



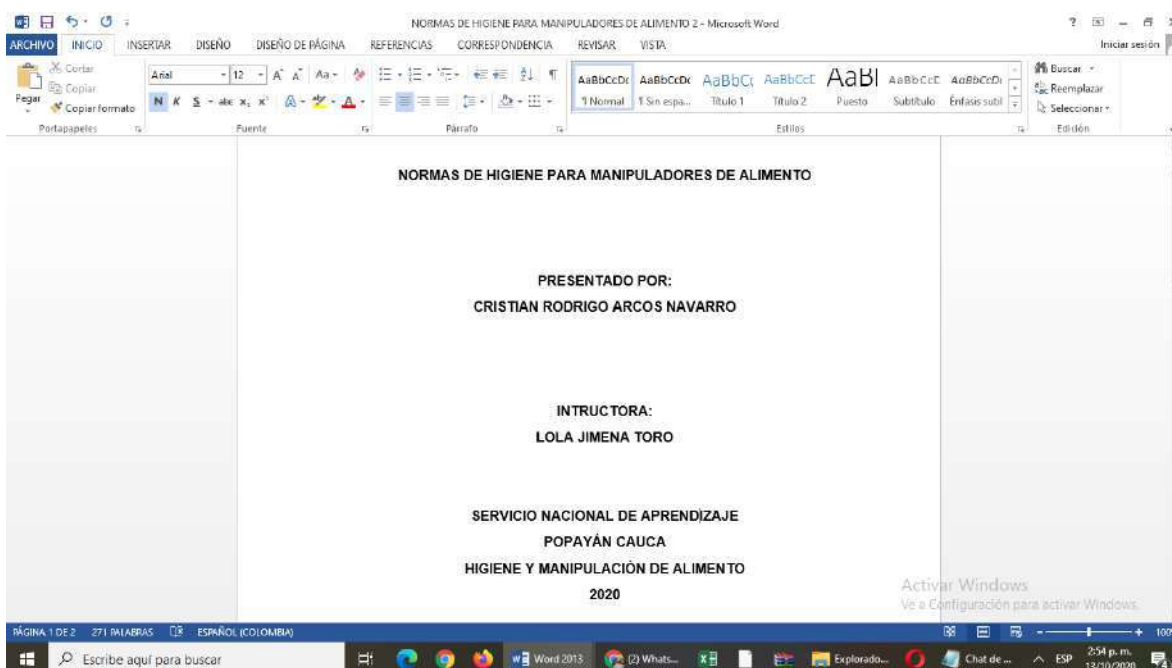
PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA 2210043

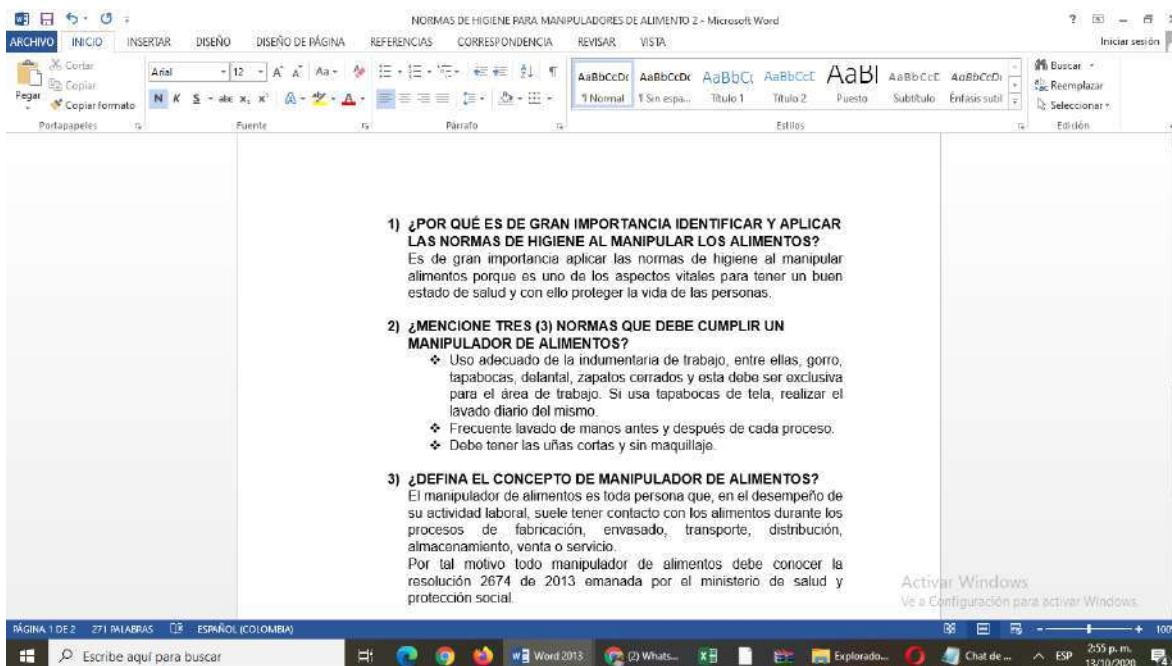
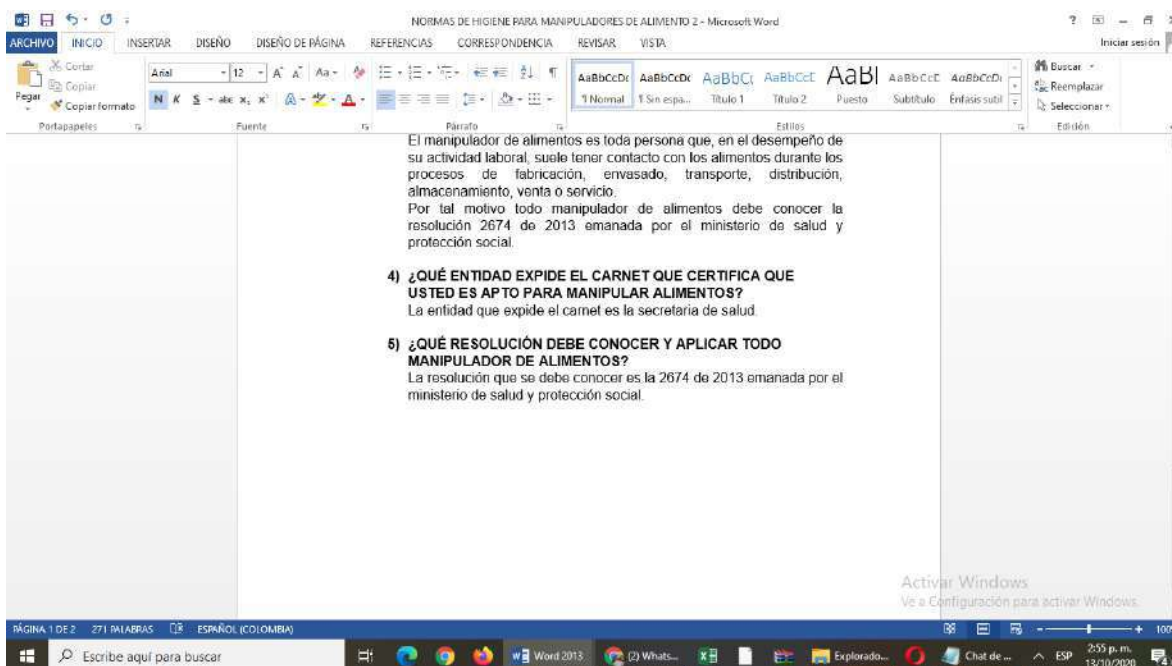
Programa: Higiene Para Manipuladores de Alimentos

