SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN

1. Que esta mal en esta imagen?



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

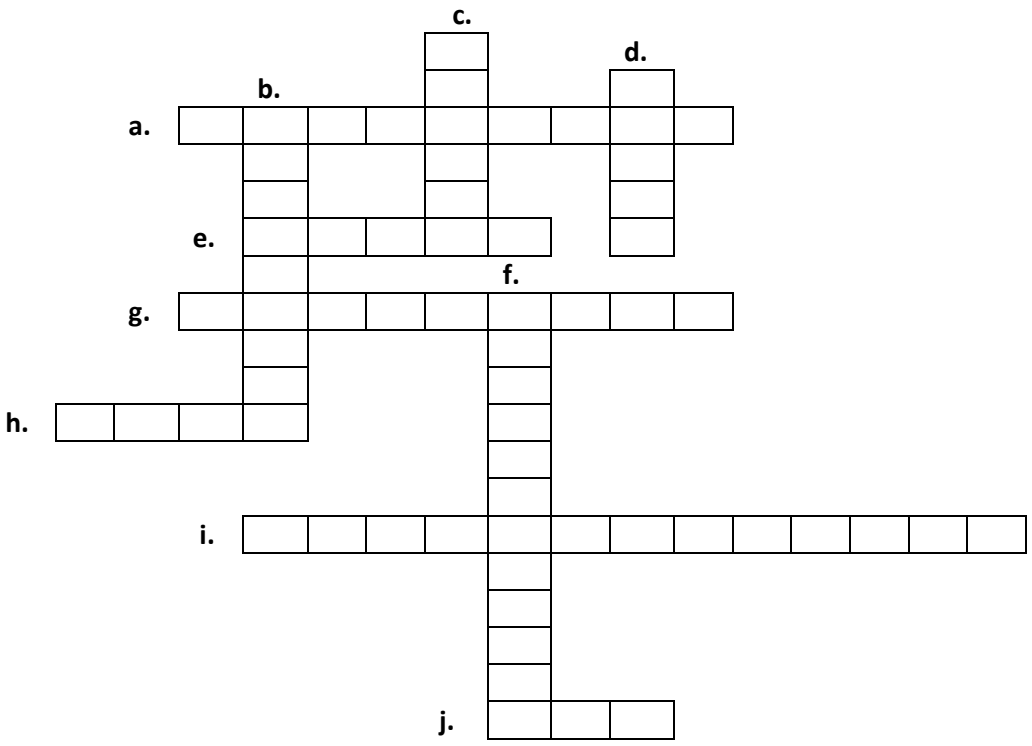
2. **Crucigrama:** Lea atentamente las siguietes preguntas y responda.

HORIZONTALES:

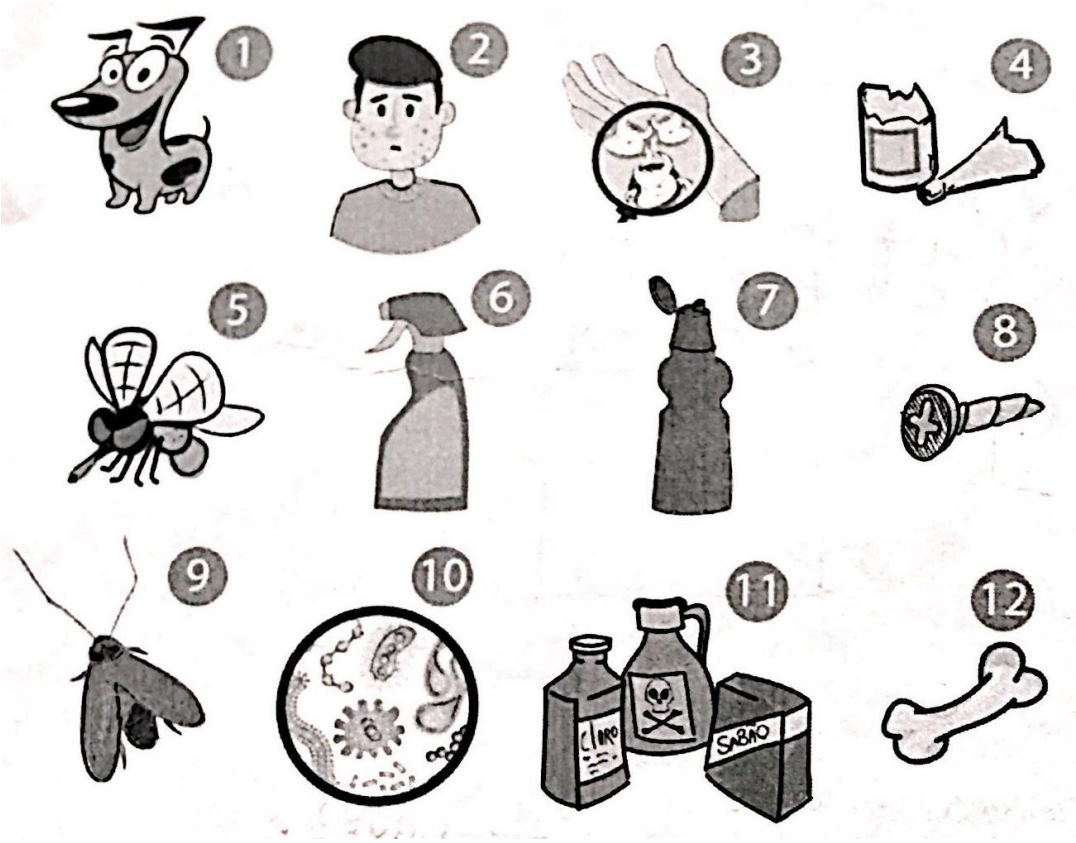
a. Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condicinoes ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.
e. Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.
g. Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan en fermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.
h. Sigla de lo que se entiende como: “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”.
i. Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.
j. Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.

VERTICALES:

b. Los _ _ _ _ _ _ _ _ _ puede estar contaminado con: microorganismos como bacterias, virus y parásitos; presencia de sustancias extrañas como tierra, trozos de palo y pelos: contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.
c. Existen alimentos de alto _ _ _ _ _ _ y de bajo _ _ _ _ _ _. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus caracteristicas y cuáles son las condiciones adecuades de manipulación.
d. Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _ _ _ _ _ .
f. Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.



3. Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.



Según el número de cada dibujo, indique a que grupo pertenecen:

Peligros Físicos:

Peligros Biológicos:

Peligros Químicos:

Principales Vectores de Peligros Biológicos:

4. Construye tu PROPIA VISIÓN: Mediante un dibujo y apoyado de palabras claves construya la cocina ideal teniendo en cuenta aspecto relacionados con personal manipulador, instalaciones, equipos y utensilios.