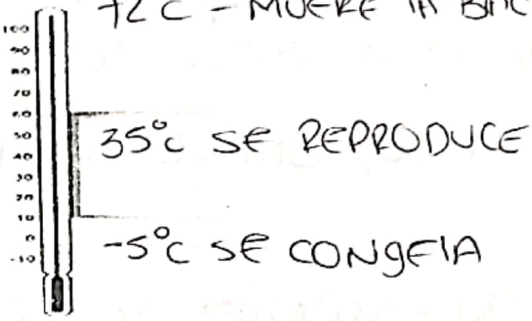
NOMBRE: SAMUEL JOSÉ QUINTERO NIETO

N° DOCUMENTO: 1106226268

1. Defina el concepto de manipulador de alimentos y las clases de manipulador.
2. Si encuentro una hebra de esponjilla en la comida, de qué tipo de contaminación se trata.
   - Física ⊗
   - Química ○
   - Biológica ○
3. Complete el grafico.



4. Defina con sus palabras el concepto contaminación cruzada y *mencione los* 4 aspectos donde se presenta la contaminación *cruzada.*
5. *Mencione los requisitos* del manipulador de alimentos
6. *Describa los elementos* de la vestimenta adecuada.
7. *Explique con sus palabras* el almacenamiento de los alimentos no *perecederos*
8. Describa uno de los métodos de conservación de alimentos
9. Defina con sus palabras los conceptos de: Limpieza – desinfección
10. Mencione los 6 pasos para realizar una buena limpieza y desinfección
11. La señora **Silveria Ocoro** le pide realizar la limpieza y desinfección del menaje del restaurante, donde se emplea un desinfectante con 5,25 % de concentración; ¿Qué cantidad se necesita de desinfectante si la cantidad de agua es 15 litros de agua?
12. **Bonus:** cuantos ladrillos se necesita para finalizar o terminar un edificio?

Escaneado con CamScanner

1. EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES AQUEL QUE TIENE CONTACTO DIRECTO E INDIRECTO CON EL PRODUCTO.

4. CONTAMINACION CRUZADA COMO SU NOMBRE LO DICE ES CUANDO SE CRUZAN LAS CONTAMINACIONES.

* ALIMENTO – ALIMENTO
  ALIMENTO – MANIPULADOR
  ALIMENTO – AREA DE TRABAJO
  ALIMENTO – MAQUINARIA

5. HACER PRUEBAS MEDICAS DE LAS UÑAS LA SALIBA Y LA GARGANTA, TENER BUEN ASEO.

6. UNIFORME BLANCO, CON GORRO, TAPABOCAS. GUANTES, MANDIL

7. SE COLOCAN EN ESTANTES SEPARADOS DEL PISO Y DE LA PARED.

8. UN METODO DE CONSERVACION ES CONGELACION SE EMPACAN CADA ALIMENTO EN UN RECIPIENTE APARTE Y SE LLEVAN AL CONGELADOR

9. LIMPIEZA ES CUANDO SE QUITA EL MUGRE DE LA PARTE SUPERIOR MUGRE FISICO

DESINFECCION: CUANDO SE ELIMINA POSIBLES BACTERIAS QUE TENGA EL ALIMENTO.

10: PASOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. JUAGAR CON ABUNDANTE AGUA
2. ENJABONAR CON ESPUMA
3. JUAGAR CON ABUNDANTE AGUA.
4. PREPARAR LA SOLUCION
5. APLICAR LA SOLUCION
6. DEJAR ESCURRIR O SECAR

11. LA CANTIDAD QUE NECESITA SON 60 mL

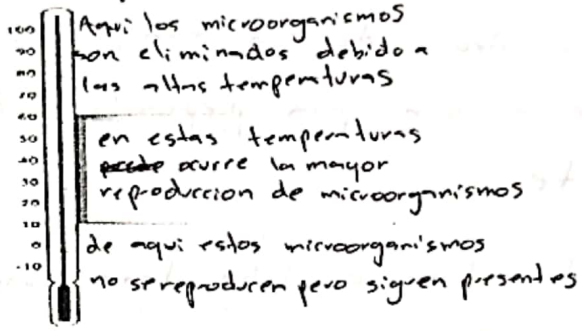
12. 2700 LADRILLOS

Escaneado con CamScanner

NOMBRE: Mª Jose Leyva Vergara

N° DOCUMENTO: 1004917047 3 semestre

1. Defina el concepto de manipulador de alimentos y las clases de manipulador.
2. Con base a la clasificación de los alimentos, complete con las características:
   Perecederos: el pollo, las carnes, las frutas
   Semi perecederos: tuberculos, el platano, los huevos
   No perecederos: los granos y enlatados
3. Complete el grafico.



4. Defina con sus palabras el concepto contaminación cruzada y *mencione los* 4 aspectos donde se presenta la contaminación *cruzada.*
5. *Mencione los* requisitos del manipulador de alimentos
6. *Mencione* 3 *de los* 4 exámenes que se debe realizar el manipulados *de alimentos*
7. *Explique con* sus palabras el almacenamiento de los alimentos *perecederos*
8. *Describa* uno de los métodos de conservación de alimentos
9. *Describa* lo que se debe eliminar para evitar que las plagas se reproduzcan
10. Mencione los 6 pasos para realizar una buena limpieza y desinfección
11. En el **MARISCON CHOQUANO**, le piden realizar la limpieza y desinfección de las paredes del establecimiento, donde se utiliza un desinfectante con una concentración de 5,25%; que cantidad de desinfectante se necesita si la cantidad de agua requerida es 9 litros de agua?
12. **Bonus: <u>cuantos ladrillos se necesita para finalizar o terminar un edificio?</u>**

Escaneado con CamScanner

SOLUCION

① Un manipulador de alimentos es aquella persona que va a tener ya sea un contacto directo o indirecto con un alimento y/o materia prima, se puede clasificar en manipuladores de primera mano es decir aquellos que siembran o producen la materia prima ya desde ahí pasan a manos de los manipuladores de limpieza, de comercialización, de venta de este y hasta el momento que llegue este producto para ser procesado y servido al consumidor

④ La contaminación cruzada tal y como se dice el la contaminación que se presenta cuando un alimento es expuesto a diferentes factores que pueden causar su contaminación o viceversa como por ejemplo la contaminación de un alimento a otro, de un manipulador al alimentos, de un alimento a los utensilios que se usan para preparalo y de el lugar de trabajo o producción del alimento a este.

⑤ Un manipulador de alimentos debe tener una buen estado de salud, una limpieza personal, tener un uniforme para evitar la contaminación, cuidar de ser lo mas prudente posible no escupir, estornudar, tener las manos sucias, etc para el momento de manipular un alimento

⑥ KOH (viñas)
- Cropologico
- El examen de la saliva para determinar si tiene algún microorganismo

⑦ El almacenamiento de los alimentos perecederos empieza con categorizar el tiempo de vida de estos luego separan el bolsas o cosas y llevandolos a su respectiva refrigeración o congelación

⑧ Este la refrigeración, la congelación la ultracongelación, el escaldar, el escalfar

⑨ se debe tener precaución con los almacenamientos evitar las humedades las cosas podridas, tener al dia el control de plagas, tener una buena limpieza del establecimiento, evitar la acumulación de basuras

⑩ - Enjuagar con abundante agua
- Enjabonar y retregar con esponja
- Enjuagar con abundante agua
- Preparar la gasteria con el hipoclorito (con sus debidas medidas)
- Aplicar la mezcla en el tiempo estipulado
- Dejar escurrir o secar

⑪ se requieren

36 mililitros / 9 litros

Escaneado con CamScanner