1. Higiene y limpieza
Son políticas que al ser implementadas en una industria, asegura un estricto control de calidad de los alimentos Higiene y limpieza
2. Resolucion 26-74 del 2013
3. condiciones, los nutrientes, la humedad, la temperatura, el oxigeno el tiempo
4. preparación de alimentos con agua no potable, no usar elementos de protección, guantes, gorros. la no esterilización de implementos de trabajo
5. hay contaminacion: cuando se mezclan con sustancias estrañas de cualquier naturaleza
hay descomposición: cuando se deteriora y desarrolan malos olores sabores y texturas desagradables. Mal almacenamiento
6. Enfermedades Meningitis Hepatitis, Gripe, covid 19, amibiasis, Colera salmonelas.
7. enfermedades transmitidas alimentos eta. vision doble, vomito, dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre, debilidad, palidez, cansancio
8. consumo de alimentos contaminados: Incubación de la carga Microbiana, Sintomas: consultar al medico.
9. proceso de limpieza: preparar, Remover suciedad, limpiar, enjuagar y desinfectar.
10 Diferencia entre detergente y desinfectante:
El detergente se usa para limpiar la suciedad y Gérmenes de superficies el desinfectante: para eliminar bacterias y virus de superficie y micro organismos
11. Inocuidad: Condicion y medida que garantiza que los alimentos no producen ningun riesgo.
- Asepsia: es un conjunto de procedimientos y tecnicas que elimina y minimizan la presencia de micro-organismos en los alimentos.
- contaminación cruzada: Es un problema de seguridad alimentaria, que ocurre cuando los alimentos entran en contacto con los micro-organismos.
12. No, Fumar, lavar manos, No usar celular, uso de implementos de protección, no sapa sin autorizacion
13. 65, y 70 grados
14. de 0 a 18 grados
15. Ejemplos de contaminacion
- Fisica: Los pelos, tierra y animales muertos
- Quimica: Dioxinas, Plaguicidas, Arsenico, plomo y Mercurio
- Micro-Biologico: Parasitos, Bacterias, Virus, Hongos.
16: Revisar : Limpieza — trampas — control Quimico
Inspección: Desinfección — platos — insecticida
temperatura: total del lugar — mallas anpeos — Especifico

17: Diferencia entre limpieza y desinfección.

Limpieza: Elimina Suciedad Visible

Desmfección: elimina microorganismos nocivos

18: Medidas Higienicas de protección

1. No toser frente a los alimentos
2. No sentarse encima de las mesas
3. Lavado de manos
4. No usar maquillaje
5. No usar aretes
6. Baño diario
7. Cabello recogido
8. No usar esmalte
9. No usar joyas
10. Cepillado de uñas y manos
11. uñas cortas
12. No sentarse en el piso
13. Cambio de Ropa diario
14. No sonarse la nariz.
15. No comer chicle.
16. No fumar
17. Uso de Ropa adecuada
18. No usar Perfume.
19. No comer.
20. No fumar
21. Uso de tapabocas.
22. Usar Bono.
23. No pernoctar mientras lleva la ropa de trabajo
24. Usar Calzado adecuado
25. No volver a utilizar los mismos utencilios
26. Cepillarse.

19: 10 Litros — 38 mL canastillas y cubetas

20: $12 \times 67 \div 5 = 160.8$

Li mL

Martha Andrade T. 38 258 622

Sandra Liliana Zapata: 65.771.963.

Claribel olaya —— 65.735.232

Katherine Ramirez 1.110.451.373

Nubia Olaya 65.751 558.

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2024

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son las condiciones que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes, que permitan el desarrollo de la carga microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más comunes.
7. Enumere 6 síntomas que genera una enfermedad transmitida por alimento(Eta).
8. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación microbiológica por alimento en una persona, desde el alimento contaminado hasta finalizar con el buen estado de salud.
9. ¿Cuál es el proceso completo a llevarse a cabo, en la limpieza y desinfección en neveras, pisos?
10. ¿Qué diferencia hay entre un detergente y un desinfectante?
11. Explique que es: inocuidad, asepsia, contaminación cruzada
12. Para reforzar el cumplimiento de las practicas higiénicas en el área de trabajo, debe poner en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad durante la manipulación de alimentos, enumere 5 avisos.
13. ¿A Qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
14. ¿A Qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
15. De 3 ejemplos, de cada tipo de contaminación presente en los alimentos.
16. Describa el procedimiento de control de plagas desde que su diagnóstico, control (natural L y D, control físico, control químico, hasta su respectiva evaluación y control)
17. ¿Qué diferencia hay entre limpieza, desinfección?
18. Escriba 25 medidas higiénicas y de protección, que debe adoptar el manipulador de alimentos.
19. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 200ppm de cloro?
20. ¿Qué cantidad de solución de clorox al 5,25%, se necesita para preparar un balde de 12 litros de desinfectante, que será utilizado para desinfectar baños, a 500 ppm de cloro?
21. ¿Cuándo aplico 15 ml de desinfectante en 8 litro de agua, a cuánta ppm equivale? ¿Puede utilizarse esa solucion para desinfectar limpiones y traperos?
22. ¿Qué cantidad de solución de clorox al 5,25%, se necesita de desinfectante, para preparar un balde de 12 litros de solucion, para desinfectar Canastillas plásticas,

