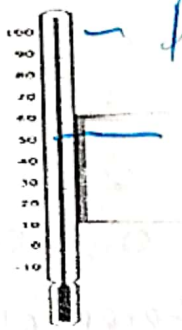
NOMBRE: Alison Yomara Calderon

N° DOCUMENTO: 1107974168

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: horas % H2O alto
   Semi perecederos: dias % H2O medio
   No perecederos: meses % H2O bajo
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? 135 ml para 9 litro

4
75
x9
135

12. **Bonus:** **<u>cuantos ladrillos se necesita para finalizar o terminar un edificio?</u>**

Escaneado con CamScanner

1 Un manipulador es una persona que manipula un alimento de manera directa o indirecta
manipulador directo o indirecto

4 Alimento → Alimento
Alimento → Area o Superficie
Alimento → manipulado
Alimento → Utensilio

la Contaminacion cruzada es cuando se Contamina un ~~Alime~~ alimento ya sea con otro alimento con un utensilio

5 un buen aseo personal, tener elemento de proteccion como mascarilla o tapar bocas estar sano de enfermedades infecciosas

6 Examenes = se revisan la uñas haciendo un cultivo se revisa la saliba para saber si cuenta con algun patogeno

7 pues hay formas de almacenarlos dependiendo de que si son perecederos o no perecederos puede ser en el congelador en bolsas si son perecederos para que se conserve ma si son no perecederos como una lata en un lugar seco alejado de la pared y del piso

8 la deshidratacion es un metodo de concentracion que consiste en tratar de sacarle la mayor cantidade de agua posible por medio de calor y puede ser 40 o 45° por 24 horas en un horno

9 eliminar viviendo y eliminar la alimentacion

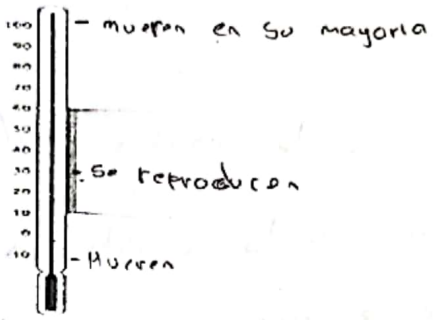
10 ~~Lavar~~ lavar con abundante agua
Restregar con esponja y jabon
Juagar con abundante agua
prepara el desinfectante
agregar el hipoclorito diluido
dejar secar 5

Escaneado con CamScanner

NOMBRE: Kevin Díaz Macías

N° DOCUMENTO: 1'110'596.364

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: Carnes
   Semi perecederos: Frutas y Verduras
   No perecederos: Granos y Cereales
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? Se necesitan 15ml de hipoclorito para 9L de agua
12. **Bonus: <u>cuantos ladrillos se necesita para finalizar o terminar un edificio?</u>**



Escaneado con CamScanner

Solución

1* Estado aquel que tiene contacto Directo e indirecto con el alimento

Manipulador Directo

Manipulador indirecto

4) Es cuando un alimento se contamina con un agente químico, físico o microbiológico

ejemplo

*Dejar un alimento al pie de agentes desinfectantes

* Dejar un alimento cárnico junto a otro alimento cárnico pero de diferente animal

* Utilizar una tabla donde procese mariscos, para picar verduras

) lavarse higiene personal

estado de salud optimo

) KOSH

Coprocultivo

opado de garganta

Son alimentos que deben estar ya sea en refrigeración, ultra congelacion y congelacion o

n pocas palabras deben llevar correctamente su cadena de frio

Deshidratado Por equipo deshidratador ; llevar el producto que se desea deshidratar al horno-c

ar temperatura adecuada que requiere el alimento y tambien el tiempo que requiere y dejar

ta que termine su proceso

~~Reato~~ Alimento y un lugar donde puedan vivir

*

Escaneado con CamScanner