

Nombres: Maria Alejandra Moreno
 Richard Daniel Tunubala
 Laura Sofia Manzano
 Michael Diaz

OK

1

$$1 \text{ lb} = 453.6 \text{ gramos (g)}$$

$$1 \text{ g} = 1000 \text{ miligramos (mg)}$$

$$0,0833 \text{ lb} \cdot \frac{453,6 \text{ g}}{1 \text{ lb}} \cdot \frac{1000 \text{ mg}}{1 \text{ g}} = 37,784,88 \text{ mg}$$

La masa equivale a 37,784,88 mg

2

$$1 \text{ m}^3 = 1000 \text{ L}$$

$$5,2 \text{ L} \times \frac{1 \text{ m}^3}{1000 \text{ L}} = 0,0052 \text{ m}^3$$

El volumen es 0,0052 m³

3

$$10,5 \frac{\text{g}}{\text{cm}^3} \times \frac{1 \text{ kg}}{1000 \text{ g}} \times \frac{1000000 \text{ cm}^3}{1 \text{ m}^3} = 10,5 \times 1000 = 10.500 \frac{\text{kg}}{\text{m}^3}$$

La densidad es 10.500 $\frac{\text{kg}}{\text{m}^3}$

4

a) volumen: m³

b) masa: kg

c) Tiempo: s

d) Temperatura: K

5

$$^{\circ}\text{F} = \frac{9^{\circ}\text{F}}{5^{\circ}\text{C}} \times (^{\circ}\text{C}) + 32^{\circ}\text{F}$$

$$^{\circ}\text{F} = \frac{9^{\circ}\text{F}}{5^{\circ}\text{C}} \times (224) + 32^{\circ}\text{F}$$

$$^{\circ}\text{F} = 403,2 + 32^{\circ}\text{F}$$

$$^{\circ}\text{F} = 435,2^{\circ}\text{F} \rightarrow \text{Punto de fusión}$$

6

$$K = (C + 273,15^{\circ}C) \times \frac{1K}{1^{\circ}C}$$

i) $113^{\circ}C$

$$K = (113^{\circ}C + 273,15^{\circ}C) \times \frac{1K}{1^{\circ}C}$$

$$K: 386,15 K$$

ii) $37^{\circ}C$

$$K = (37^{\circ}C + 273,15^{\circ}C) \times \frac{1K}{1^{\circ}C}$$

$$K = 310,15 K$$

iii) $357^{\circ}C$

$$K = (357^{\circ}C + 273,15^{\circ}C) \times \frac{1K}{1^{\circ}C}$$

$$K = 630,15 K$$

7

$$^{\circ}C = \left(\frac{1^{\circ}C}{1K} \times K \right) - 273,15^{\circ}C$$

i) $77K$

$$^{\circ}C = \left(\frac{1^{\circ}C}{1K} \times 77K \right) - 273,15^{\circ}C$$

$$^{\circ}C = -273,15^{\circ}C$$

ii) $4,2 K$

$$^{\circ}C = \left(\frac{1^{\circ}C}{1K} \times 4,2K \right) - 273,15^{\circ}C$$

$$^{\circ}C = -268,95^{\circ}C$$

iii) $601K$

$$^{\circ}C = \left(\frac{1^{\circ}C}{1K} \times 601K \right) - 273,15^{\circ}C$$

$$^{\circ}C = 327,85^{\circ}C$$

Nº ficha: 3492 416

27-06-26

Nombres: Maria Alejandra Moreno
Richard Daniel Tunubalá
Laura Sofia Manzano
Michael Diaz

Desinfección de verduras

- Cloro Comercial 5% $\rightarrow$ 50.000 PPM
- solución 4 L a 50 ppm

✓ $PPM = \% \times 10.000$

$PPM = 5 \times 10.000$

$PPM = 50.000 \text{ ppm}$

✓ $V_1 = ?$

$$V_1 = \frac{50 \text{ ppm} \times 4000 \text{ ml}}{50.000 \text{ ppm}}$$

$V_1 = 4 \text{ ml}$

Rta/: Debo medir 4 ml de cloro

Desinfección de zonas críticas

- Cloro comercial 5%
- solución 3 L a 0,5%

✓ $V_1 = ?$

$$V_1 = \frac{0,5 \% \times 3000 \text{ ml}}{5 \%}$$

$V_1 = 1500$
5

$V_1 = 300 \text{ ml}$

Rta/: Debo medir 300 ml de cloro

Control de demas

- Cloro al 1%
- galón de cloro industrial al 13%

$$C_1 = 13 \% \quad C_2 = 1 \%$$

$$V_1 = ?$$

$$V_2 = 1 \text{ L} \rightarrow 1000 \text{ ml}$$

$$V_1 = ?$$

$$V_1 = \frac{1 \% \times 1000 \text{ ml}}{13 \%}$$

$$V_1 = 76,92 \text{ ml}$$

Cantidad de agua necesaria:

$$\text{Volumen total} = 1000 \text{ ml}$$

$$- 1000 \text{ ml} - 76,92 \text{ ml} = 923,08 \text{ ml} \rightarrow \text{volumen de agua}$$

Rta/ Para preparar la solución al 1% se miden 76,92 ml de cloro industrial al 13% en un instrumento de medición, y luego se debe agregar 923,08 ml de agua para llegar al litro.

Ficha: 3492416-Cocina

Fecha: 20-06-26

Any Sofia Collazos Botina

Johan Steven Velasco marion

Alfonso Rengifo faborio

OK

allex

1) ¿Que es ciencia?

2) De acuerdo con el Metodo científico planteo desde un fenomeno, hasta una hipotesis teniendo en cuenta una preparacion fallida realizada en cocina

3) Todo aquello que tiene masa y ocupa un lugar en el espacio se denomina: **Materia**

4) ¿Cuales son los estados de materia?

5) La temperatura en la cual una sustancia solida pasa al estado liquido se denomina

6) Como se clasifica la materia

7) Que tipo de separaciones fisicas han empleado en su entorno cocina

anillo

1) la ciencia es el conjunto de conocimientos organizados y comprobables que explica como funciona el universo y porque de las cosas basado en la experimentacion.

2) fenomeno observado: el arroz quedo muy pegajoso y no suelto.

Hipotesis: ocurrio porque se uso demasiada agua, el tiempo de cocción fue mayor

4) Sólido-liquido-gaseoso-plasma

5) se llama punto de fusión

6) sustancias puras, elementos y compuestos

7) Filtración: separa ^{Sustancias} sólidos de ^{Mezclas} líquidos como colar café

Decantación: separan líquidos que no se mezclan como el aceite y el agua

Tamizado: separa partículas de distinto tamaño como sernir ^{harina}

evaporación: separa un sólido disuelto en líquido como obtener sal a secar agua salada

8) Cuales son las propiedades físicas y químicas de la materia

9) Identifica que propiedades depende de la cantidad de materia

Taller

1. El control de los alimentos debe hacerse

Respuesta: D ✓

2. Un alimento puede ser perjudicial para la salud

Respuesta: B ✓

3. Cuando un alimento está contaminado

Respuesta: C ✓

4. ¿Qué ocurre cuando se consume alimentos que contienen bacterias?

Respuesta:

5. En un local de manipulación de alimentos no debe haber

Respuesta: C ✓

6. Para evitar su contaminación, los alimentos no deben permanecer durante mucho tiempo a temperaturas:

Respuesta: A ✓

7. Al refrigerar un alimento, las bacterias que puede contener

Respuesta: A ✓

Junio 9-2026

Ficha 3481253

Carmen Rocío Cerón

Dancy Cecilia Dorado

Herminda Ruiz Lopez

1) Al refrigerar un alimento las bacterias que puede contener:

A

2) Para evitar su contaminación, los alimentos no deben permanecer durante mucho tiempo a temperatura

A

3) En un local de manipulación de alimentos no debe haber:

C

4) Que ocurre cuando se consume alimentos que contiene bacterias:

B

5) Cuando un alimento está contaminado:

C

6) Un alimento puede ser perjudicial para la salud

B

Edithson Bolaños Páramo
Fernanda Perafán Gómez
María Isabel Ruano Davalos

OK

Ficha # 3481253 — Julio 12 / 2026

$$\frac{V1 = C2 \times V2}{C1}$$

✓ 4 L. 50 ppm
 $V2 = 4L = 4000ml$ $C2 = 50ppm$

C1 5% cloxo comer
 $C1 = 5\%$ 50.000ppm

$$\frac{V1 = 50ppm \times 4000ml}{50000ppm} = 4ml$$

$$5 \times 1000 = 50.000ppm$$

♥ 3L 0,5%
 $V2 = 3.000ml$ $C2 = 0,5\%$

5% COLOXO comercial
 $C1 = 5\%$

$$\frac{V1 = 0,5\% \times 3000ml}{5\%} = 300ml$$

♥ 13% 1%
 $C1 = 13\%$ $C2 =$

7L
 $V2 = 7.000ml$

$$\frac{V1 = 1\% \times 7000ml}{13\%} = 77ml$$

$$7.000ml - 77ml = 923ml$$



FUNDACIÓN ESCUELA TALLER DE POPAYÁN

RESTAURANTE ESCUELA

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Código del documento: PLD-001

Versión: 1.0

Fecha de elaboración: Julio de 2026 (la ajustaremos a la fecha oficial de emisión)

Proceso:
Restaurante Escuela

Elaboró:
Grupo 3

Revisó:

Aprobó:

Código Área	Elemento	Nivel de Ri	Prioridad	Procedimiento	Producto Limpieza	Desinfectante	Frecuencia
A-01	Cocina	Mesones	Alto	P1	Remoción, lavado, enjuague, desinfección	Detergente alcalino	Amonio cuaternario
A-01	Cocina	Tablas de corte	Alto	P1	Cepillado, lavado, desinfección	Detergente neutro	Hipoclorito
A-01	Cocina	Cuchillos	Alto	P1	Lavado, enjuague, desinfección	Detergente neutro	Hipoclorito
A-01	Cocina	Estufas	Alto	P1	Desengrase, lavado, desinfección	Desengrasante	Amonio cuaternario
A-01	Cocina	Campana extra	Medio	P2	Desengrase profundo	Desengrasante	Amonio cuaternario
A-01	Cocina	Pisos	Alto	P1	Barrido, lavado, desinfección	Detergente	Hipoclorito
A-04	Lavado utensilios	Lavaplatos	Medio	P2	Limpieza mecánica, desinfección	Desengrasante	Amonio cuaternario
A-04	Lavado utensilios	Escurreedores	Alto	P1	Lavado, enjuague, desinfección	Detergente	Hipoclorito
A-05	Lavado verduras	Lavadero	Alto	P1	Lavado, enjuague, desinfección	Detergente	Hipoclorito
A-06	Cuarto frío	Estanterías	Alto	P1	Limpieza húmeda, desinfección	Detergente neutro	Amonio cuaternario
A-06	Cuarto frío	Pisos	Alto	P1	Lavado, desinfección	Detergente	Hipoclorito
A-07	Bodega seca	Estantes	Medio	P2	Limpieza en seco, desinfección	Detergente	Amonio cuaternario
A-13	Baños	Sanitarios	Alto	P1	Lavado, desinfección directa	Detergente ácido	Hipoclorito
A-13	Baños	Lavamanos	Alto	P1	Lavado, desinfección	Detergente	Hipoclorito
A-16	Residuos	Contenedores	Alto	P1	Lavado, desinfección	Desengrasante	Hipoclorito
Grupo 2							



Tabla de Registro de Limpieza y Desinfección – Cocina

TABLA DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – COCINA						
MES: 07 / JULIO		AÑO: 2026				
FECHA	ÁREA O EQUIPO	ACTIVIDAD REALIZADA	PRODUCTO UTILIZADO	RESPONSABLE	VERIFICACIÓN (Si/No)	OBSERVACIONES
___/___/___	Mesa de trabajo	Limpieza y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Limpieza finalizada
___/___/___	Estufa	Limpieza y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Todo correcto
___/___/___	Horno	Limpieza	Desengrasante	Angela Cordoba	Si / No	todo correcto
___/___/___	Lavaplatos	Limpieza y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Limpieza finalizada
___/___/___	Utensilios	Lavado y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Limpieza finalizada
___/___/___	Pisos	Limpieza y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Limpieza finalizada
___/___/___	Paredes	Limpieza	Detergente	Angela Cordoba	Si / No	NO se Pate Lavar
___/___/___	Cacerola de residuos	Lavado y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Limpieza finalizada
___/___/___	Otros (especificar)	Limpieza y desinfección	Detergente y desinfectante	Angela Cordoba	Si / No	Sin novedades

FIRMA DEL RESPONSABLE: Angela Cordoba FIRMA DEL SUPERVISOR/INSTRUCTOR: _____