Nombres y Documento Aprendices:

Martha Andrade T. 38.258.622 Ibagué
Sandra Liliana Zapata 65.771.963 Ibagué
claribel daya - 65.735.232
tatiana Velasquez Gonzales 1.110.462.671



Higiene y Limpieza

1. Son acciones que al ser aplicadas en la industria imaican un control riguroso de la calidad de los alimentos, así como de la higiene y la limpieza
2. Resolucion 26-74 del 2013
3. condiciones, los elementos nutritivos, la humedad, la temperatura, el oxigeno y el tiempo
4. NO utilizar elementos de protección, preparación de alimentos con agua no potable, la no esterilización de implementos de trabajo, agua de riego Animales e insectos
5. El alimento descompuesto se puede ver a simple vista, mientras que el contaminado no se perabe por sus caracteristica organolepticas
6. Colitis hemorragica, gastroenteritis viral, hepatitis A, Gripe, covid
7. malestar estomacal, colicos, nauseas, vomitos, diarrea, fiebre, dolor de cabeza, escalofrios
8. consumo de alimentos contaminados: incabación de la carga miciobiana, sintomas; consultar al medico
9. Proceso de limpieza: preparar, quitar mugre, lavar, enjuagar y desinfectar
10. El detergente se usa para limpiar, mientras que el desinfectante se usa para eliminar microorganismos
11. -la inocuidad es la caracteristica que garantiza que los alimentos no son daninos para la salud
- Asepsia: es un conjunto de procedimientos y tecnicas que eliminan y minimizan la presencia de microorganismos en los alimentos
- contaminacion cruzada = es un problema de seguridad alimentaria., que ocurre cuando los alimentos entran en contacto con los microorganismos
12. Lavar manos, mantener refigerados los alimentos, higienizar tablas y cochillos, NO usar celular, NO fumar
13. 65 y 70 grados
14. de 0 a 18 grados
15. Ejemplos:
- Fisicos: huesos, cristales, efectos personales
- Quimicos: sustancias toxicas, productos de limpieza
- Biologicos: seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganism
16. Revisar: limpieza - trampas, control quimico

Inspeccion: Desinfecion, platos, insepticidad

temperatura:

CHOLADOS CALIMEÑO

TABLA DE DOSIFICACION – HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%)				
APLICACIÓN	CONCENTRACION (PPM)	PREPARACION		TIEMPO (MIN)
		LITROS DE AGUA	HIPOCLORITO DE SODIO	
VEGETALES (Cebolla, cilantro, perejil, aji, pimentón, apio, tomate chonto) 	50	1 Lt	1 ml	Minimo 10 Minutos
		2 Lt	2 ml	
		5 Lt	5 ml	
		10 Lt	10 ml	
		15 Lt	15 ml	
		20 Lt	20 ml	
FRUTAS DE CORTEZA DELGADA (papaya, fresa, lulo, mango, guayaba, kiwi, guanábana) 	60	1 Lt	1 ml	Minimo 10 Minutos
		2 Lt	2 ml	
		5 Lt	6 ml	
		10 Lt	11 ml	
		15 Lt	16 ml	
		20 Lt	21 ml	
FRUTAS DE CORTEZA GRUESA (Piña, Melón, Cítricos, maracuyá) 	80	1 Lt	2 ml	Minimo 10 Minutos
		2 Lt	3 ml	
		5 Lt	8 ml	
		10 Lt	15 ml	
		15 Lt	23 ml	
		20 Lt	30 ml	
SUPERFICIES DE CONTACTO DIRECTO (Mesones, Tablas, Cuchillos, Equipos) 	200	1 Lt	4 ml	Minimo 10 Minutos
		2 Lt	8 ml	
		5 Lt	19 ml	
CANASTILLAS Y CUBETAS 	200	10 Lt	38 ml	
		20 Lt	76 ml	
		30 Lt	114 ml	
		40 Lt	115 ml	
		50 Lt	190 ml	
PISOS, PAREDES Y BOTAS PEDILUVIO 	500	1 Lt	10 ml	Minimo 10 Minutos
		2 Lt	19 ml	
		5 Lt	48 ml	
		10 Lt	95 ml	
		15 Lt	143 ml	
		20 Lt	190 ml	
RED DE FRIO (Cuartos de refrigeración, Congelación, Neveras) 	600	5 Lt	57 ml	Minimo 10 Minutos
		10 Lt	114 ml	
		20 Lt	229 ml	
SANITARIOS Y LAVAMANOS 	700	5 Lt	67 ml	Minimo 10 Minutos
		10 Lt	133 ml	
		20 Lt	267 ml	

