MATERIAL DE APOYO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: HIGIENE Y DESINFECCIÓN

HIGIENIZAR: Es retirar impurezas, grasa, polvo, tierra de un espacio, objeto, utensilio, equipo, frutas, verduras, etc. Utilizando detergente o jabón y agua.

DESINFECCIÓN: Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar, por medio de la aplicación de lasolución realizada según corresponda**.**

RECOMENDACIONES PARA REALIZAR DESINFECCIÓN

- El límpido debe almacenarse en un lugar fresco, en su respectivo envase, al amparo de la luz solar, retirado de los alimentos y fuera dealcance de menores de 14 años**.**
- Evitar tener contacto directo con el límpido, el cual puede irritar nuestra piel, ojos.
- Utilizar una jeringa para sacar medida necesaria de límpido
- Evitar utilizar recipientes metálicos para elaborar la solución.
- Preparar la solución diariamente antes de su uso
- Utilizar tapabocas durante el proceso
- Utilizar guantes durante el proceso

FORMULA PARA LA ELABORACIÓN DE SOLUCIÓN PARA REALIZAR DESINFECCIÓN.
Se debe tener en cuenta la concentración de hipoclorito de sodio que contiene cada botella de límpido, esta se encuentre ubicada en la etiquete parte inferior, con base a esta concentración se elabora la solución la cual puede ser de 5.25% o 13% de hipoclorito de sodio. A continuación, encontrara la tabla de proporciones a utilizar.

FORMULA

Cantidad de agua X ppm
_____=
10% es una constante X concentración de hipoclorito de sodio

PPM: Partes por millón: es una unidad de medida con la que se mide la concentración. Determina un rango de tolerancia. Se refiere a la cantidad de unidades de una determinada sustancia que hay por cada millón de unidades del conjunto.

PPM. Partes por millón para desinfectar:
Manos: 50ppm.
Frutas y verduras: 100ppm
Mesones, paredes, pisos, utensilios, equipos: 200ppm
Lavado de botas, sifones, canaletas, baterías sanitarias. 800ppm

Ejemplo
Para la desinfección de frutas

$$\frac{4 \text{ litros de agua} \times 100\text{ppm} = 400}{10\% \times 13\% = 130} = 3.07 = 3\text{ml}$$