	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL	

NOMBRES:

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimento
Resultado: inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa

TALLER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Identifique dentro de los círculos con los respectivos números el tipo de contaminación correspondiente en la siguiente lista:

QUIMICA

FISICA

1

MICROBIOLOGICA

1. Cascara de cacao en el chocolate de mesa
2. *Staphylococcus aureus*, en las manos de los operarios
3. Exceso de conservante
4. *Escherichia coli* en un bombón de chocolate

5. aroma de crema de manos en el chocolate
6. cabello suelto en el brownie
7. piedras diminutas en el chocolate

JULIE VIVIANA CAMPOS RODRIGUEZ
INGENIERA AGROINDUSTRIAL
INSTRUCTORA