Parametros en la Industria
ficho 2884159 Bloque 1
Omar Campo Grupo 1
Javier Medina

TIPOS DE DESINFECCIÓN

- **Desinfección física**

Agua caliente a 80 °C durante 30 minutos o vapor de agua

- **Desinfección química**

Se realiza con agentes químicos que destruyen las células de los microorganismos



DESINFECTANTES EN LA INDUSTRIAL

DESINFECTANTE	MANOS	VERDURAS	EQUIPOS Y UTENSILIOS	PISOS Y PAREDES
Cloro comercial 5 – 25 %	0.5-1 ml = 1CC (50ppm) de desinfectante diluido en un litro de agua TC = 1 min	1 ml = 1 CC (50ppm) de desinfectante diluido en un litro de agua TC = 2 a 3 min	Min 2 ml = 2CC Max 4ml = 4CC (100ppm) de desinfectante diluido en un litro de agua TC = 10 min	Min 4 ml = 4 CC Max 8ml = 8CC (200ppm) de desinfectante diluido en un litro de agua
Yoduros	1ml (50ppm) de yodo por litro de agua. TC = 1min	No aplica	1ml (50ppm) de yodo por litro de agua. TC = 10 min	1ml (50ppm) de yodo por litro de agua. TC = 10 min
Amonio cuaternario al 40%	1ml (50ppm) de amonio por litro de agua TC = 2 min	1ml (50ppm) de amonio por litro de agua TC = 5 min	1ml (50ppm) de amonio por litro de agua TC = 12 min	1ml (50ppm)de amonio por litro de agua

TC = tiempo de contacto
ppm = partes por millón unidad usada para medir la concentración del desinfectante