Ficha: 2210043

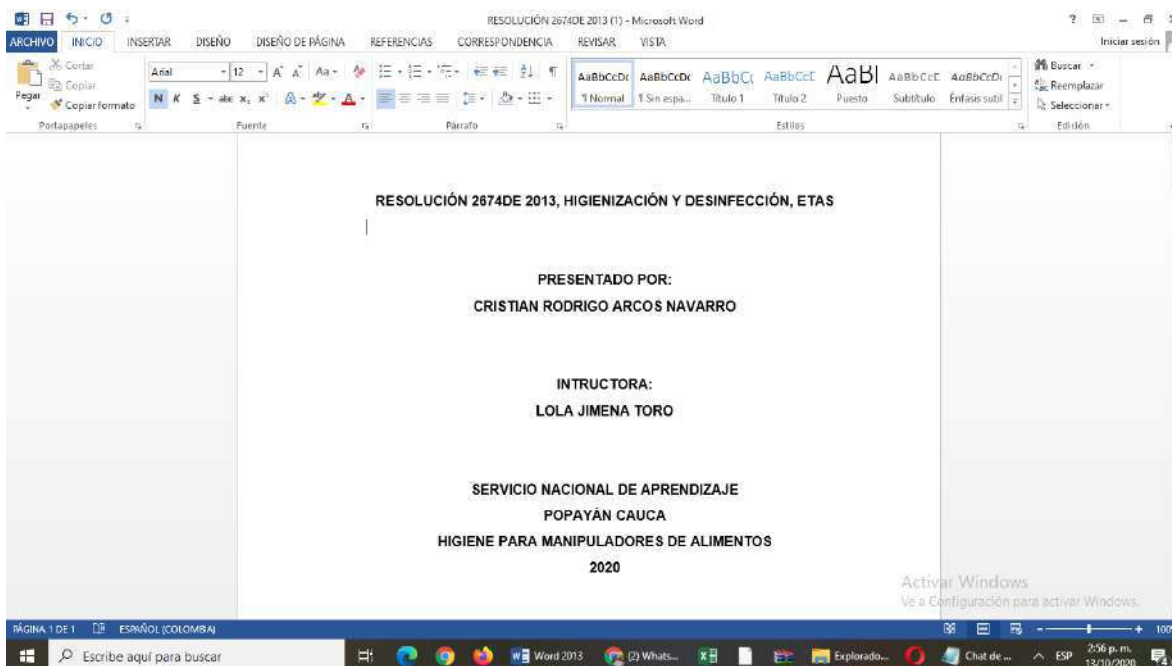
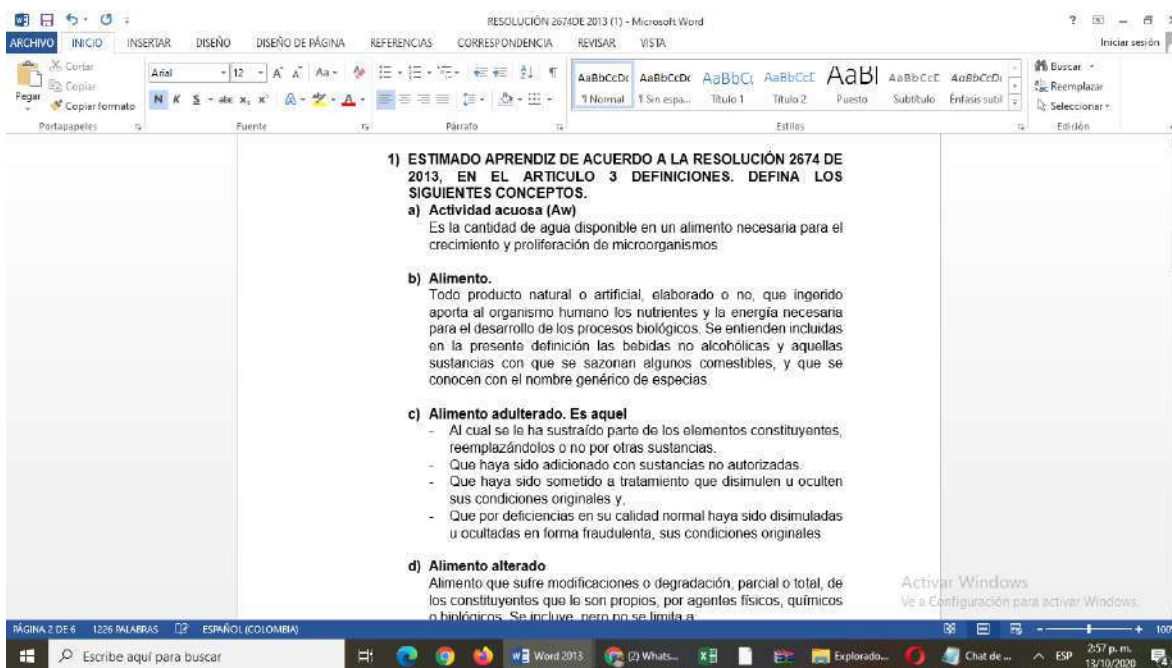
Instructora: Lola Jimena Toro

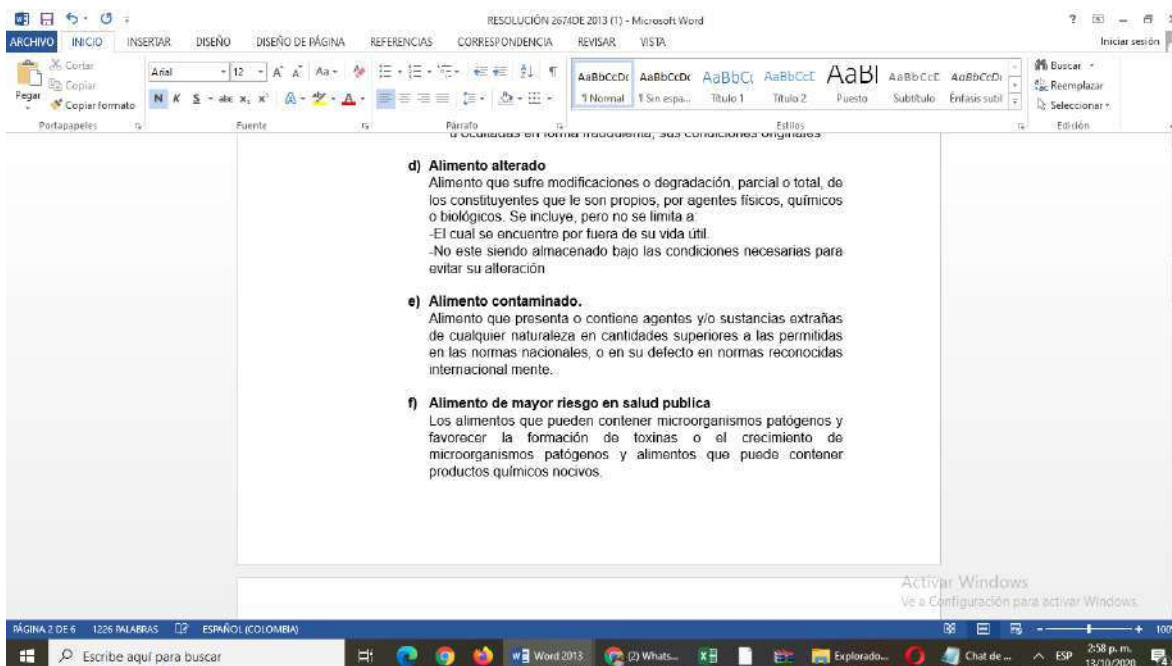
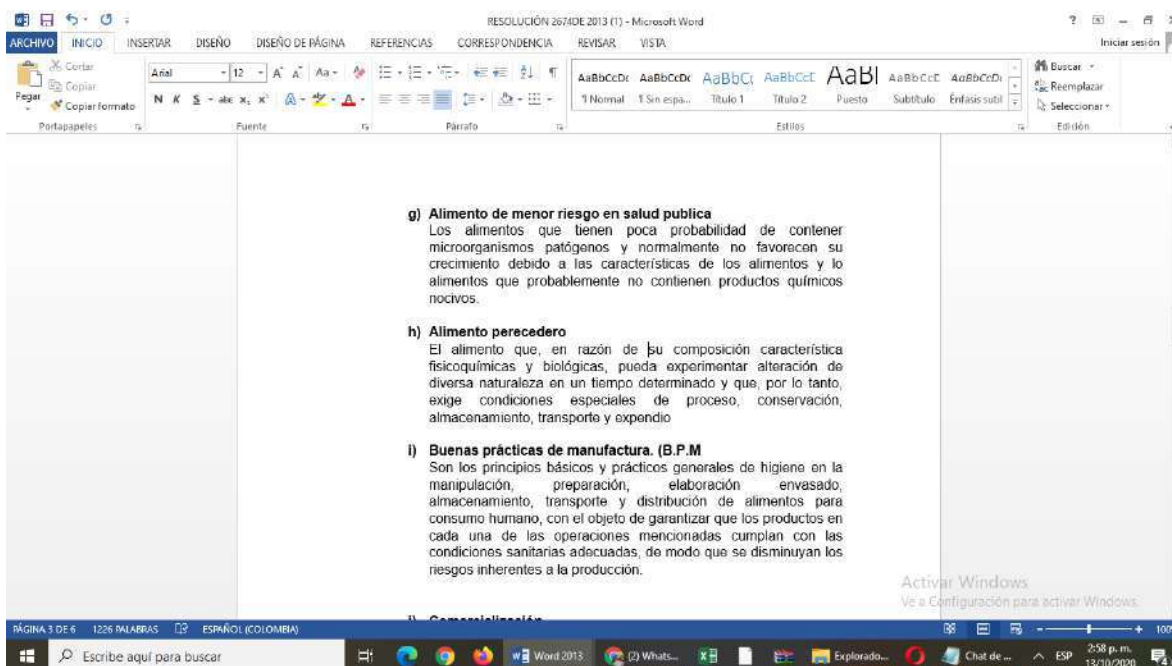
Pantallazos de evidencias del aprendiz Cristian Rodrigo Arcos Navarro, taller 1 Higiene y Manipulación

