TALLER: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTORA. AIDA HERNANDEZ DUQUE

FICHA N

NOMBRE DEL APRENDIZ:

Tema: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS "ETAS"

Responda el siguiente cuestionario de acuerdo al material de apoyo

Infecciones:

Intoxicaciones:

SINTOMAS DE UNA "ETA"

CUANDO SE PRESENTAN LAS ETA'S DE 5 EJEMPLOS

Que es la "OMS"

Nombre 5 síntomas causados por alimentos contaminados.

La norovirus que produce en los humanos

A que se denomina salmonella, en donde se encuentra y como se trasmite

Que es el estafilococo que lo produce y cuáles son sus síntomas

Cuáles son las causas asociadas a la intoxicación alimentaria por estafilococo

¿En qué alimentos se presenta con mayor frecuencia?

Influye la temperatura en los alimentos y de qué manera

¿Qué norma rige las BPM en Colombia?

¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura ejemplos?

¿Cuáles son los tipos de manipulación de alimentos?
¿Quién es un manipulador de alimentos y de tres ejemplos?

¿Por qué es importante la manipulación de alimentos?