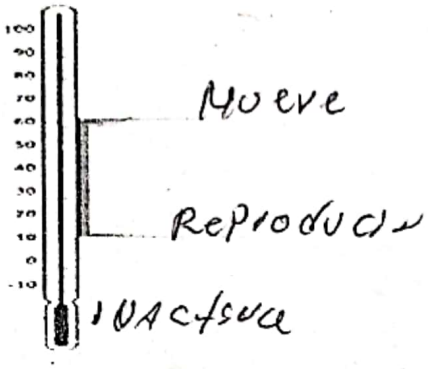
NOMBRE: Ana Delia Camacho Isaza

N° DOCUMENTO: 52 304 465 de Bogota

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 O
   Biológica O
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 Persona q. tiene contacto con el ALIMENTO

2: Pasar la contaminacion de un Polimento a otro

5: buen asco personal.

vestimenta adecuada.

conducta adecuada

lavado de MANOS

8: Mediante. Frio

Mediante calor y por desidratación

9: X lavar con Abundante agua

X enjabonar con esponjilla.

X enjuagar con Abundante agua

X Preparar. la solución con desinfectante.

X Aplicar la solución

X escurrir.

Escaneado con CamScanner