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 2024

SESION 1

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. ¿Qué entiende por buena práctica de manufactura en los alimentos?
2. Nombre la resolución que se deben tener en cuenta para la implementación de las bpm en la industria de alimentos.
3. ¿Cuáles son las condiciones que requiere la carga microbiana para reproducirse?
4. Enumere 5 fuentes, que permitan el desarrollo de la carga microbiana de los alimentos
5. Explique en los alimentos, cuando hay contaminación y cuando hay descomposición.
6. Escriba las 6 enfermedades transmitidas por alimentos, más comunes.
7. Enumere 6 síntomas que genera una enfermedad transmitida por alimento(Eta).
8. En 6 pasos, describa el ciclo de contaminación microbiológica por alimento en una persona, desde el alimento contaminado hasta finalizar con el buen estado de salud.
9. ¿Cuál es el proceso completo a llevarse a cabo, en la limpieza y desinfección en neveras, pisos?
10. ¿Qué diferencia hay entre un detergente y un desinfectante?
11. Explique que es: inocuidad, asepsia, contaminación cruzada
12. Para reforzar el cumplimiento de las practicas higiénicas en el área de trabajo, debe poner en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad durante la manipulación de alimentos, enumere 5 avisos.
13. ¿A Qué temperatura se deben calentar los alimentos, antes de consumirse?
14. ¿A Qué temperatura deben refrigerarse los alimentos?
15. De 3 ejemplos, de cada tipo de contaminación presente en los alimentos.
16. Describa el procedimiento de control de plagas desde que su diagnóstico, control (natural L y D, control físico, control químico, hasta su respectiva evaluación y control)
17. ¿Qué diferencia hay entre limpieza, desinfección?
18. Escriba 25 medidas higiénicas y de protección, que debe adoptar el manipulador de alimentos.
19. Desarrolle el siguiente ejercicio: ¿Qué cantidad de solución de cloro al 5,25%, se necesita para preparar 10 litros de desinfectante con 200ppm de cloro?
20. ¿Qué cantidad de solución de clorox al 5,25%, se necesita para preparar un balde de 12 litros de desinfectante, que será utilizado para desinfectar baños, a 500 ppm de cloro?
21. ¿Cuándo aplico 15 ml de desinfectante en 8 litro de agua, a cuánta ppm equivale? ¿Puede utilizarse esa solucion para desinfectar limpiones y traperos?
22. ¿Qué cantidad de solución de clorox al 5,25%, se necesita de desinfectante, para preparar un balde de 12 litros de solucion, para desinfectar Canastillas plásticas,

17. Limpieza: es el retiro de suciedad visible con agua y jabon
Desinfeccion: es la eliminacion parcial de microorganismos de superficies inanimadas

18.

1. no masticar chicle
2. NO comer
3. NO fumar
4. no usar maquillaje
5. NO sonarse la nariz
6. uso de tapabocas
7. usar gorro
8. cepillarse
9. NO toser frente a los alimentos
10. lavado de manos
11. cambio de ropa diario
12. cabello recogido
13. Baño diario
14. NO usar perfume
15. uso de ropa adecuada
16. NO sentarse en el piso
17. NO probar alimentos con el dedo
18. NO llevar uñas largas
19. usar calzado adecuado
20. NO peinarse mientras lleva la ropa de trabajo
21. NO volver a utilizar los mismos utensilios
22. introducir cucharas sucias de un alimento distinto
23. Dejar los paños sobre las mesas de trabajo
24. secarse las manos en el delantal o en los pantalones
25. NO llevar pulsera o anillos

19. 10 litros - 38 ml canastilla y cubetas

20. $12 \times 67 \div 5 = 160.8$
Li ml

Dora delmira pinto 38.258.311
marina serrano