CRUCIGRAMA

Nombre del alumno: Grupo:

Tema: **B.P.M**

HORIZONTALES

2 Metodo implementado para eliminacion de microorganismos o reducirlos a nivel aceptable

3 Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

8 Residuos de productos sanitarios que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos)

9 Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

12 Es la acción y efecto retirar ,quitar la suciedad de superficies

VERTICALES

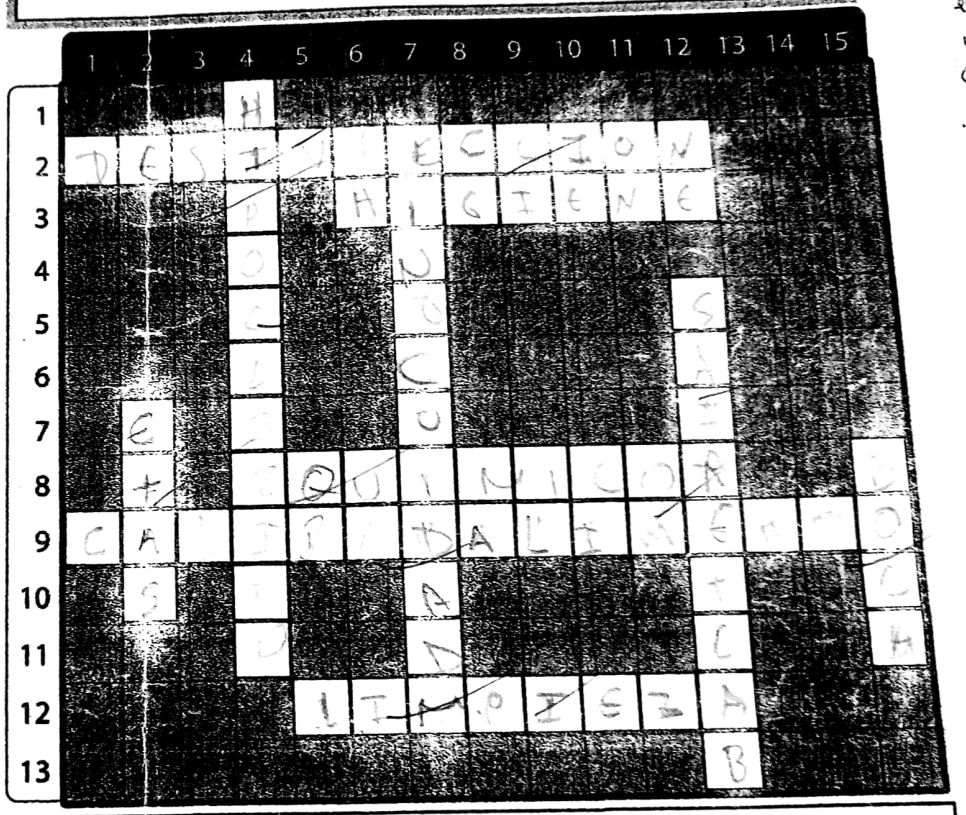
2 Enfermedades transmitidas por alimentos

4 Desinfectante mas usado

7 la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud

12 Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión ... de alimentos y/o agua, considerados como contaminados

15 Parte del manipulador de alimentos que genera mas contaminacion



Escuela: **SENA AGROPECUARIO**

Profesor: **JOSE OSDWARD ALZATE**

MONTENEGRO
TECNOLOGÍA EN EDUCACIÓN

GRANTED:
IDALY GARZÓN
GONZALES
. HERNANDEZ.

