(1)(R) Los RESIDUOS se clasifican asi.

•EJEMPLO- desechos organicos, cascaras de frutas restos de alimentos y residuos de verduras y ortalizas

desechos inorganicos, todo material de plastico, papeles, icopor y cartones

(2)(R): caneca verde: ordinario, bolsas de mercado, icopor, tetrapack papel carbon

•caneca blanca: botellas, y frascos

(3)(R). caneca roja- se identifica los residuos de alta peligrosidad como. medicinas, drogas, limpiadores, remededores, aerosoles desinfectantes, pesticidas, fertilizantes, pinturas y gasolina

(4)(A). las precausiones y las acsiones para evitar contaminacion por residuos solidos son aquellos que son recolectado en bolsas plasticas y tirada ala canecas la basura se debe recojer en resipientes de materiales fosiles de limpiar las bolsas de basuras se debe desalar cada dos que esten llena

(5)(R) son animales que influye negativa mente en la seguridad, inocuidad y vida util delos alimentos, contaminandolos, y deteriorando su calidad y aumentando la transmicion de enfermedades

•se clasifican, como insectos: moscas, polillas, gancudos, cucarachas, gorgojos,

(6)(R) para prebenir la presencia de plagas e infesiones saneamiento ambiental, metodos, metodos fisicos y quimicos educacion sanitarias

Powered by CamScanner

7 (R) los tipos de prebencion biologica son

- laurel
- limoncillo
- salvia
- paico
- flor del monte RATON

para combatir son

- cucarachas
- moscas
- Hormigas
- RATONES

8 (R) metodos de eliminacion de plagas son

- Ordenamiento ambiental
- metodos fisicos y quimicos
- Educacion sanitaria

nombre

Rafael Camargo Reyes CC 1012410667
Deiner Arrelando velez CC 1039 761834
DANIEL ALEXANDER R. CC 1144114475
Jose Alberto molina CC 5989006

Pabellon #21
bloque #3

Powered by CamScanner

1) Cuales son los programas de un Saneamiento basico Segun el decreto 3075/97

1 programa de limpieza y desinfeccion
2 progra de control de plagas
3 programa de disposicion de residuos Solidos

2) Conceptualisece que es limpieza

1 prevenir la endogaizacion Alimentario
2 prevenir la Alteración de los Alimentos
3 la eliminacion de los microorganismo que contuchen los Alimento
4 la eliminacion de la Suciedad que protege alos microvios y favorece su Crecimiento

3) Cual es su funcion de la limpieza en los procesos Higienicos Sanitarios

1) la limpieza es el conjunto de operaciones que permiten retirar elementos Extraidos macroscopicos y desechos que se Acomulan en Difirentes Superficies

ejm polvo, Suciedad, grasas, reiduos de Alimentos son el punto de partida para lograr posteriormente la eficacia de la desinfección

1 orden
2 limpiesa
3 Desinfecion

23 octubre 2023

×Raul Londoño Sepulveda cc" 1037599669 patio 21, ESTRUTURA

× Franklin Mauricio Hoyos. C.C. 5.862 927 pabellon 21 XTRA.

× Juan Vidales David cc 3486625. patio #21 EX #23

Powered by CamScanner

4) Enuncie los tipos de suciedad y el asistente y de 2ms de cada uno de ellos ; F

1) Suciedad libre impurezas no fijadas en la superficie, son de facil eliminacion

2 Suciedad Adherente impurezas fijadas en una superficie necesitan una accion mecanica o quimica para desprenderlas,

3 Suciedad incrustada impurezas introducidas en una superficie

(5) Enumere los elementos para Realizar un proceso de limpieza

1 utensilios de cocina y servicio loza, cuchillos, Estivas paredes cucharadas Bazas

2 manejo de cocina, traperos cucharadas Bazas

3 Estufas y otros utencilios tanques de H2O

4 Areas de baños: C cuchoradas rasas

(6) conceptualisese que es un Detergente y Enumere 3 propiedades de detergente,

1 poder humectante

2 poder Dispersante

3 poder Disolvente

(7) cuales son las Etapas para realisar una buena limpiesa. limpiar, Remojo, Aplicacion de gante o Jabon de Acuerdo Ala superficie enjuague. Fregar con cepillo o arcoba con abundante H02

Saavedra Bonilla, TRISTONCHO, Sanchez Muñoz

De acuerdo con la información suministrada x el instructor y material de apoyo Responda las siguientes preguntas

-q. son y para q' sirven Los B.P.M.
- conceptualice q es desinfección
Desinfección

2) Es el proceso Fisico o quimico q' se debe implementar para. evitar La propagación de microorganismos q. puedan llegar a contaminar el area de producción.

3) Función De Los Desinfectantes.
Eliminar la mayor cantidad posible de microorganismos contaminantes.

4) que es un Desinfectante.
Es un agente quimico q' limita la infección Destruyendo Las celulas vegetativas de los microorganismos.
Desinfectantes.
cloro comercial, yoduro y amonio cuaternario

5) Tipos De Desinfección.
- Hay dos. desinfeccion Fisica, q' es La aplicación De agua o vapor de agua a 80°C. Durante 30 minutos.
- La quimica. Es La q' se hace implementando agentes quimicos q' destruyen Las celulas De los microorganismos.

6) Caracteristicas de un buen desinfectante.
Debe ser. estable, Facil de usar y de amplio

7. Como se realiza el proceso de desinfección

- Limpieza de area
- Mezcla de solucion desinfectante
- Aplicacion
- Exposicion
- Enjuge

8 acciones q. afectan La efectividad de un desinfectante

- Mezclar desinfectante y detergente.
- Mezclar agua caliente y desinfectante
- La consentracion del desinfectante
- Tiempo de contacto o aplicación
- Residuos de detergente
- Materia organica o restos de alimentos

Daniel Sanchez - CC. 1.002.542.182
Eileln Saavedra - CC. 93.378.042
Ricardo Tristancho - CC. 1110.495168

Bloque 3 Pabellon 2.

Powered by CamScanner