TALLER

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: HIGIENE Y DESINFECCIÓN

NOMBRES DE LOS APRENDICES:

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

Estimado aprendiz de acuerdo a sus conocimientos previos, clase magistral y al material de apoyo, tema de higiene y desinfección, responda lo siguiente

1. Defina el concepto de higienización y de un ejemplo
2. Defina el concepto de desinfección y de un ejemplo
3. Mencione 2 recomendaciones para el uso del hipoclorito de sodio
4. Cuantos minutos de debe dejar actuar la solución para aplicar de desinfección en:

a. Mesones
b. Equipos.
c. Pera.

5. Responda según corresponda, Cuantas partes por millón (PPM) debo utilizar si **deseo desinfectar:**

a. Brócoli
b. Papa
c. Naranjas
d. Cucharas
e. Paredes
f. Pisos
g. Mesones
h. Sifones

6. Estimado aprendiz de acuerdo a la clase magistral y material de apoyo tema de

higiene y desinfección realice las siguientes fórmulas para aplicar desinfección según corresponda.

a. Una docena de mangos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 3 litros de agua.

3 litros x 100 ppm
---------- =
10% x 5.25 %

b. **Mesones** con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 22 litros de agua.

22 litros x 200 ppm
---------- =
10% x 13%

c. Una libra de ajos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 2 litros de agua

2 litros x 100 ppm
---------- =
10% x 5.25%

d. 15 docenas de pimentones, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 16 litros de agua.

16 litros x 100 ppm
---------- =
10% x 13

e. 13 docenas de vasos, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 14 litros de agua.

14 litros x 200
---------- =
10% x 5,25%