PLAN DE MEJORAMIENTO GRADO DECIMO – PRIMER SEMESTRE

COMPETENCIA DE APRENDIZAJE
290801025 Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.
- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.
- Realizar higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

INSTRUCCIONES

- Por favor, cumplir con las fechas y horas de entrega del taller pactadas con el instructor; no se aceptarán talleres después de las mismas.

- Este plan de mejora estará habilitado desde el **Martes 6 de abril hasta el viernes 30 de abril a las 5:00 pm.**

- De igual manera, para entregar este taller, en el mismo link deberá entregar todas las actividades hechas durante el semestre **(Actividad 1. Definiciones y Contaminación, Actividad 2. Limpieza y desinfección, Actividad 3. POES, Actividad 4. Plan de Saneamiento, Actividad 5. Soluciones, Actividad 6. Equipos, Actividad 8. Disposición de Residuos)** (entregar las que no hicieron).

- No copie los textos de igual forma de internet o de otro compañero; si lo hace se aplicará el reglamento del aprendiz SENA en donde se castiga el plagio por copia con la cancelación de la matricula con su respectiva inhabilidad.

- Por favor utilizar procesadores de texto (Word, Excel o Power Point) para presentar el trabajo y, si no se cuenta con esta herramienta, podrá hacerla en el cuaderno y enviar un pdf o fotos numeradas y/o con nombre para distinguir las actividades. Se habilitará un link en plataforma Territorium para adjuntar todo.

1. Conocimientos básicos POES

Ingrese al siguiente link: http://es.slideshare.net/dianacquintero/poes-15327277 o el documento llamado “POES – INVIMA” que se encuentra en el material de apoyo y elabore un mapa conceptual con los siguientes temas:

- Objetivos
- Frecuencia
- Pasos de un POES
- Aspectos a tener en cuenta
- Requisitos generales
- Elementos
- Mantenimiento de un POES
- Medidas correctivas
- Registro POES
- Verificación
- Responsabilidades del establecimiento

2. Formatos POES

Ingrese al siguiente link: http://es.slideshare.net/adrianalvarezr/ejemplo-poes-bpm o el documento que se encuentra en el material de apoyo llamado “ejemplo formato poes-bpm” en donde encuentra un ejemplo de un formato POES. Lea la información registrada en el formato de ejemplo y teniendo en cuenta el diseño del formato, elabore el registro del POES para los siguientes equipos y utensilios que se usan en la línea de panadería:

- Mesones en acero inoxidable.
- Amasadora industrial.
- Pisos de la planta piloto de procesamiento de alimentos.

3. Ejercicios ppm

Teniendo en cuenta las instrucciones en el documento “Diapositivas cálculos ppm preparación de soluciones” del material de apoyo y desarrolle los ejercicios del a) al f) sobre concentración de soluciones.

Resuelva los siguientes ejercicios, teniendo en cuenta:

Equipo o material	ppm recomendadas
Materia prima	30
Equipos y/o superficies que tengan contacto con el alimento	100
Equipos y/o superficies que no tienen contacto con el alimento	180

Calculo de partes por millón (ppm)

ppm = [% de Hipoclorito de sodio X (1 X 10^6)] /100

Fórmula para hallar la concentración:

C1V1 = C2 V2 Donde:

C1 = concentración del hipoclorito de sodio
V1 = volumen del hipoclorito de sodio
C2 = concentración de la solución
V2 = volumen de la solución

REALIZAR PROCEDIMIENTO DE CADA EJERCICIO

a) Halle la cantidad en ml de hipoclorito de sodio al 5,25% que requiere para preparar una solución de 7 L para desinfectar los mesones de la planta de alimentos.

b) Halle la cantidad en ml de hipoclorito de sodio al 5,25% que requiere para preparar una solución de 30 L para desinfectar las paredes de la planta de alimentos.

c) Halle la cantidad en ml de hipoclorito de sodio al 12% que requiere para preparar una solución de 5 L para desinfectar la despulpadora.

d) Halle la cantidad en ml de hipoclorito de sodio al 12% que requiere para preparar una solución de 3 L para desinfectar la licuadora.

e) Halle la cantidad en ml de hipoclorito de sodio al 5,25% que requiere para preparar una solución de 15 L para preparar una solución de 150 ppm.

f) Halle en ml la cantidad de hipoclorito de sodio al 12% que requiere para preparar una solución de 15 L para preparar una solución a 400 ppm.

4. Los residuos sólidos se deben seleccionar y almacenar en recipientes o contenedores para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición, los cuales se encuentran respectivamente identificados por colores para la correcta clasificación de los desechos (Según la resolución 2184/2019). Seleccione 10 residuos que hayan salido de la practica de chorizo y llene el siguiente cuadro.

Columna # 1 TIPO DE RESIDUO	Columna # 2 COMO SE CLASIFICA SEGÚN LA RESOLUCION 2184 de 2019	Columna # 3 BOLSA BLANCA	Columna #4 BOLSA VERDE	Columna # 5 BOLSA NEGRA
EJEMPLO: SERVILLETAS USADAS	**RESIDUOS NO APROVECHABLES**			**x**