	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL** **TALLER**	

Código del programa: 96151518	**Versión:** 2
Programa de Formación: Emprendedor en procesamiento en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas	**Lugar de Ejecución:** Etcr Antonio Nariño. Icononzo Tolima
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**Resultados de aprendizaje:** Identificar los factores de contaminación de los Alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente.
Código de Ficha: 2288998	**Nombres:**
Nombre Instructor: Julian Andrés Gonzalez Romero	**Fecha:**

Actividad: Realizar la sopa de letras teniendo en cuanta los conceptos vistos durante las sesiones correspondientes a BPM por parejas

R	Ñ	L	L	R	B	S	M	I	C	R	O	O	R	G	A	N	I	S	M	O	S	E	T	R
V	O	G	S	E	I	R	E	D	S	E	R	O	T	C	A	F	Ñ	Z	Z	U	K	J	L	V
S	E	N	O	I	C	A	L	A	T	S	N	I	S	A	L	E	D	E	N	E	I	G	I	H
S	E	U	O	R	X	S	L	A	N	O	S	R	E	P	L	E	D	E	N	E	I	G	I	H
Y	G	S	O	T	N	E	M	I	L	A	E	D	N	O	I	C	A	L	U	P	I	N	A	M
R	C	S	L	F	R	O	U	C	O	N	I	O	T	N	E	M	I	L	A	S	Ñ	F	Q	E
S	A	G	E	N	T	E	S	C	O	N	T	A	M	I	N	A	N	T	E	S	U	Y	P	K
K	O	Y	F	B	O	O	A	Ñ	P	N	H	Ñ	S	U	E	L	O	H	H	O	N	G	O	S
X	R	L	G	D	C	G	L	V	K	R	I	E	S	G	O	F	I	S	I	C	O	M	R	Y
R	R	H	W	Q	U	A	F	C	K	M	G	L	A	C	D	Ñ	L	Z	B	U	I	D	U	C
I	Q	S	F	A	W	O	R	L	C	G	I	S	R	D	Q	R	H	W	U	L	S	Y	I	Z
E	X	A	F	X	F	F	C	E	T	I	E	Y	X	X	X	S	M	O	A	V	J	Y	Y	H
S	Q	R	Z	R	A	A	L	I	M	E	N	T	O	C	O	N	T	A	M	I	N	A	D	O
G	E	U	V	E	S	X	J	O	G	I	E	R	Y	D	T	T	K	X	I	Q	I	T	N	I
O	W	S	A	V	S	S	R	E	Z	O	A	Z	R	I	J	C	Ñ	M	G	B	I	F	N	Q
Q	H	A	E	V	R	E	T	Ñ	X	Q	L	K	F	A	Ñ	L	D	D	G	Q	F	S	X	O
U	Q	B	J	H	J	A	K	H	U	S	I	O	A	C	V	T	H	Ñ	P	E	E	L	P	K
I	K	J	R	T	S	Ñ	J	A	A	U	M	X	I	O	S	R	L	Z	L	C	R	K	B	S
M	X	V	C	K	F	W	X	N	L	K	E	C	P	B	R	X	E	K	T	T	I	I	E	Q
I	B	C	U	E	R	P	O	S	E	X	T	R	A	Ñ	O	S	Y	I	I	U	Ñ	L	A	Ñ
C	D	R	S	T	L	S	Ñ	L	V	K	A	P	X	Y	C	G	C	Z	S	L	A	U	S	U
O	Q	X	H	S	R	K	Ñ	H	J	I	R	O	U	C	A	I	S	F	J	M	L	A	Z	O
S	W	Y	Ñ	E	T	P	Y	M	F	P	I	B	H	Y	D	S	D	E	I	M	A	K	S	W
Q	U	W	P	R	R	A	S	K	F	J	A	G	T	A	H	C	Y	N	I	Z	S	H	I	V
M	A	T	E	R	I	A	S	P	R	I	M	A	S	S	J	Y	A	E	F	R	C	Y	S	J

AGENTES CONTAMINANTES
AGUA
AIRE
ALIMENTO CONTAMINADO
ALIMENTO INOCUO
ANIMALES
BASURAS
CUERPOS EXTRAÑOS
ETAS
FACTORES DE RIESGO
HIGIENE ALIMETARIA
HIGIENE DE LAS INSTALACIONES
HIGIENE DEL PERSONAL
HONGOS
INSECTICIDAS
MANIPULACION DE ALIMENTOS
MATERIAS PRIMAS
MICROORGANISMOS
PERSONAS
RIESGO BIOLOGICO
RIESGO FISICO
RIESGO QUIMICO
SUELO