Powered by CamScanner

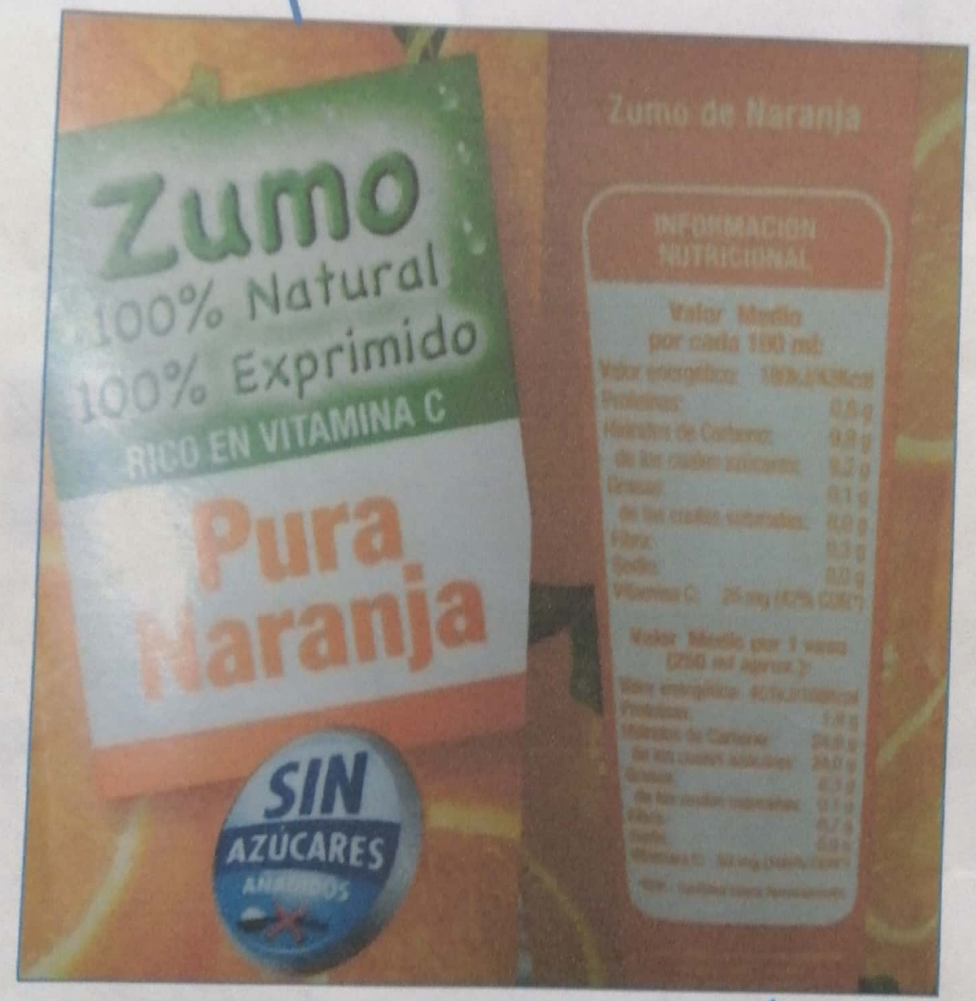
Taller Grupo 1 Pirámides

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2023

TALLER SOBRE ROTULADO DE LOS ALIMENTOS

Para las siguientes imágenes, indicar qué partes de la etiqueta se están señalando, y según la temática "*Etiquetado para alimentos según normatividad vigente*", qué información hace falta en las mismas.

Marca.
Nombre de producto



Información nutricional

Peso neto o bruto

Nombres y Documento Aprendices:

ELFIN DARÍO RÍOS COSTO CC. 1146440000

DIEGO ALEJANDRO CANO ORTIZ CC. 1.110 527 740

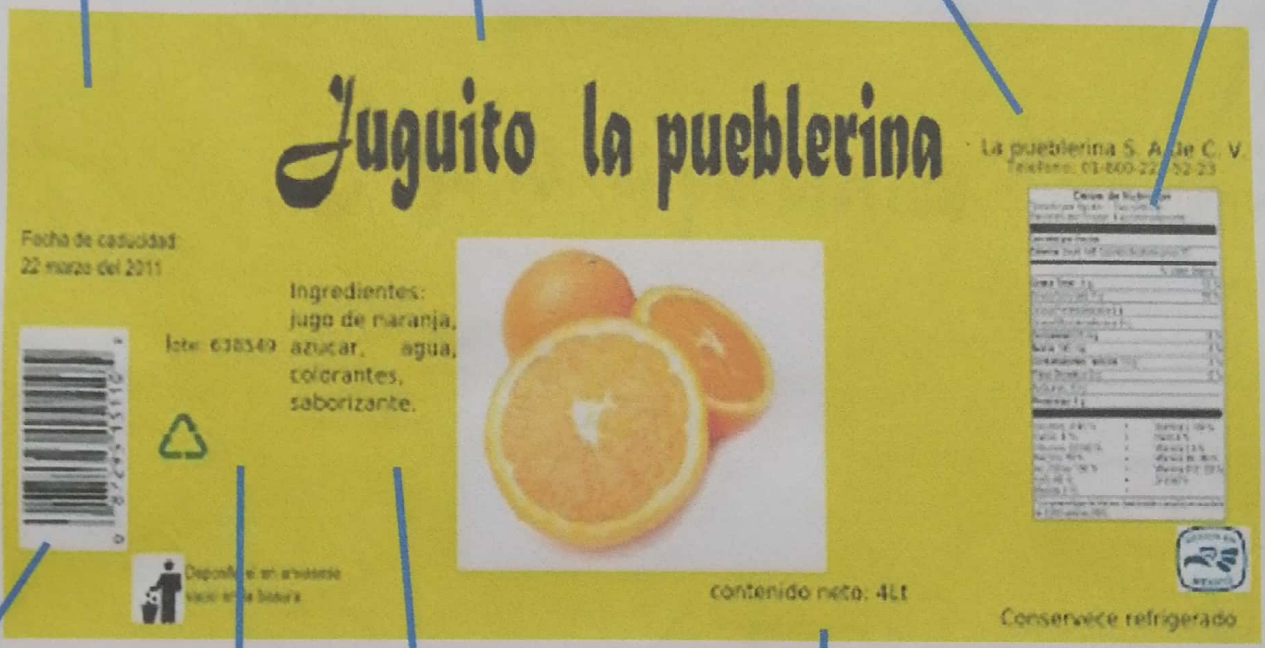
FICHA 2884159

Fecha Publicación

Nombre del producto marca

Datos del Fabricante

Información Nutricional



Codigo de Barras

Registro Sanitario

Lista Ingredientes

Cantidad Peso Bruto

Temperatura

Nombres y Documento Aprendices: Ficha 2894159

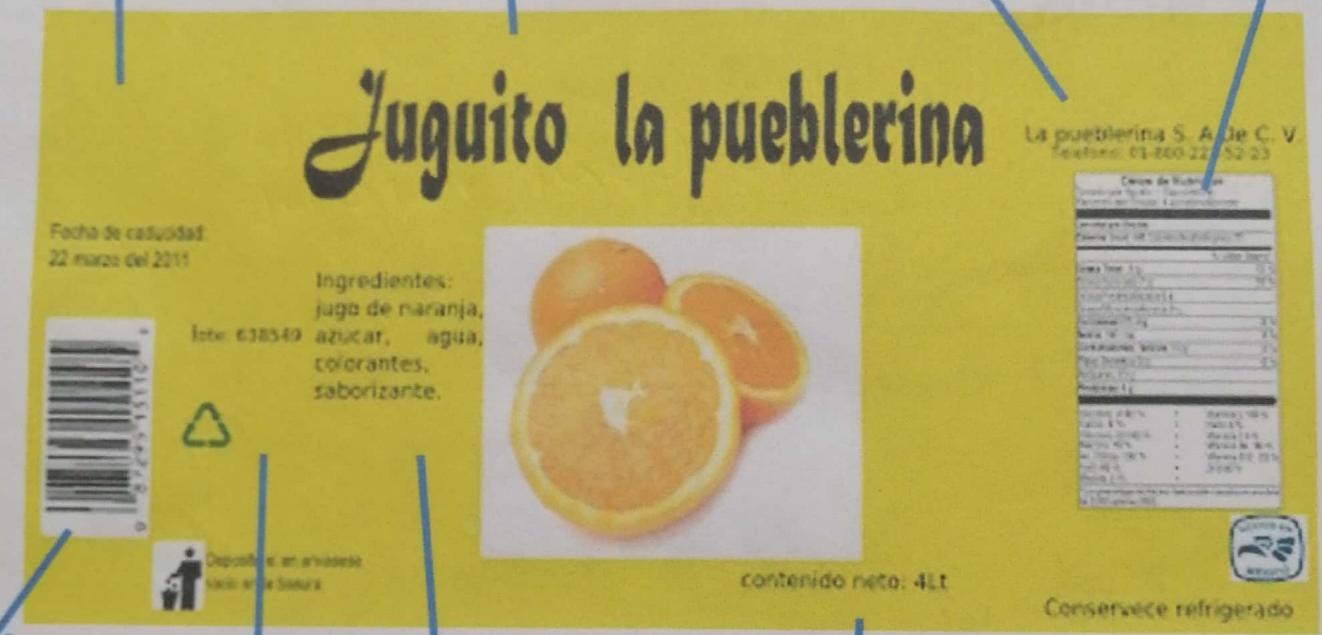
Luis Carlos Urquiza Tafur. cc. 11.322693

DIEGO ALEJANDRO CRUZ ORTIZ CC 1110527749

EIRIN DORIC RIOS COSTRO CC. 1146000000

Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2023



Fecha de Fabricación y de vencimiento

Nombre del Producto y marca

Datos del fabricante

Información nutricional

Codigo de Barra control de existencia y venta

Numero de lote y registro sanitario

lista de ingrediente

Cantidad peso contenido neto o bruto

Instrucciones de manipulación y conservación

Nombres y Documento Aprendices: Ficha 2884159

Alejandro Garcia 6- 1110445951, Jaime Medina 93130.061.

Uriel Monroy 963298841, Carlos Postuna 1439562?