

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> a. peligro químico b. Residuo Sólido c. Perecedero d. Desinfectante e. Monitoreo f. No perecedero g. detergente h. Semiperecedero i. Peligro Físico j. Control de Insectos k. Calidad Integral de los Alimentos l. Residuos Líquidos m. Peligro Microbiológico | <ul style="list-style-type: none"> 1. Influyen la Seguridad, inocuidad y vida Útil del alimento 2. Tubérculos, Galleta. 3. Virus, hongos y bacterias. 4. Disposición de aguas residuales 5. Pelos, Piedras. 6. Presentes Nivel de carga microbiana. 7. Insecticida, fungicida. 8. Ácido muriático, Jabón en polvo 9. Carnes Rojas, pescado 10. Hipoclorito, Iodine, alcohol 11. Enlatados, grinos. 12. Remoción Frecuente evitar generación Malos olores. 13. Inspección periódica a los diferentes Métodos de control. |
|--|--|
-

2. Completar las siguientes afirmaciones:

- a) El manipulador de alimentos es la Mayor fuente de contaminación.
- b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Cabello, Boca, axilas, manos, pies, uñas y Nariz.
- c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Tapabocas, Gorro, Bata, Botas.
- d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificado medico; Certificado del curso de Manipulación.
- e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Gripa; Meningitis; Tuberculosis; Hepatitis.

Nombre. Zenaida Haro Fecha: 17/05/2022
Nohara Barros

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| a. peligro químico. | 1. Influyen la Seguridad, inocuidad y vida Útil del alimento (K) |
| b. Residuo Sólido. | 2. Galleta. tostadas (h) |
| c. Perecedero. | 3. Virus, hongos y bacterias. (m) |
| d. Desinfectante. | 4. Tratamiento y disposición de aguas. (L) |
| e. Monitoreo. | 5. pelos y Piedras. (i) |
| f. No perecedero. | 6. Nivel de carga microbiana. (j) |
| g. detergente. | 7. Oxido de potasio, ácido sulfúrico (a) |
| h. Semiperecedero. | 8. Acido muriático. (g) |
| i. Peligro Físico. | 9. Carnes Rojas. (c) |
| j. Control de Insectos. | 10. Hipoclorito, Isodine, agua oxigenada (d) |
| k. Calidad Integral de los Alimentos. | 11. Enlatados, vinos (f) |
| l. Residuos Líquidos. | 12. Remoción Frecuente, para evitar generación malos olores. (B) |
| m. Peligro Microbiológico. | 13. Inspección periódica a los diferentes métodos de control. (e) |

2. Completar las siguientes afirmaciones:

- El manipulador de alimentos es la principal fuente de contaminación.
- Partes del cuerpo donde el manipulador de alimentos tiene presencia de microorganismos: boca, manos, nariz, axilas, cabello, oídos, uñas.
- Las partes del uniforme usado por el manipulador de alimentos son: gorra, tapabocas, guantes, bata.
- Cuáles son los 2 principales requisitos que se le hacen a un manipulador de alimentos: higiene - limpieza.

Nombre: Cindy Paola Palacio Toledo Fecha: _____
Mayerly Bastos
Carlos Tajardo * Yisel bastos

Grupo 4

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| a. peligro químico | 1. Influyen la Seguridad, inocuidad y vida Útil del alimento |
| b. Residuo Sólido | 2. Tubérculos, Galleta. |
| c. Perecedero | 3. Virus, hongos y bacterias. |
| d. Desinfectante. | 4. Disposición de aguas residuales |
| e. Monitoreo | 5. Pelos, Piedras. |
| f. No perecedero | 6. Presentes Nivel de carga microbiana. |
| g. detergente. | 7. Insecticida, fungicida. |
| h. Semiperecedero. | 8. Ácido muriático, Jabón en polvo |
| i. Peligro Físico. | 9. Carnes Rojas, pescado |
| j. Control de Insectos. | 10. Hipoclorito, Isodine, alcohol |
| k. Calidad Integral de los Alimentos. | 11. Enlatados, granos. |
| l. Residuos Líquidos. | 12. Remoción Frecuente evitar generación Malos olores. |
| m. Peligro Microbiológico. | 13. Inspección periódica a los diferentes Métodos de control. |

