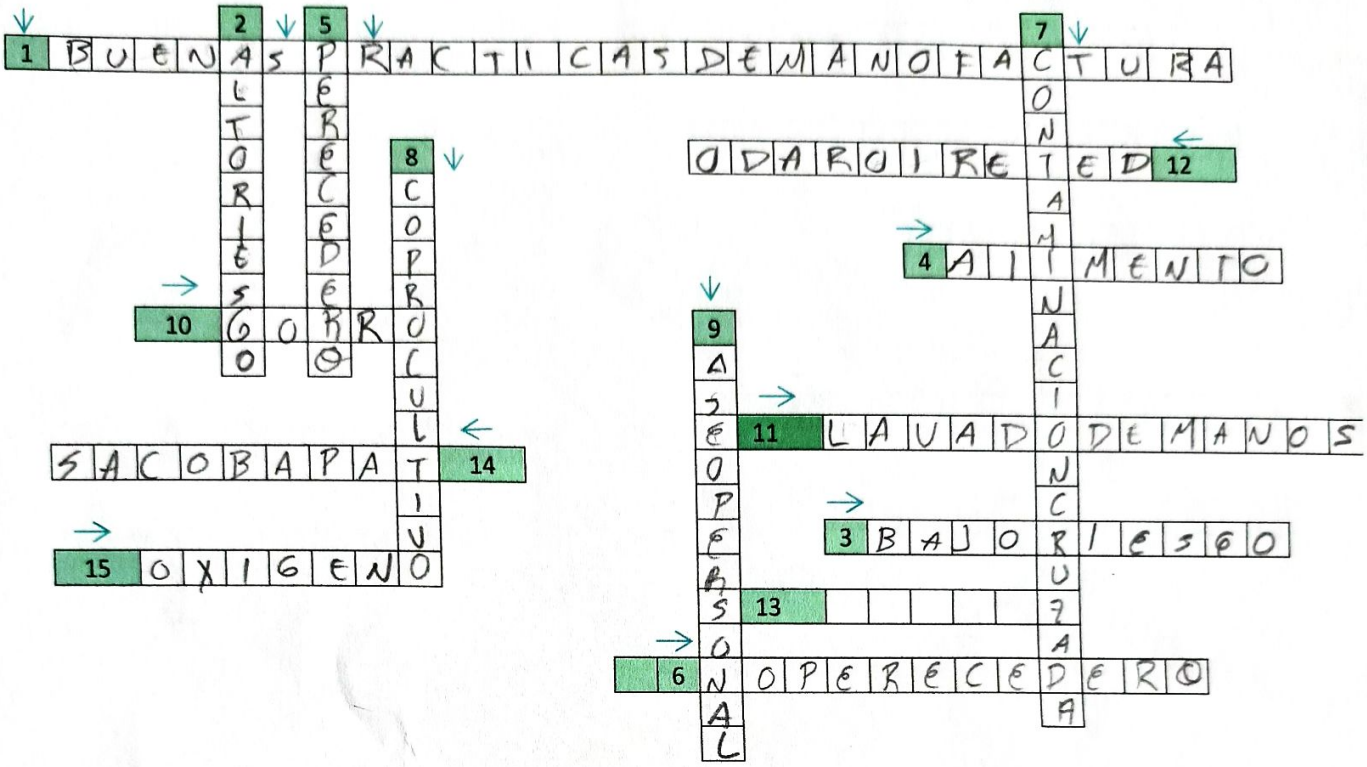
Johanna Prado
Achipiz
Bridy Bermeo

ACTIVIDAD N° 1
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
GUSTAVO ADOLFO CASTILLO TRUJILLO



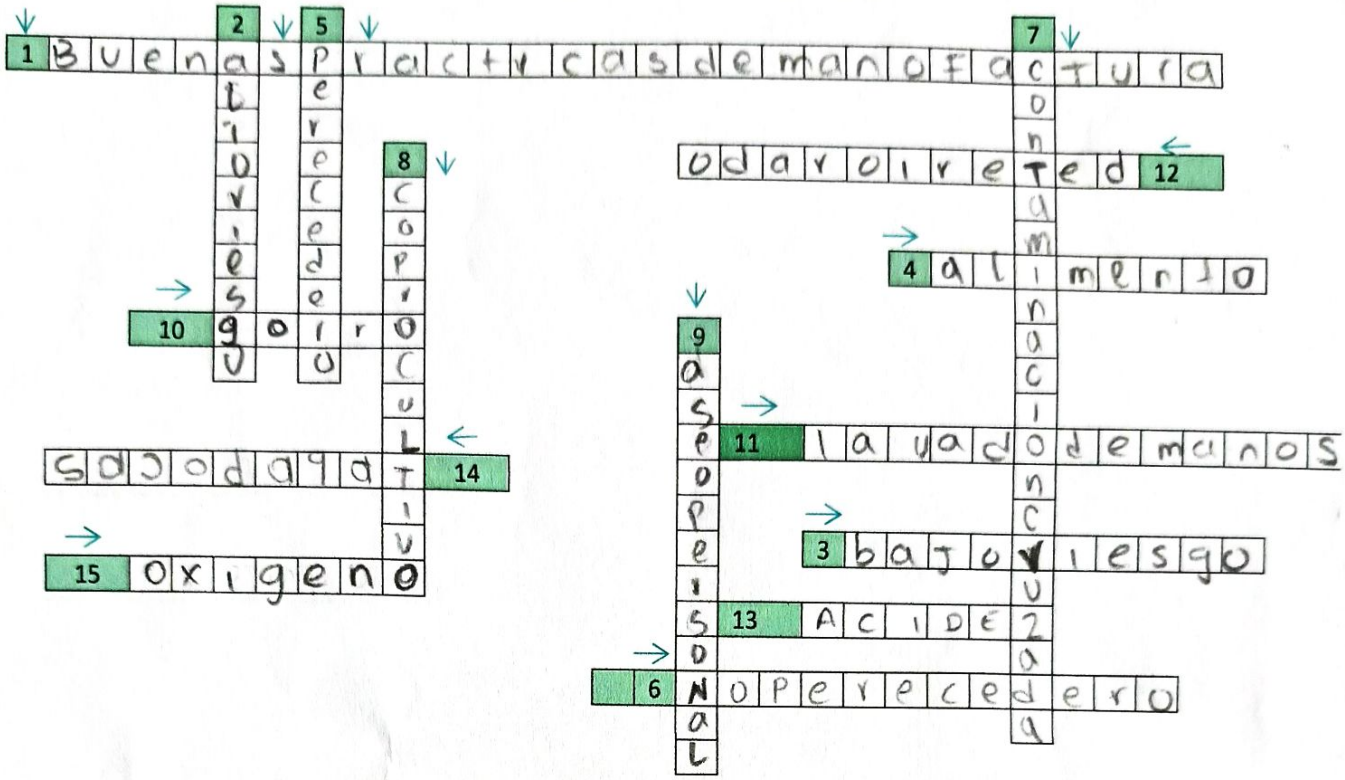
PREGUNTAS

1. Son las herramientas básicas para la obtención de productos de seguros y de excelente calidad
2. Son aquellos que tienen contacto directo y no sufren tratamiento posterior
3. Son aquellos que tienen contacto directo y sufren tratamiento posterior
4. Todo producto natural o artificial, elaborado o no elaborado
5. Con alto porcentaje de agua y poca vida útil
6. Con bajo porcentaje de agua y larga vida útil
7. Transmisión de contaminación de un elementó a otro
8. Un examen para comprobar q tiene buen estado de salud
9. Un requisito del manipulador de alimento
10. Una prenda del manipulador de alimento
11. Un requisito del manipulador de alimento
12. Un alimento puede estar...
13. Un factor que influye en el crecimiento microbiano
14. Una prenda del manipulador de alimento
15. Un factor que influye en el crecimiento microbiano

