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 .

Powered by CamScanner

1R/ Sirven para limitar la infeccion destruyendo las celulas vegetativas de los microorganismos.

2R/ Cloro y derivados
Yodo y derivados
Acidos
Amonio Cuaternarios

3R/ desinfeccion fisica
desinfeccion Quimica

4R/ los DESIFENTANTES son cloro ¡POCLORITO DE SODIO ACIDO clorosivos

5R/ DEFICIÓN FICICA AGUA CALIENTE A 800 DURANTE 30 MINUTOS O VAPOR DE AGUA
DEFICIÓN QUIMICA= SENEALIZA CON AGENTES QUIMICOS QUE DESTRUYEN LAS CELULAS MICROSAMSMOS

6R/ CLORO YODO ACIDOS

7R/= se Recomienda que la documentacion utilizada siga los lineamientos de ISO

8) mendata desinfectar y desgrende mesclar los ingredie

ficha: 2884154

LUIS CALDERON ORTIZ PATIO 10
CESAR ALBERTO MORALES GOMEZ
CHRISTIAN
HECTOR FAVIO CIRO

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

2023

TALLER DE LIMPIEZA

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

Powered by CamScanner

TALLER Ficho: 288154 Hoja 1

Buenas practicas En la Industria Alimentos

LIMPIEZA

1) Nota Cuales Son los Programas de un plan de Saneamiento basico Segun decreto 3075/97
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Programa Disposición Residuos Solidos

2. Conceptualice que es limpieza
La limpieza en la Industria alimentaria tiene 2 propositos
- prevenir la Intoxicación alimentaria
- prevenir la alteración de los alimentos

→ la eliminación de microorganismos que contaminan los alimentos
→ la eliminación de la Suciedad que protege a los microbios y favorece su crecimiento

3). La funcion de la limpieza en los procesos Higienicos Sanitarios
- prevenir las enfermedades de transmisión
- prevenir la alteración de los alimentos

4) Tipos de suciedad
- Suciedad libre: Impurezas no fijadas en la Superficie, son de facil eliminación
- Suciedad Adherentes Impurezas fijadas en una Superficie necesitan una acción mecanica o quimica para desprenderlas.
- Suciedad Incrustada: Impurezas transformadas en una Superficie.

5) Enumere los elementos para un proceso de limpieza
Cepillo, Escobu etc.

6) Conceptualice que es un detergente y enumere 3 propiedades
- Poder Humectante - Poder dispersante - Poder disolvente

7) Cuales son los etapas para obtener una buena limpieza
- Limpieza - Remojo - Aplicación del detergente agitar dejando a la superficie
- Enjuague fregar con cepillo y escobu, enjuagar con Abundante agua

Powered by CamScanner

Oscar Armando Camilo Martinez C. 88037684

Bernardo Jhon Dario: CC: 71.210.121

Juan David Gaviria 1.020.413.379.

Powered by CamScanner

Ficha: 2884154

Respuestas Taller Buenas Practicas en la industria de alimentos liquidos y control plagas

1) Organicos. frutas, verduras, ortalisas, tuberculos

Inorganico: Plasticos, papeles, icopor y cartones

2) canecas.
Blanca. vidrio
Azul: Plastico
Gris: Papel, carton
cafe: latas
Amarilla: biodegradables
Verde: ordinario
Rojo: Peligrosos

3) -caneca Roja residuos Peligros: se pueden encontrar en hospitales, laboratorios, barberias Etc...

-caneca verde residuos ordinarios: se pueden encontrar en el diario vivir ya que estan compuestos por: carton, bolsas tetrapak Etc...

4) las precauciones o acciones a tomar para evitar contaminaciones por residuos solidos seria una buena clasificacion por parte del consumidor y un buen aseo y asi evitar: Malos olores, animales que los utilicen como alimento o refugio.