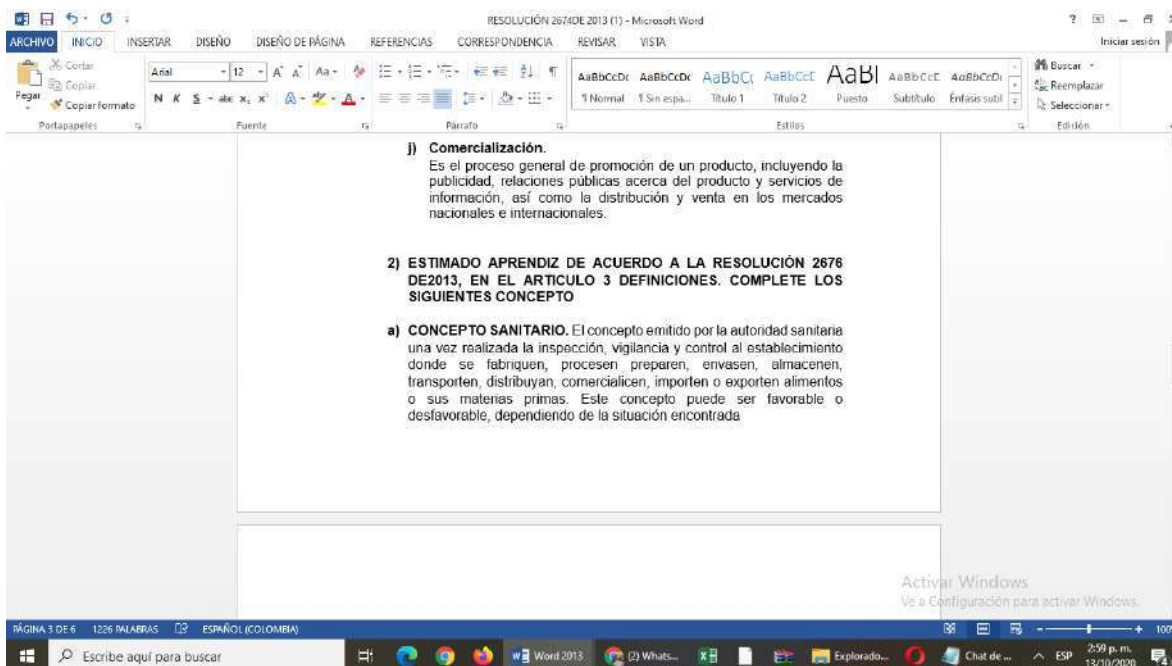
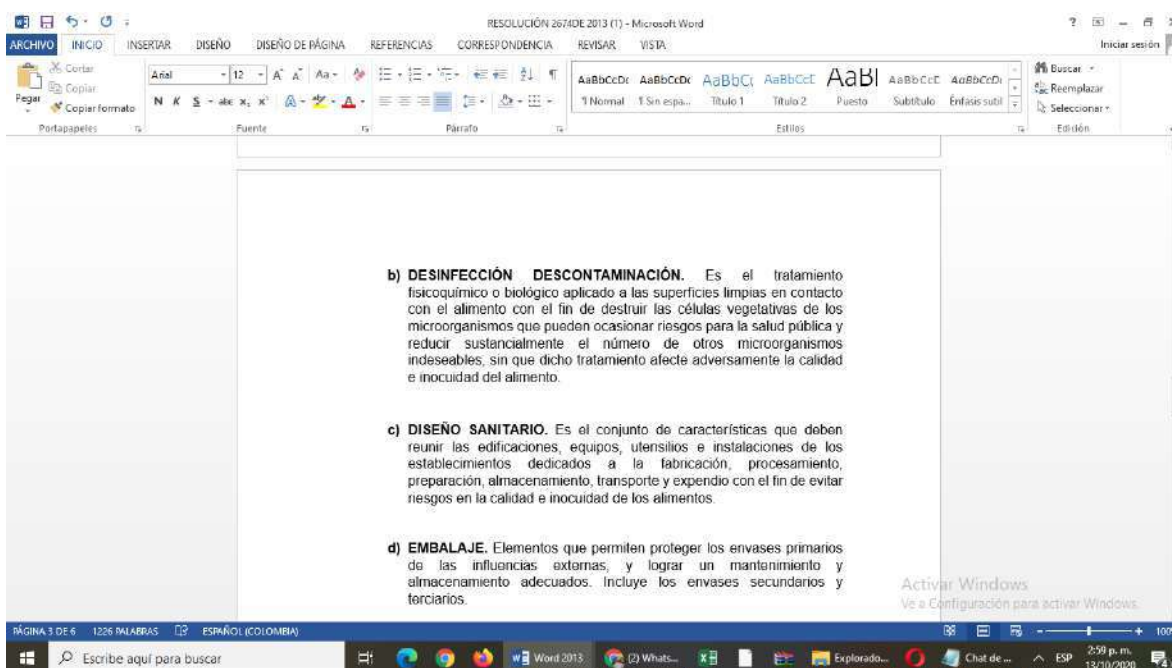




Pantallazos de evidencias del aprendiz Cristian Rodrigo Arcos Navarro, taller 2 de Resolución 2674 de 2013, Solución para Aplicar Desinfección, ETAS









RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (1) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

e) **ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

f) **ENVASE SECUNDARIO.** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

g) **ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

h) **EQUIPO.** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas, y demás accesorios que se empleen en la fabricación,

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 4 DE 6 1226 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 2:59 p. m. 13/10/2020

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (1) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

3) **ESTIMADO DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO PARA LA INSTRUCTORA POR MEDIO DE UN DOCUMENTO EN WORD Y AUDIO, REALICE LA FÓRMULA DE LA SOLUCIÓN PARA APLICAR DESINFECCIÓN DE:**

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

b) Una nevera, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 2 litros de agua.

c) Una piña, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con un litro de agua.

d) Una docena de lechuga cressa, con una concentración de hipoclorito de sodio de 5.25%, con 20 litros de agua.

e) Manos de operario, con una concentración de hipoclorito de sodio de 13%, con 6 litros de agua.

