	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **Programa Sena Emprende Rural** **Transformar Técnicamente Frutas y Hortalizas** **Mariquita - Tolima**	

Código del programa: 96151388	**Versión:** 1
Programa de Formación: Transformar técnicamente frutas y hortalizas	**Lugar de Ejecución:** Vereda La Parroquia – Mariquita
Competencia: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción	**Resultados de aprendizaje:** Identificar los factores de contaminación de los Alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente.
Código de Ficha: 2493000	**Nombres:**
Nombre Instructor: Johanna Paola Romero R.	**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