

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 murtático, Jabón en polvo 9. Carnes Rojas, pescado 10. Hipoclorito, Isodine, alcohol 11. Enlatados, granos. 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 MANO fuente de contaminación.
- b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: oídos, boca, la nariz, las manos, los brazos, sudor y Genitales.
- c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Guantes, Gorra, delantal, zapato cerrado.
- d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Gorro y Tapabocas
- e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: vibriosis; salmonelosis; mareo; intoxicación

Nombre: YUM SARA NELUNDA BUSTO
Shoana Bedoya

Fecha: 22 Junio 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. 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:

- El manipulador de alimentos es la Princip fuente de contaminación.
- Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: rasarse, las partes íntimas, Pies, las as, las las brasas y la boca.
- Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: gorro, delantal, tapabocas, zapatos cerrados
- Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: certificado Médico e Xámenes
- Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: la gripe, ePATISA, onibis, pinus, ites

Nombre: María GR Maribel basquez

Elizabeth Burbano Amayo

Fecha: 22-06-2022

[Handwritten signature]

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 Cabello fuente de contaminación.
- b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Ojos, Nariz, Boca, Manos, Brazos y Uña.
- c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: gorro, tapaboca, delantal, zapatos cerrados
- d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Exámenes
- e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: gripe; Hepatitis; Meningitis; Chaga.

Nombre: _____ Fecha: _____