Respuesta

a) $\frac{3 \text{ litros de agua} \times 100 \text{ ppm} = 300}{10\% \times 5.25\%} = 52.5$ 6 Mililitros, esta es la cantidad de líquido a utilizar en 3 litros de agua.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 5 DE 6 1226 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... ESP 3:00 p. m. 13/10/2020



RESOLUCIÓN 2674DE 2013 (1) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

utilizar en 3 litros de agua

b) $2 \text{ litros de agua} \times 200 \text{ ppm} = 400$ = 3.07 Mililitros, esta es la cantidad de límpido a utilizar en 2 litros de

10% x 13% = 130

c) $1 \text{ litro de agua} \times 100 \text{ ppm} = 100$ = 2 Mililitros, esta es la cantidad de límpido a utilizar en 1 litros

10% x 5.25% = 52.5

d) $20 \text{ litros de agua} \times 100 \text{ ppm} = 2000$ = 38.09 Mililitros, esta es la cantidad de límpido a utilizar en 20 litros de agua

10% x 5.25% = 52.5

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 5 DE 6 1226 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... 3:00 p.m. 13/10/2020

RESOLUCIÓN 2674DE 2013 (1) - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

e) $6 \text{ litros de agua} \times 50 \text{ ppm} = 300$ = 2.3 Mililitros, esta es la cantidad de límpido a utilizar en 6 litros de

10% x 13% = 130

4) ESTIMADO APRENDIZ DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO POR LA INSTRUCTORA SOBRE LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL CONSUMO DE ALIMENTO CONTAMINADO, RESPONDA LO SIGUIENTE

- Mencione algunos de los síntomas que puede causar las ETAS, en nuestro organismo.
Vómito, dolor abdominal, diarrea, fiebre, malestar general, dolor de cabeza y en caso graves visión borrosa y manifestaciones en la piel
- Mencione los pasos que debemos seguir para evitar las ETAS.
Usar y consumir sólo agua potable, mantener la limpieza, evitar la contaminación cruzada, Cocinar completamente los alimentos, refrigerar los alimentos que lo requieran
- Mencione el nombre de 3 enfermedades causadas por el consumo de alimento contaminado.
✓ Norovirus, Salmonella, Campylobacter

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

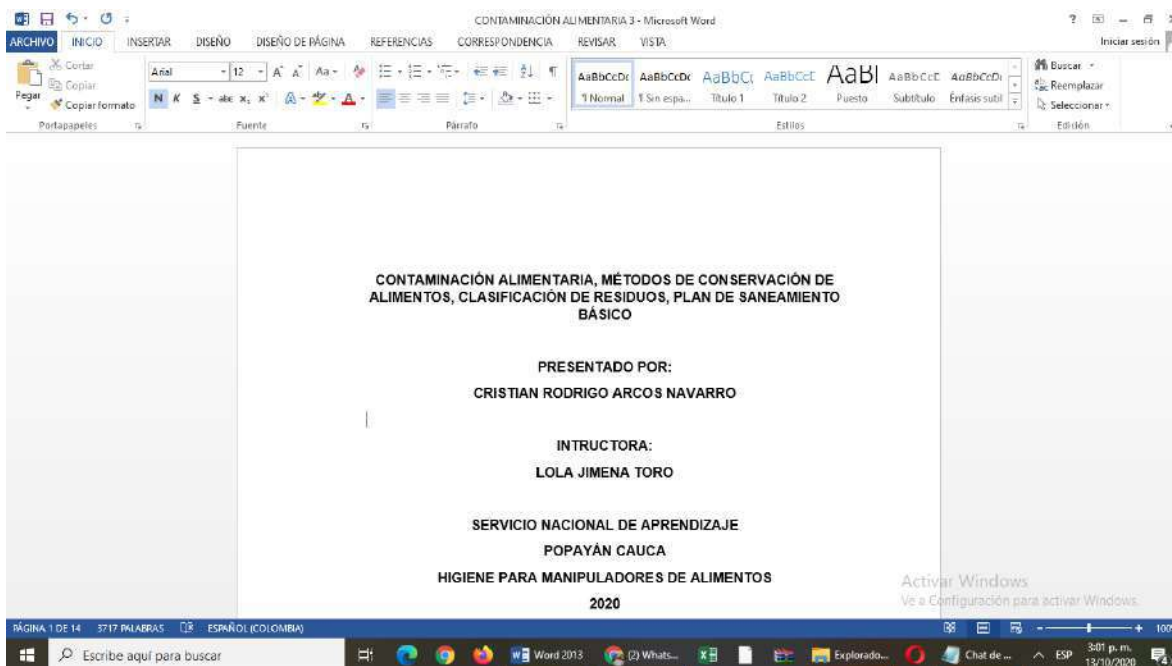
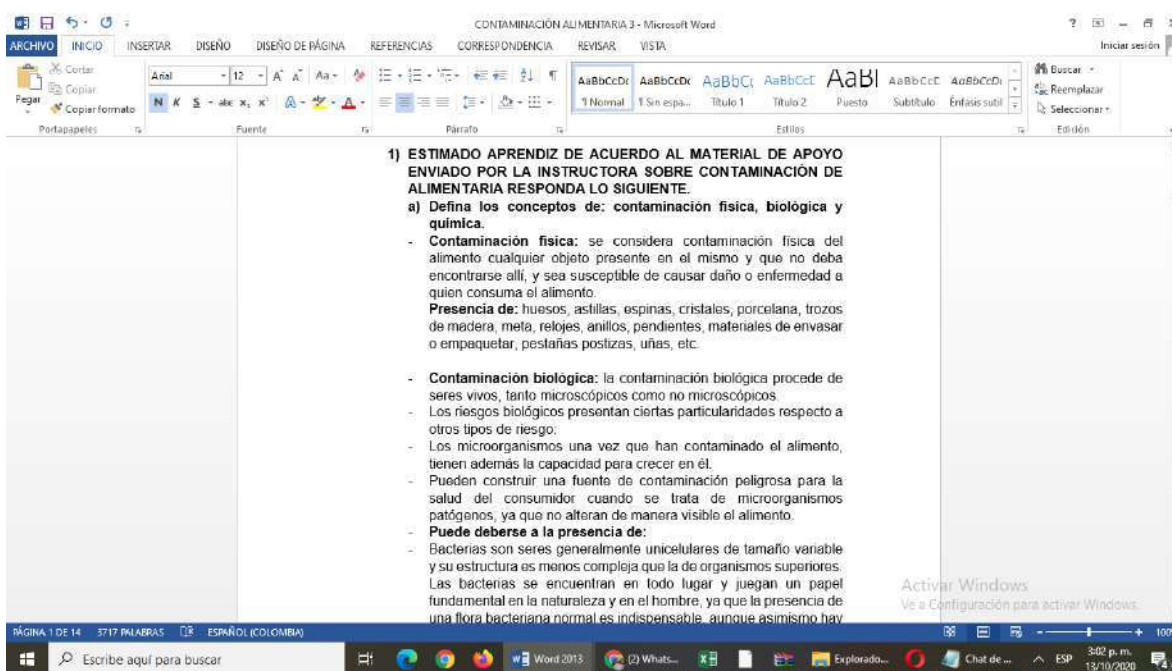
PÁGINA 6 DE 6 1226 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