Escaneado con CamScanner

Yuri Torres

Ada Lara

Angela Reynoso

Yuri M Rodriguez

Yerson Ortiz

CRUCIGRAMA

Nombre del alumno: Maria Eugenia Espitia Alvaro Viana Elizabeth Sandra Sanchez Martha Leal

Grupo: 1

Tema: B.P.M

HORIZONTALES

2 Metodo implementado para eliminacion de microorganismos o reducirlos nivel aceptable

3 Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

8 Residuos de productos sanitarios que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos)

9 Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

12 Es la acción y efecto retirar ,quitar la suciedad de superficies

VERTICALES

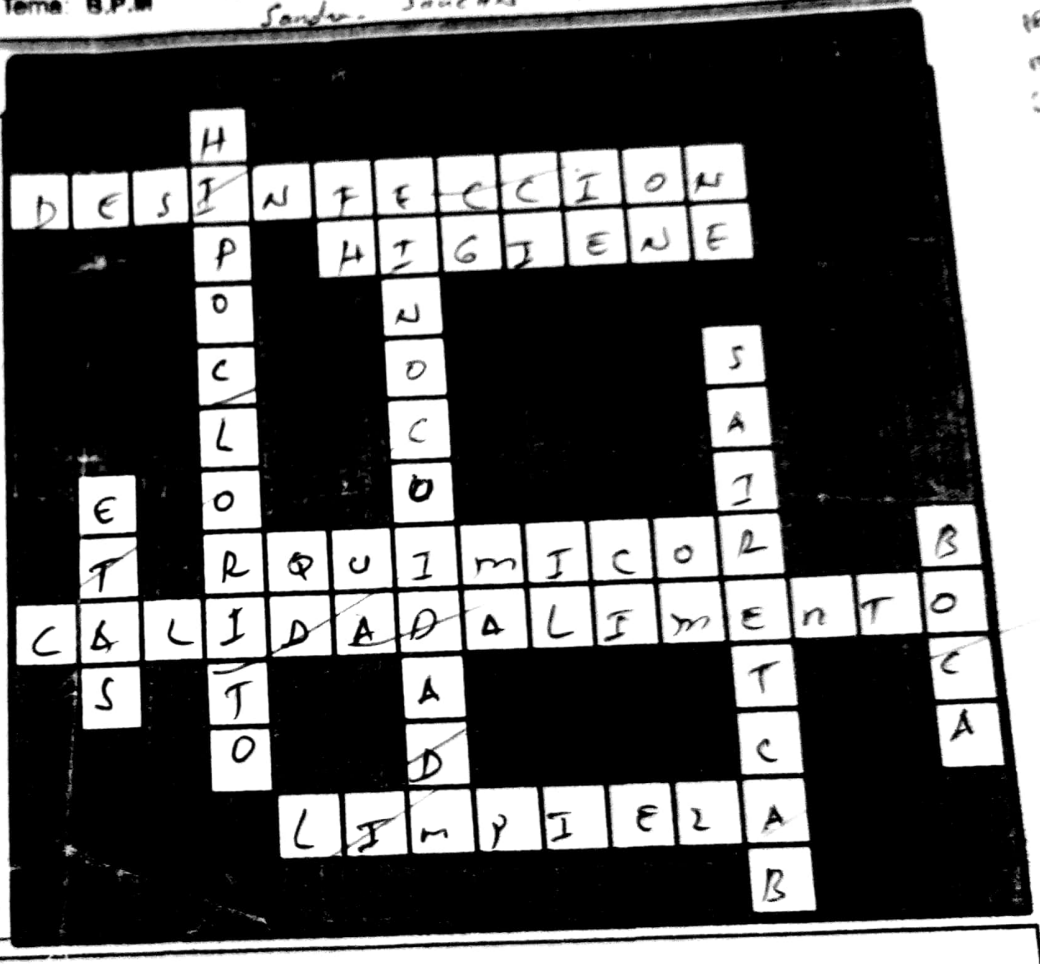
2 Enfermedades transmitidas por alimentos

4 Desinfectante mas usado

7 la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud

12 Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión ... de alimentos y/o agua, considerados como contaminados

15 Parte del manipulador de alimentos que genera mas contaminacion



Escuela: SENA AGROPECUARIO

Profesor: JOSE OSDWARD ALZATE

MONTENEGRO
TECNOLOGÍA EN EDUCACIÓN

Escaneado con CamScanner

CRUCIGRAMA

Nombre del alumno:

Grupo:

Tema: B.P.M

HORIZONTALES

2 Metodo implementado para eliminacion de microorganismos o reducirloa nivel aceptable

3 Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

8 Residuos de productos sanitarios que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos)

9 Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

12 Es la acción y efecto retirar ,quitar la suciedad de superficies

VERTICALES

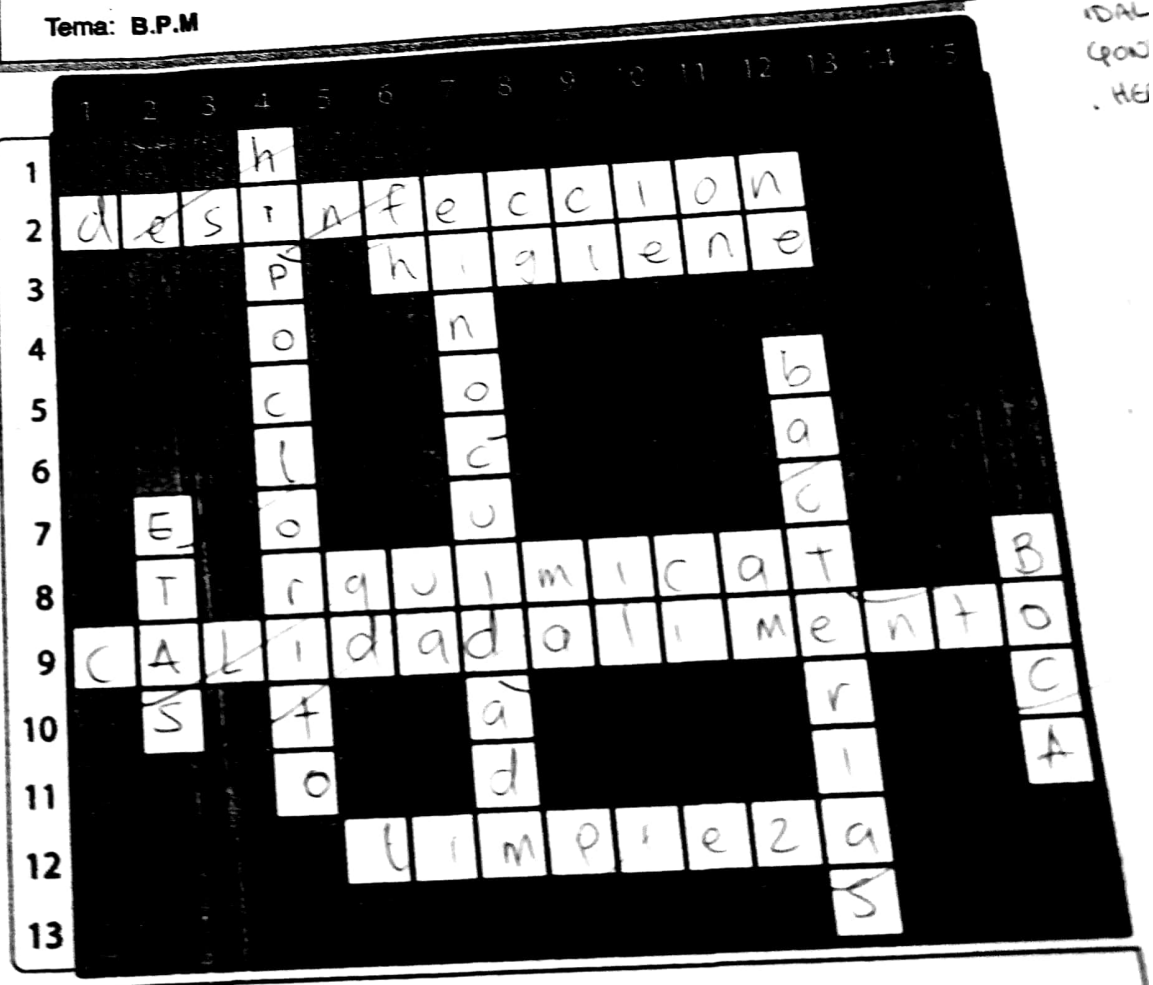
2 Enfermedades transmitidas por alimentos