2. Completar las siguientes afirmaciones:

- a) El manipulador de alimentos es la principal fuente de contaminación.
- b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Vaca, manos, nariz, orejas, ojos y piel.
- c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Tapaboca, Gorro, Gantes, Zapatos cerrados, Delantal.
- d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Higiene de Manipulador de Alimentos, Estado de Salud.
- e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Escherichia coli, Salmonella, Shigella, Yersinia.

Nombre: Abrán, Zoraida, Omar, Genadino Fecha: Mayo 17
Alma Patricia

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| a. peligro químico | 1. Influyen la Seguridad, inocuidad y vida Útil del alimento. |
| b. Residuo Sólido | 2. Tubérculos, Galleta. |
| c. Perecedero | 3. Virus, hongos y bacterias. |
| d. Desinfectante | 4. Disposición de aguas residuales |
| e. Monitoreo | 5. Pelos, Piedras. |
| f. No perecedero | 6. Presentes Nivel de carga microbiana. |
| g. detergente | 7. Insecticida, fungicida. |
| h. Semiperecedero | 8. Ácido muriático, Jabón en polvo |
| i. Peligro Físico. | 9. Carnes Rojas, pescado |
| j. Control de Insectos. | 10. Hipoclorito, Isodine, alcohol |
| k. Calidad Integral de los Alimentos. | 11. Enlatados, granos. |
| l. Residuos Líquidos. | 12. Remoción Frecuente evitar generación Malos olores. |
| m. Peligro Microbiológico. | 13. Inspección periódica a los diferentes Métodos de control. |

2. Completar las siguientes afirmaciones:

- a) El manipulador de alimentos es la principal fuente de contaminación.
- b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: de la manos, Boca, Pies, nariz, ojos, oídos y sudoración. partes genitales.
- c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: capa, guantes, Bata, tapabocas.
- d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Exámenes médicos; Certificado de manipulación.
- e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: tuberculosis; gripe, epatitis; coli meningitis.

Nombre: Mariana Carlota Lucij Fecha: 17-05-2022.

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| a. peligro químico | 1. Influyen la Seguridad, inocuidad y vida Útil del alimento |
| b. Residuo Sólido | 2. Galleta. tostadas |
| c. Perecedero | 3. Virus , hongos y bacterias. |
| d. Desinfectante. | 4. Tratamiento y disposición de aguas. |
| e. Monitoreo | 5. pelos y Piedras. |
| f. No perecedero | 6. Nivel de carga microbiana. |
| g. detergente. | 7. Oxido de potasio, ácido sulfúrico |
| h. Semiperecedero. | 8. Acido muriático. |
| i. Peligro Físico. | 9. Carnes Rojas. |
| j. Control de Insectos. | 10. Hipoclorito, Isodine, agua oxigenada |
| k. Calidad Integral de los Alimentos. | 11. Enlatados, vinos |
| l. Residuos Líquidos. | 12. Remoción Frecuente, para evitar generación malos olores. |
| m. Peligro Microbiológico. | 13. Inspección periódica a los diferentes métodos de control. |

2. Completar las siguientes afirmaciones:

- a) El manipulador de alimentos es la Principal fuente de contaminación.
- b) Partes del cuerpo donde el manipulador de alimentos tiene presencia de microorganismos: Uñas, Boca, Cabello, Ojos, Pies, nariz, manos.
- c) Las partes del uniforme usado por el manipulador de alimentos son: Tapabocas, Delantal, Botas, Gorro.
- d) Cuáles son los 2 principales requisitos que se le hacen a un manipulador de alimentos:
Examen Físico, Certificado de manipulación

Nombre: Damarice, Francisco Fecha: _____
Wiso y Antonio