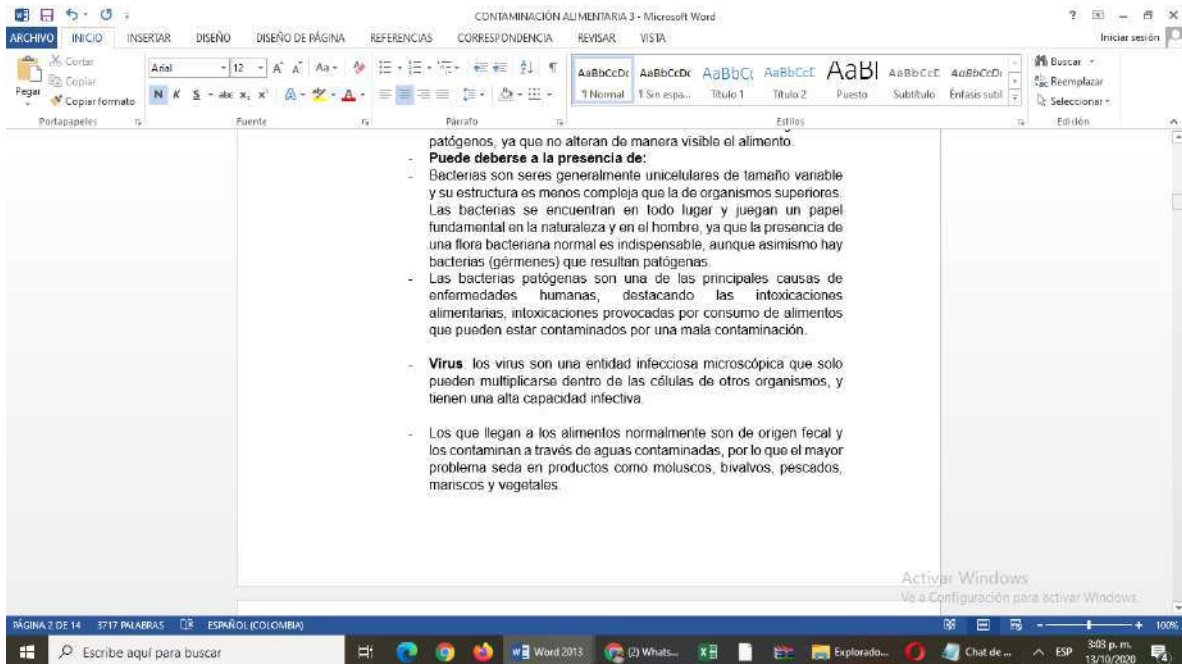
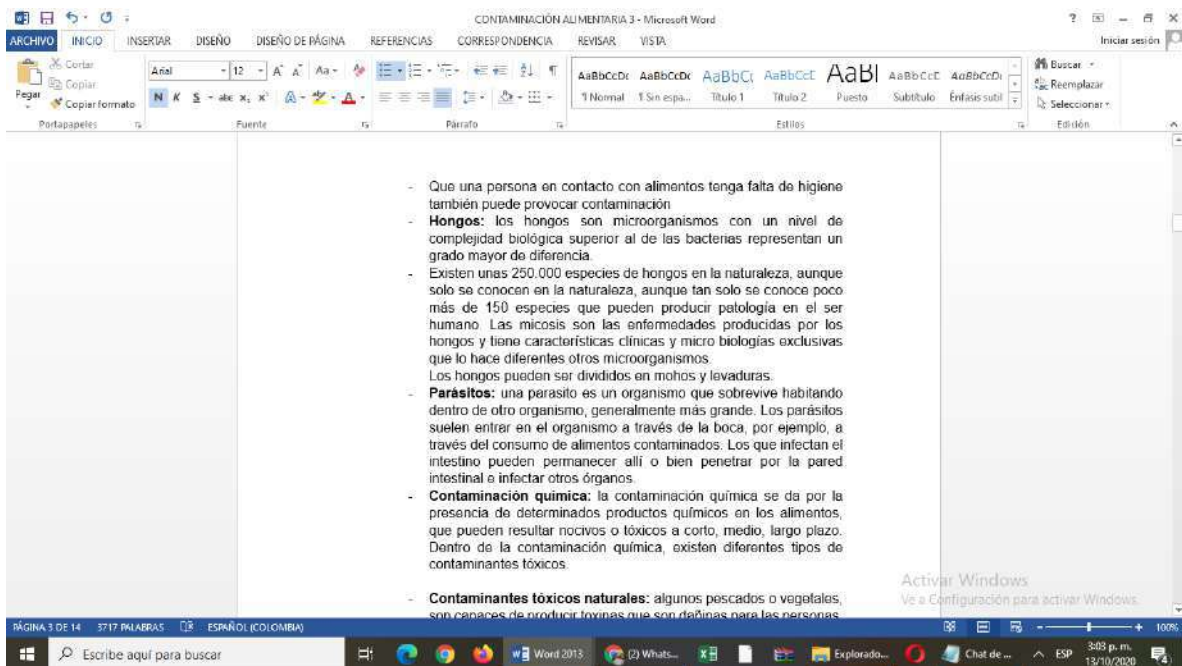
Escribe aquí para buscar

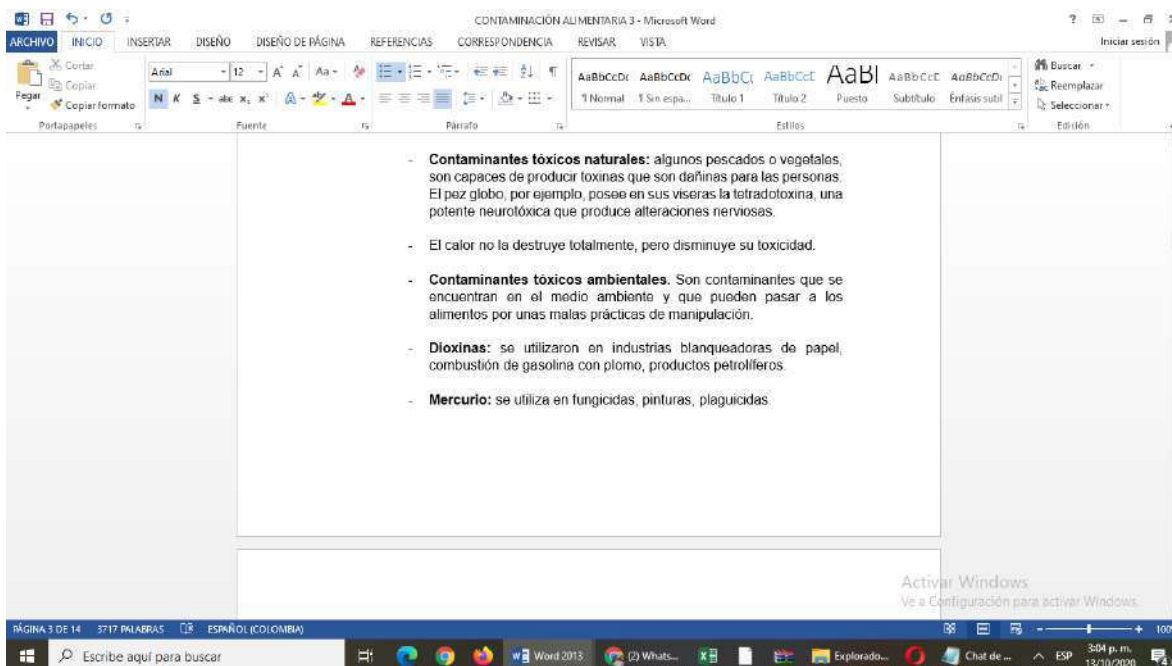
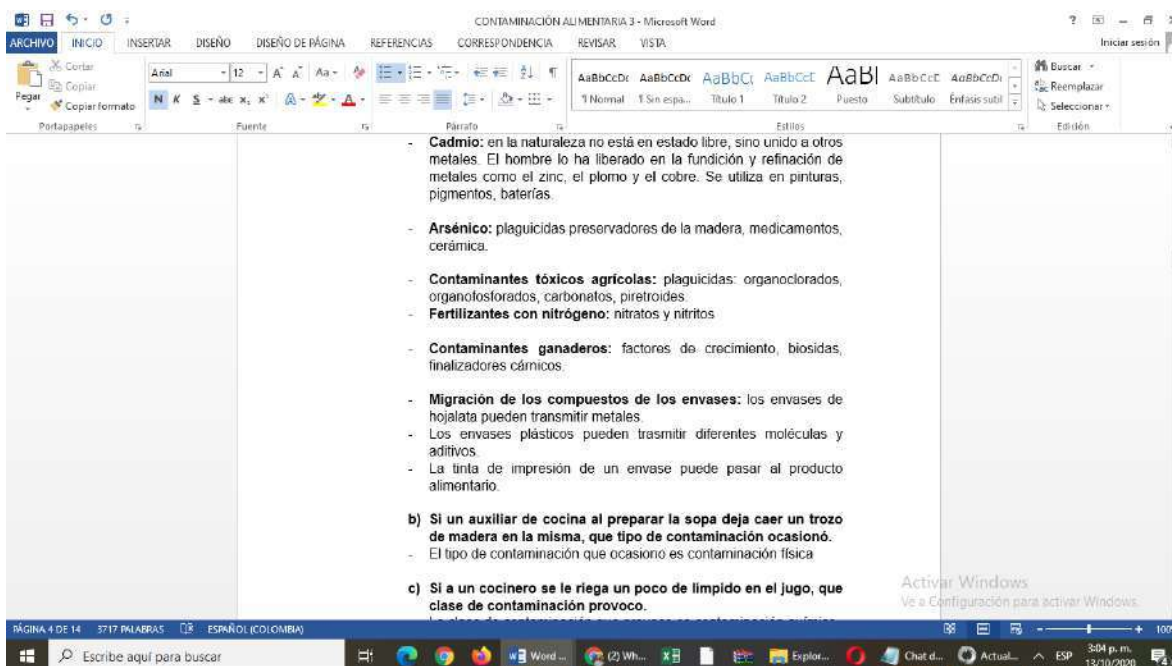
Word 2013 (2) Whats... Explorador... Chat de ... 3:00 p.m. 13/10/2020



Pantallazos de evidencias del aprendiz Cristian Rodrigo Arcos Navarro, taller 3 de contaminación alimentaria, Métodos de Conservación de los Alimentos, clasificación de residuos y plan de saneamientos básico.









CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

- Los envases plásticos pueden transmitir diferentes moléculas y aditivos.
- La tinta de impresión de un envase puede pasar al producto alimentario.

b) Si un auxiliar de cocina al preparar la sopa deja caer un trozo de madera en la misma, que tipo de contaminación ocasionó.

- El tipo de contaminación que ocasionó es contaminación física

c) Si a un cocinero se le riega un poco de limpiador en el jugo, que clase de contaminación provocó.

- La clase de contaminación que provocó es contaminación química

d) Si un auxiliar de cocina va al baño y no se lava las manos al salir del mismo, y procede a pelar la fruta para la preparación de la ensalada, que clase de contaminación provocó.

- La clase de contaminación que provocó es contaminación biológica

2) ESTIMADO APRENDIZ DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO POR LA INSTRUCTORA SOBRE LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS MENCIONE LO TIPOS CONSERVACIÓN:

a) Mediante la aplicación de frío.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 4 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word ... (2) What... Explor... Chat de... Actual... ESP 3:04 p.m. 13/10/2020

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

- **Refrigeración:** se mantiene el alimento a bajas temperaturas (entre 2 y 8°C) sin alcanzar la congelación
- **Congelación:** Se somete el alimento a temperaturas inferiores al punto de congelación (a -18°C) durante un tiempo reducido
- **Ultra congelación:** Se somete el alimento a una temperatura entre -35 y -160°C durante breve periodo de tiempo. Es el mejor procedimiento de aplicación del frío pues los cristales de hielo que se forman durante el proceso son de pequeño tamaño y no llegan a lesionar los tejidos del alimento

b) Mediante la aplicación de calor.

- **Pasteurización:** El proceso de pasteurización fue llamado así luego que Luis Pasteur descubriera que organismos contaminantes productores de la enfermedad de los vinos podían ser eliminados aplicando temperatura. Luego se empleó a otros productos para lograr su conservación.
- Es común la pasteurización de la leche que consiste en la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos para la destrucción de microorganismos patógenos, la mayoría de los saprófitos presentes en el producto, y a partir de ese proceso, garantizar la calidad microbiológica y evitar su degradación. La pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 5 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... (2) What... Explor... Chat de... Actual... ESP 3:05 p.m. 13/10/2020



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 5 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... (2) What... Explora... Chat de... ESP 3:05 p.m. 13/10/2020

productores de la enmienda de los vinos pueden ser eliminados aplicando temperatura. Luego se empleó a otros productos para lograr su conservación.

- Es común la pasteurización de la leche que consiste en la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos para la destrucción de microorganismos patógenos, la mayoría de los saprófitos presentes en el producto, y a partir de ese proceso, garantizar la calidad microbiológica y evitar su degradación. La pasteurización a baja temperatura y tiempo prolongado es a 63°C durante 30 minutos, mientras que la que se utiliza a alta temperatura y corto tiempo es de 72°C durante 15 segundos.
- **Esterilización:** La esterilización por el vapor de agua a presión. El modelo más usado es el de Chamberland. Esteriliza a 120° a una atmósfera de presión (estas condiciones pueden variar) y se deja el material durante 20 a 30 minutos. Equipo: Consta de una caldera de cobre, sostenida por una camisa externa metálica, que en la parte inferior recibe calor por combustión de gas o por una resistencia eléctrica.
- **Uperización (U.H.T.):** Consiste en una esterilización sometida a una corriente de vapor de agua recalentado, manteniendo la leche en una corriente turbulenta, a una temperatura de 150°C menos de un segundo, consiguiéndose un periodo mayor de conservación que con la pasteurización.

c) **Por medio químico:**

- **Salazón**

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

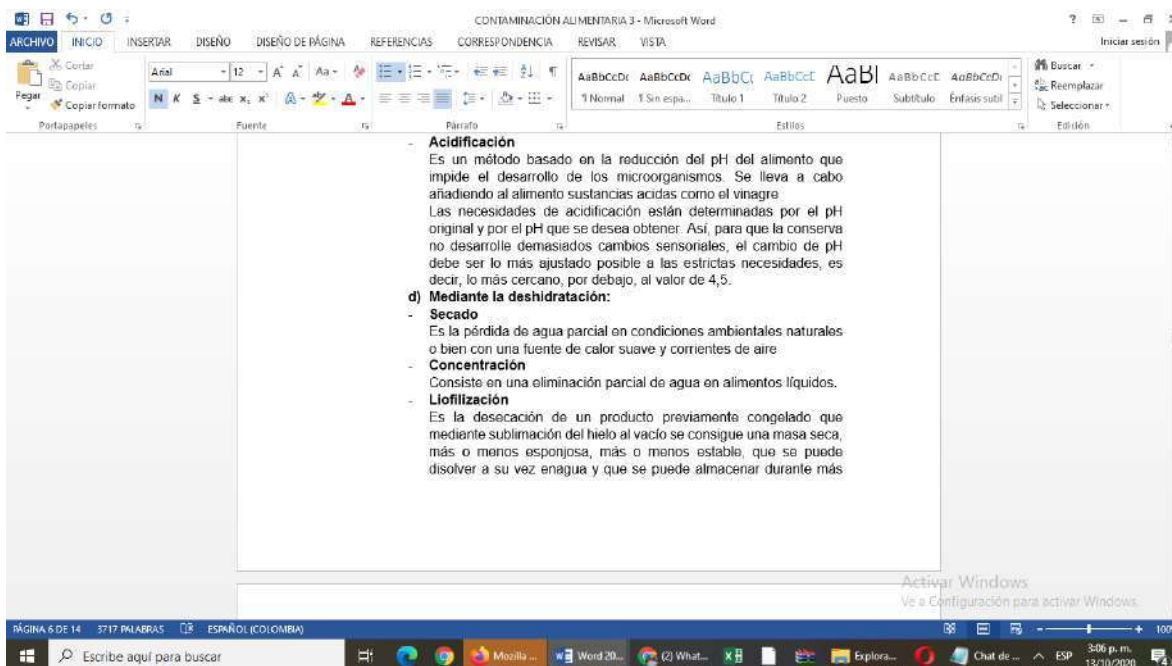
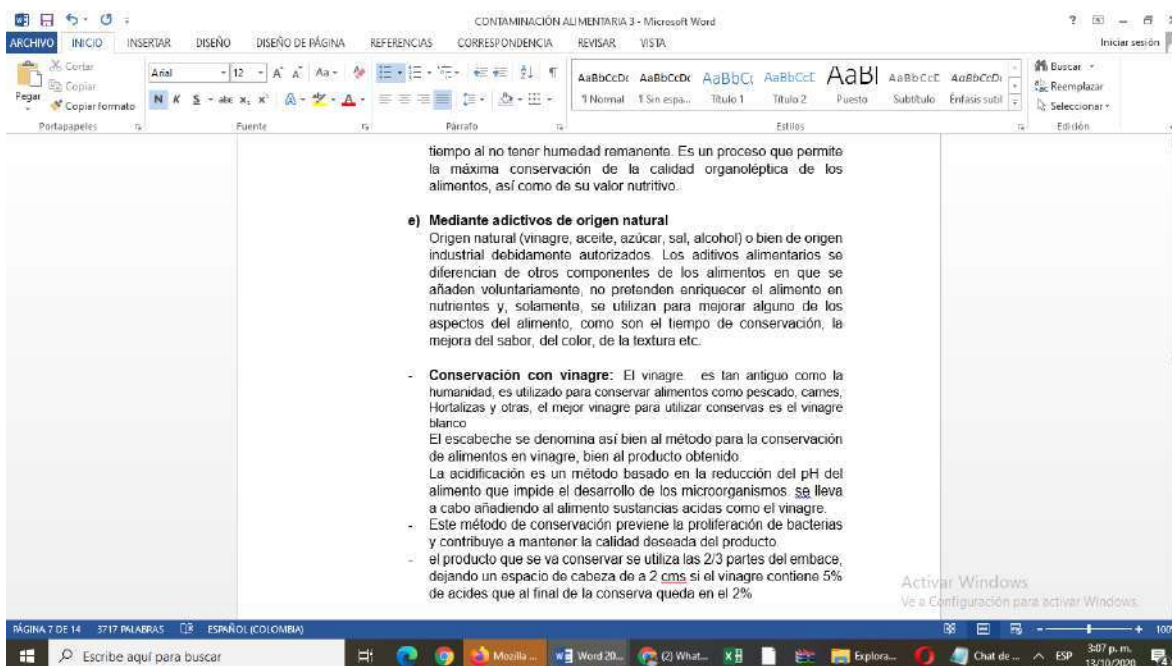
PÁGINA 6 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... (2) What... Explora... Chat de... ESP 3:06 p.m. 13/10/2020

Consiste en la adición de cloruro sódico, sal común, que inhibe el crecimiento de los microorganismos, la degradación de los sistemas enzimáticos y, por tanto, la velocidad de las reacciones químicas. El alimento obtenido tiene modificaciones de color, sabor, aroma y consistencia.