4 Desinfectante mas usado

7 la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud

12 Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión ... de alimentos y/o agua, considerados como contaminados

15 Parte del manipulador de alimentos que genera mas contaminacion



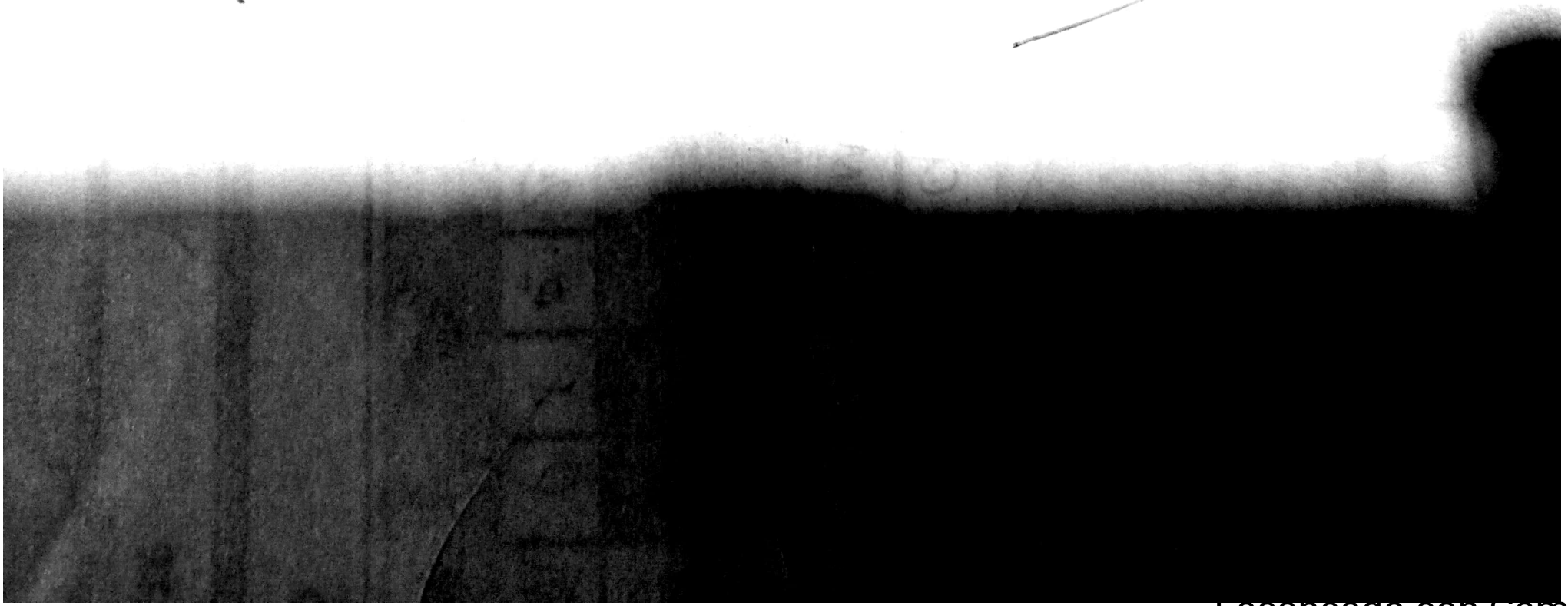
Escuela: SENA AGROPECUARIO

Profesor: JOSE OSDWARD ALZATE

MONTENEGRO

Escaneado con CamScanner

Silvia Lozama - Grupo 2
Edisson Galeano
Fernanda Mendoza - Grupo 2



Escaneado con CamScanner