ACTIVIDAD N° 1

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

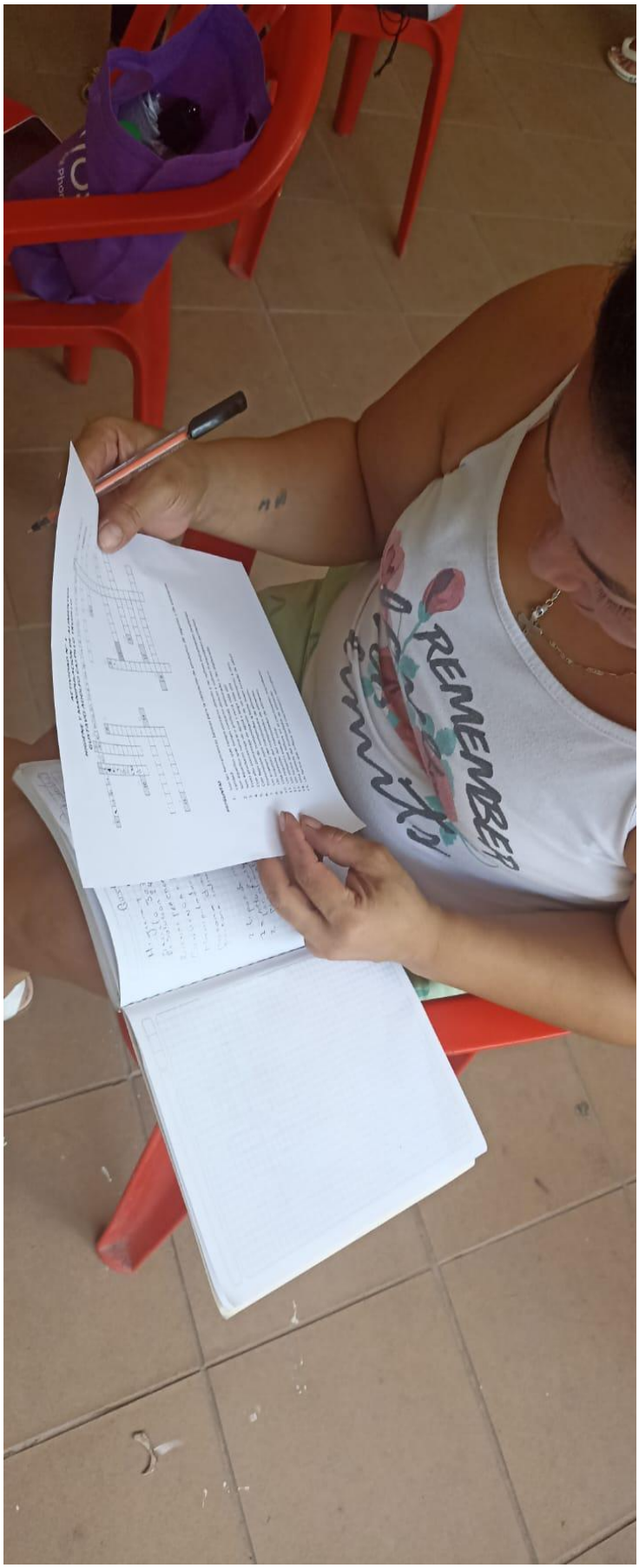
GUSTAVO ADOLFO CASTILLO TRUJILLO



PREGUNTAS

1. Son las herramientas básicas para la obtención de productos de seguros y de excelente calidad
2. Son aquellos que tienen contacto directo y no sufren tratamiento posterior
3. Son aquellos que tienen contacto directo y sufren tratamiento posterior
4. Todo producto natural o artificial, elaborado o no elaborado
5. Con alto porcentaje de agua y poca vida útil
6. Con bajo porcentaje de agua y larga vida útil
7. Transmisión de contaminación de un elementó a otro
8. Un examen para comprobar q tiene buen estado de salud
9. Un requisito del manipulador de alimento
10. Una prenda del manipulador de alimento
11. Un requisito del manipulador de alimento
12. Un alimento puede estar...
13. Un factor que influye en el crecimiento microbiano
14. Una prenda del manipulador de alimento
15. Un factor que influye en el crecimiento microbiano

Juana Castillo - Adriana.


REMEMBER