- **Adición de azúcar**
Cuando se realiza a elevadas concentraciones permite que los alimentos estén protegidos contra la proliferación microbiana y aumenta sus posibilidades de conservación, este proceso se lleva a cabo en la elaboración de leche condensada, mermeladas, frutas escarchadas y compotas.
- **Curado**
Procesos de conservación y sazonado de alimentos, especialmente de carne y pescado, mediante la adición de una combinación de sal, azúcar, nitratos o nitritos.
- **Ahumado**
Procedimiento que utiliza el humo obtenido de la combustión de materias con bajo contenido en resinas o aromas de humo. El humo actúa como esterilizante y antioxidante y confiere un aroma y sabor peculiar al alimento tratado por este método muy del gusto del consumidor. Este procedimiento suele aplicarse tanto en carnes como en pescados.
- **Acidificación**
Es un método basado en la reducción del pH del alimento que impide el desarrollo de los microorganismos. Se lleva a cabo añadiendo al alimento sustancias ácidas como el vinagre.





CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

- **Aceite:** Las conservas en aceite de oliva se conocen en Europa desde tiempos de los griegos. Las conservas, además, aportan la posibilidad de poder tomar productos fuera de temporada, conservando estos casi en su totalidad las vitaminas, proteínas y nutrientes de estos.
- Alcachofas, setas, berenjenas, calabacines, pepinos, y hasta ensaladas de mariscos, son algunos de los alimentos que se acostumbra a conservar en aceite de oliva.
- **Azúcar:** Es antiséptico a determinadas concentraciones, en torno al 65%, si bien en pequeñas proporciones favorece la proliferación de determinados organismos, especialmente aquellos que producen la fermentación y en particular la fermentación alcohólica.

PÁGINA 7 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

Buscar Reemplazar Seleccionar

- **SAL:** El uso de la sal para la conservación de los alimentos está muy extendido, debido a que aporta sabor, ejerce un efecto conservador e influye en la textura y otras características de los encurtidos. La sal empleada debe de ser de buena calidad, es decir, debe presentar un bajo contenido en calcio, magnesio y hierro, unas bacterias halofíticas color blanco y debe encontrarse libre de y materias extrañas. El **salado** y la **salmuera** son las principales aplicaciones de la sal en la preparación de los encurtidos y salsas.
- **Conservación con sal:** Curar con sal carnes, pescados y otras sustancias para su conservación. Todos ellos tienen un punto en común que es la eliminación del agua para que los microorganismos no proliferen. **Salazón:** la sal retira el agua de los alimentos reduciendo al límite el factor conocido como la actividad de agua.
- **Alcohol:** Se utiliza para conservar frutas, que se sumergen en un aguardiente blanco de graduación no superior a los 45°. Si se utiliza un aguardiente con una concentración superior de alcohol, las sustancias sápidas de la fruta pasan al aguardiente. En este caso la finalidad, más que conservar las frutas es producir licores aromatizados. Este método también se utiliza con hierbas aromáticas.
- **Origen industrial debidamente autorizado:**
 - Clases
 - se pueden distinguir tres grandes grupos:
 - sustancias que modifican los caracteres sensoriales:

PÁGINA 8 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Estilos Edición

Origen industrial debidamente autorizado:

- Clases
- se pueden distinguir tres grandes grupos:
- sustancias que modifican los caracteres sensoriales:
- Colorantes. (e-100 a e-199)
- Edulcorantes. (e-300 a e-399)
- Potenciadores del sabor. (e-500 a e-699)
- Sustancias que impiden o retrasan la alteración química y/o biológica de los alimentos:
- Conservantes. (e-200 a e-299)
- Antioxidantes
- Estabilizadores de la textura y otras propiedades físicas y químicas.
- Estabilizantes y emulgentes
- Antiapelmazantes
- Acidulantes y correctores de la acidez
- **Otros:** antiaglomerantes, gasificantes, endurecedores, secuestrantes, agentes de recubrimiento, antiespumantes, humectantes.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 8 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de... ESP 3:07 p.m. 13/10/2020

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Estilos Edición

- Aunque la mayoría de los aditivos no presentan problemas utilizados en las dosis recomendadas, salvo casos de alergias, unos pocos plantean algunas dudas sobre la necesidad de utilizarlos o bien suponen un riesgo potencial para la salud.
- Nitritos y nitritos.
- Sulfitos y derivados
- Fosfatos
- Glutamato
- Tartrazina
- BHA y BHT
- **Irradiación:** Consiste en la aplicación sobre el alimento de radiaciones ionizantes bajo un estricto control. Las radiaciones más empleadas son las gamma, obtenidas a partir de la desintegración radioactiva de isótopos de cobalto y cesio. El método es muy eficaz porque prolonga la vida útil de un producto en las mejores condiciones.

3) ESTIMADO APRENDIZ DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO POR LA INSTRUCTORA SOBRE LA CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS DEFINA LOS SIGUIENTES CONCEPTOS.

a) Un residuo
Es cualquier objeto, material, sustancia (sólida, líquida, gaseosa) o elemento que resulta del desarrollo de una obra, industria o actividad humana, la cual es necesario eliminar. Este eliminación tiene como objetivo evitar problemas sanitarios o medioambientales, entre otros.

b) Reciclar
Es el proceso mediante el cual se recupera, reelaboran y aprovechan los residuos, convirtiéndolos en materias primas para la

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 9 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de... ESP 3:08 p.m. 13/10/2020



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

b) **Reciclar**
Es el proceso mediante el cual se recupera, reelaboran y aprovechan los residuos, convirtiéndolos en materias primas para la elaboración de nuevos productos.
El reciclar ha creado conciencia de preservar nuestro planeta, se ha ampliado abarcando otros fines. Todo debido a la escasez y agotamiento de materias primas, se ha generado la necesidad de reutilizar estos residuos, aprovechando al máximo sus propiedades.

- **Objetivos en el Reciclaje de Residuos**
Prevención: mediante la cual, antes de que un material se convierta en residuo, se elimine el mayor número de sustancias peligrosas, evitando un impacto mayor al medio ambiente.
Aporte de valor: plantea que los residuos sean reutilizados, reciclados o utilizados para, por ejemplo, conseguir energía (Industria Energética...).

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 9 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de ... ESP 3:08 p.m. 13/10/2020

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

c) **Residuos orgánicos**
Residuos orgánicos: están compuestos por materias derivadas de vegetales, animales y comestibles, los cuales se descomponen con facilidad y vuelven a la tierra. Por ejemplo: frutas y verduras, restos de comidas, papeles. Son biodegradables, es decir, tienen la capacidad de fermentar y ocasionan procesos de descomposición. Aunque la naturaleza los puede aprovechar como parte del ciclo natural de la vida, cuando se acumulan posibilitan la multiplicación de microbios y plagas, convirtiéndose en potenciales fuentes de contaminación de aire, agua y suelo.

d) **Residuos inorgánicos**
Son aquellos residuos que no están compuestos por elementos orgánicos. Se componen de desechos como latas, botellas, metales, plásticos y otros productos de uso cotidiano de origen industrial, los cuales tardan mucho tiempo en desintegrarse o nunca se descomponen, y por ello se los llama no biodegradables. Estos desechos no siempre resultan inservibles, pues existen diferentes formas de aprovecharlos o reutilizarlos.

