienen la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rapidamente, transformándose en otra materia organica. Los residuos organicos se Componen de restos de Comida y restos Vegetales de origen domiciliario.

Ej: • Cascaras de Fruta
• Verduras y hortalizas

- Desechos Inorganicos: Son de origen industrial, que expuestos a condiciones ambientales naturales, tardan mucho tiempo en degradarse, es decir, no vuelven a integrarse a la tierra, sino tras un largo periodo de tiempo. En otras palabras, no son biodegradables.

Ej: • Vidrio
• Metales
• Textiles

2. Colores de las Canecas y tipo de Material

2.1 - Crema : Biodegradables

• Cascaras de frutas y Verduras
• Restos de Comidas
• Alimentos descompuestos

2.2 - Verde : Ordinario

Bolsas de mercado
Icopor
Tetrapack
Papel Carton

2.3 - Azul : Recipientes Plasticos

Bolsas Plasticas
Vasos
Desechables, PET
Botellas Plasticas

2.4- Café : Recipiente latas
- latas de aluminio Vacías y Prestadas de bebidas

2.5- Blanco : Recipiente Vidrio
- Botellas, garrafo y Contenedores de Vidrio limpios

2.6- Gris : Papel y Cartón

Papel, archivo, Periodico
plegadiza, Carton liso y Corrugado
Cuadernos, Sobres de tarjetas
huevera, Cartulinas

2.7- Rojo : Peligroso

De Riesgo biológico, medicinas, drogas
limpiadores, removedores, aerosoles
desinfectantes, Pesticidas, Fertilizantes
Insecticidas, Productos para mascotas
Gasolina, aceite, baterías

3. • El Color que identifica los residuos de alta Peligrosidad es el rojo, normalmente se pueden encontrar en la agricultura, en la industria, en los comercios, en los hospitales

• El Color que identifica los residuos Ordinarios es el verde, estos residuos son los mas Comunes de encontrar en Papelerías, establecimientos de Comercio, Colegios Salsamentarias, lugares domesticos

4. - Clasificar Cuales son los residuos que tenemos y asi mismo seleccionar el recipiente en el que debemos desecharlos.

- Reducir los desperdicios
- Reciclar
- Seleccionar Productos Sostenibles y reutilizables.

5. las Plagas son animales que influyen negativamente en la seguridad, inocuidad y Vida útil de los alimentos, contaminandolos, deteriorando su Calidad y aumentando la transmisión de enfermedades

Se Clasifican en:

Insectos: Moscas, Polillas, Zancudos, cucarachas, gorgojos
Roedores: Ratones, ratas

Powered by CamScanner

Nombre: Materia: DD MM AA

6. Ejemplos Para Prevenir la Presencia de plagas

6.1. Utilico los Pesticidades de manera Correcta,
6.2 emplear mallas en Ventanas, ductos y aberturas Por ventilación
6.3 Emplear rejillas en desagües, sifones y Conductos que comuniquen con el exterior.
6.4. Utilizar Caza Insectos y roedores

7. PREVENCIÓN BIOLÓGICA

HIERVA	PLAGA A COMBATIR
• Laurel	Cucarachas
• limoncillo y albahaca	Moscas
• Perejil	Hormigas
• Flor de mata raton	Ratones

8. Métodos de eliminación y control de plagas

1. Desinfección
2. Desinsectación
3. Desratización
4. Fumigación

Powered by CamScanner

Grupo 7

Scribe

Stella Valenzuela	cc:	28685065
Ana Olivares	cc:	8.501.987
Paola Padilla	cc:	1007351605
Adriana Deuda	cc:	1110459734
Leidy Nuñez	cc:	1.024.462.455

Ficha [redacted] 2823326

Solución Taller de Limpieza BPM

1- Según el decreto 3075/97 los Programas básicos de un plan de Saneamiento son:

a) Programa de limpieza y desinfección
b) Programa de Desechos Sólidos
c) Programa de Control de Plagas

2- la limpieza es la eliminación física de materias orgánicas que permite retirar elementos extraños microscópicos y desechos que se acumulan en diferentes superficies

3- El Propósito en las intervenciones encaminadas a mejorar las condiciones de Higiene (limpieza) en los establecimientos sanitarios es reducir la transmisión de infecciones, y por ende, la carga de enfermedad, por otro lado, su objetivo es evitar la propagación de organismos patógenos y destruir los microorganismos presentes en la superficies y utensilios de trabajo.

4- Tipos de suciedad existentes:

- Sociedad libre: impurezas no fijadas en la superficie, no son de fácil eliminación

Ej: Polvo, restos de cualquier residuo solido

Powered by CamScanner

- Suciedad adherente: Impurezas fijadas en una superficie, necesitan una acción mecánica o química para desprenderlas.

Ej: bebidas, suciedad del suelo, derrames

- Suciedad incrustada: Impurezas introducidas en una superficie.

Ej: Depósitos o restos de alimentos

5- (Etapas) de la limpieza Elementos

- Detergente, amoniaco, Hipoclorito de sodio, limpiador desinfectante, Fregasuelos, limpiacristales y los paños adecuados, un estropajo almeco, como aspirador y esponja (escoba).

6. Detergente: Son sustancias químicas empleadas en las operaciones de limpieza; detergero detergencia, es la acción en la cual las suciedades son separadas de su sustrato y puestas en solución o dispersión:

Propiedades de los detergentes:

- Poder humectante
- Poder dispersante
- Poder emulsificante

7. Etapas de la limpieza

- limpiar
- Remojo
- Aplicación del detergente o jabon de acuerdo a la superficie
- Enjuage
- Fregar con cepillo y escoba
- Ejuagar con abundante agua

Powered by CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

2023

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

ficha: 2823202

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

Diana Guzman - Hector montaño - nayra c. Devia

Nombre y Apellido: Jenny Fernanda Garay Guayara

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.
que aquella fruta cortada que se encuentra cortada es porque ya tiene algun hongo. y algunas parte dañada y por eso la corton esa parte.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.
que siempre que entremos a elaborar, no debemos de llevar ningun objeto. como anillos cadenas uñas pintadas ni aretes el cabello bien recogido con maya para evitar, que en los alimentos llegue estas cosas

Hector montaño. 7557.688°
normac. Devia. cc 65 552.254
Diana Guzman. cc65557602.

Nombre y Apellido: Jenny Fernanda Baray Guayara
Documento de Identidad: 1006002352

Powered by CamScanner