TALLER DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA COLOMBIANA

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: HIGIENE Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DE LOS APRENDICES:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Estimados aprendices de acuerdo a consultas, lectura, material de apoyo, sobre la higiene y desinfección, elabore las siguientes fórmulas para aplicar desinfección

ELABORACIÓN DE FÓRMULA PARA LA APLICAR DESINFECCIÓN							
		Volumen de hipoclorito de sodio (límpido) al 5.25% para la preparaciónde la solución ↓			Volumen de hipoclorito de sodio (límpido) al 13% para la preparación dela solución ↓		
PARTES PORMILLON (PPM) ↓	CANTIDAD DE AGUA A UTILIZAR →	4 un litro de agua	8 litros de agua	12 litros de agua	6 litros de agua	14 litros de agua	18 litros de agua
50ppm (Para desinfectar manos de operarios)	CANTIDAD DE LIMPIDO A UTILIZAR →						
100 ppm (Para desinfectar frutas y verduras)	CANTIDAD DE LIMPIDO A UTILIZAR →						
200 ppm (Para desinfectar equipos, utensilios, pisos, mesones y paredes)	CANTIDAD DE LIMPIDO A UTILIZAR →						
800ppm (Para desinfectar lava bota, canaletas, y sifones)	CANTIDAD DE LIMPIDO A UTILIZAR →						
Esta solución se debe dejar actuar: En manos 2 segundos y juagar con abúndate agua. En los demás procedimientos 10 minutos, después se debe enjuagar con abundante agua.							