TALLER DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COMIDAS RÁPIDAS

COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA 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, análisis y material de apoyo, sobre la higiene y desinfección, elabore las siguientes fórmulas para aplicar desinfección

ELABORACIÓN DE FÓRMULA PARA LA APLICACIÓN DE DESINFECCIÓN							
		VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO (LIMPIDO)AL 5.25% PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN			VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO (LIMPIDO)AL 13% PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN		
PARTES POR MILLON (PPM) ↓	CANTIDAD DE AGUA A UTILIZAR →	1 un litro de agua	5 litros de agua	10 litros de agua	3 litros de agua	9 litros de agua	12 litros deagua
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.							