2) **ESTIMADO APRENDIZ DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO POR LA INSTRUCTORA SOBRE LA CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS COMPLETE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS.**

e) **Canecas verdes:** los residuos que se depositan en estas canecas son aquellos no peligrosos, inertes y comunes como residuos orgánicos y polvo

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 10 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de ... ESP 3:08 p.m. 13/10/2020



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

2) ESTIMADO APRENDIZ DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO POR LA INSTRUCTORA SOBRE LA CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS COMPLETE LOS SIGUIENTES ENUNCIADOS.

- e) **Canecas verdes:** los residuos que se depositan en estas canecas son aquellos no peligrosos, inertes y comunes como residuos orgánicos y polvo
- f) **Canecas grises:** los residuos que se depositan son no peligrosos y reciclables como el cartón, el papel y similares. Es importante tener en cuenta que estos desechos no pueden estar plastificados (puesto que este factor impide su reutilización) ni sucios de líquidos, grasa o cualquier tipo de fluido similar
- g) **Canecas rojas:** aquí se depositan los residuos de alto riesgo o que resultan peligrosos, infecciosos, bioseguros y coruptivos. Algunos de ellos son: desechos clínicos, bacterias, insecticidas, aceites, aerosoles y similares. Las canecas rojas son mayormente utilizadas en hospitales y empresas de industrias que manejan de forma constante desechos como los anteriormente mencionados.
- h) **Punto ecológico:** es una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por recipientes de diferentes colores, estos

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 10 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de... ESP 3:08 p.m. 13/10/2020

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

puntos los encontramos en las zonas comunes de instituciones educativas, empresas, centros comerciales, centros recreativos y en diferentes establecimientos culturales. Tienen como objetivo incentivar, motivar y sensibilizar a las personas a actuar responsablemente en la separación de todos los residuos sólidos que producen.

- i) **Shut:** sistema de almacenamiento colectivo de basura. Toda edificación para vivienda, comercio, multifamiliar, conjuntos residenciales, centros comerciales, restaurantes, hoteles, plazas de mercado, deberá tener un área destinada al almacenamiento de residuos sólidos que cumpla como mínimo con los siguientes requisitos



Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 11 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de... ESP 3:09 p.m. 13/10/2020



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

4) ESTIMADO APRENDIZ DE ACUERDO AL MATERIAL DE APOYO ENVIADO POR LA INSTRUCTORA SOBRE EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO RESPONDO LO SIGUIENTE.

a) **Defina el concepto de plan de saneamiento básico**
Un plan de saneamiento básico se implementa con el fin de brindar ambientes que cumplan con las condiciones ideales de salubridad y minimizar los riesgos en la salud de los seres humanos, dando cumplimiento a lo establecido en la Ley 9 de 1979. El plan de saneamiento se desarrollará en tres fases; la primera fase es la formulación de los programas correspondientes a las actividades desarrolladas; la segunda fase corresponde a la implementación de los programas previamente formulados y la tercera fase de seguimiento permitirá tomar decisiones para una mejora continua y evaluar la efectividad de los procedimientos y actividades propuesta.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 11 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escriba aquí para buscar

Word 20... Chat de...

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

b) **Mencione los 4 programas que tiene un plan de saneamiento básico.**
1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa control de plagas y roedores
3. Programa de manejo de residuos líquidos y sólidos
4. Programa fuente de abastecimiento de aguas

c) **Defina el concepto de limpieza**
Es la acción de recoger y desechar los residuos de productos, polvo o cualquier otra suciedad que esté presente en el área a limpiar.
Este procedimiento se realiza
- Remover la materia no deseada
- Rodar con agua la superficie
- Aplicar detergente limpiador
- Estregar a mano, con cepillo o escoba las áreas que lo requieran.
- Enjuagar con abundante agua.

d) **Defina el concepto de desinfección**
Es la acción de Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.
Este procedimiento se realiza
- Aplicar la solución cuando se lo que vamos desinfectar que encuentre limpio
- Dejar actuar en manos 2 segundos
En frutas, verduras, equipo, utensilios y áreas 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 12 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escriba aquí para buscar

Word 20... Chat de...



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

d) Define el concepto de desinfección
Es la acción de Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.
Este procedimiento se realiza:
- Aplicar la solución cuando se lo que vamos desinfectar que encuentre limpio
- Dejar actuar en manos 2 segundos
En frutas, verduras, equipo, utensilios y áreas 10 minutos.
- Enjuagar con abundante agua
Este plan debe contar con documento en cual debe incluir:
- Que limpiar y desinfectar.
- Como limpiar y desinfectar.
- Cuando limpiar y desinfectar.
- Quien limpia y desinfecta.
- Donde se limpió y desinfecto.

e) Define el concepto de plaga
La importancia del control de plagas radica principalmente por ser receptoras y transmisoras de ETAS (Enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados)
Plaga es la presencia súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que provoca diversos tipos de perjuicios
Entre ellas tenemos: cucarachas, hormigas, ratones, ratas, pulga, termitas, moscas, mosquitos, avispa, arañas, garrapata, gorgojos, etc.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 12 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de... ESP 3:10 p.m. 13/10/2020

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

f) Desde que puntos se debe realizar el control de plagas
El control de plagas se debe realizar desde:
La recepción de la materia prima e insumos.
Almacenamiento
Producción
Transformación
Distribución
Consumo
Requerimientos para el MIP
- diagnostico e identificación de factores de riesgo.
- monitoreo
- mantenimiento e higiene
- aplicación de productos
- Verificación
La Empresa fumigadora debe:
- Cumplir con la normatividad (permisos legales), bien sea la DSS o dirección local de salud pública.
- Debe tener registro sanitario de los agentes químicos del INVIMA y el ICA
- Deber tener fichas técnicas y de seguridad de cada uno de los productos utilizados y tener pleno conocimiento de sus efectos adversos y primeros auxilios.
- Debe tener certificado de capacitación y entrenamiento e idoneidad para el uso de los agentes químicos.
Registro de verificación

g) Con que debemos contar para un almacenamiento temporal de residuos
Almacenamiento temporal de residuos debe contar con:

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

PÁGINA 13 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA)

Escribe aquí para buscar

Word 20... Q2 What... Explora... Chat de... ESP 3:10 p.m. 13/10/2020



CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

g) **Con que debemos contar para un almacenamiento temporal de residuos**
Almacenamiento temporal de residuos debe contar con:
- Iluminación y ventilación adecuada
- Equipos de extinción de incendios
- Señalización de los materiales manipulados, el código de colores y los criterios de seguridad.
- Debemos contar un programa PGIRS

h) **Defina el concepto de programas PGIRS**
El Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos Cleaner es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas de la empresa, y debe ser cumplido por cada uno de los funcionarios de la compañía, tanto en las instalaciones físicas de la empresa, como en los trabajos realizados en campo (montajes), en los cuales se pueden adoptar

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 13 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA) GUARDANDO ARCHIVO DE AUTORRECUPERACIÓN PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA: 100%

Escriba aquí para buscar

Word 20...

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA 3 - Microsoft Word

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DISEÑO DE PÁGINA REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

los lineamientos estipulados por el cliente para el manejo de los residuos.
Debemos contar con un programa documentado, donde se aclaren todas las disposiciones de clasificación, manejo en la fuente recolección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos y líquidos.

i) **Como deben ser los tanques de almacenamiento de agua**
Deben ser de material sanitario, con terminados lisos, de fácil limpieza y desinfección de flujo continuo, correctamente tapados con cubierta que encaje con precisión. Estos deben tener capacidad para al menos 1 día de producción.
Programa control del agua Debemos contar con programa documentado, donde se aclaren los métodos de purificación y desinfección del agua, en caso de aplicar. Y todas las disposiciones sobre el control del agua, para garantizar su calidad.

Activar Windows
Vea a Configuración para activar Windows

PÁGINA 14 DE 14 3717 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA) GUARDANDO ARCHIVO DE AUTORRECUPERACIÓN PANTALLAZOS DE EVIDENCIAS DE APRENDICES FICHA: 100%

Escriba aquí para buscar

Word 20...

