CRUCIGRAMA (B.P.M.) – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

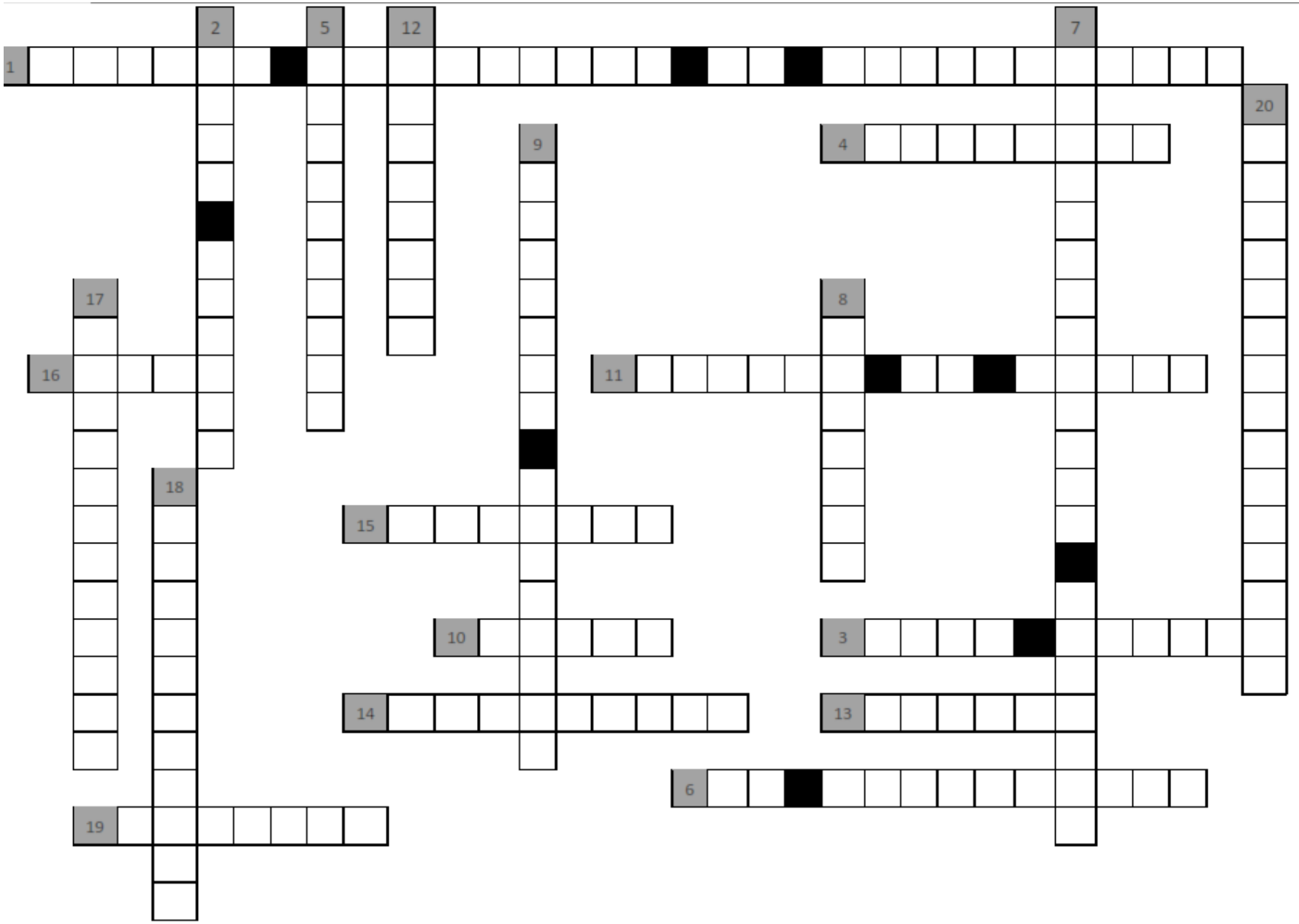
- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 V.2
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.

  APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
- Duración de la actividad: 1 Hora

En el presente instrumento de aprendizaje se debe diligenciar con cada una de las palabras que dan respuesta a los interrogantes anexos, listados a continuación:

- Responda en el crucigrama según el número de incógnita.

1. Son las herramientas básicas para la obtención de productos alimenticios (procesados o no) inocuos.
2. Manipulador que tienen contacto directo con el alimento y No sufre tratamiento antes de ser consumido.
3. Manipulador que tienen contacto directo con el alimento y sufre tratamiento antes de ser consumido.
4. Todo producto natural o artificial, elaborado o no elaborado que al consumirlo nos aporta energía y nutrientes.
5. Alimento con alto porcentaje de agua y poca vida útil.
6. Alimento con bajo porcentaje de agua (o con conservantes) y larga vida útil.
7. Transmisión de contaminación de un alimento contaminado a otro sano (puede ser por medio de varios mecanismos).
8. Resisten altas temperaturas, hacen daño al organismo humano, son producidas por las bacterias maléficas.
9. Un requisito del manipulador de alimento para realizar las labores de procesamiento.
10. Una prenda superior del manipulador de alimentos.
11. Al iniciar la primera actividad o cada vez que se va a cambiar de actividad.
12. Alimento que sufre modificación de los componentes que le son propios.
13. Un factor o variable influye en el crecimiento microbiano y su desarrollo en el alimento.
14. Una prenda indispensable del manipulador de alimentos.
15. Un factor o variable influye en el crecimiento microbiano y su desarrollo en el alimento.
16. (Sigla) se producen por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
17. Aplicación de una solución con químico a bajas concentraciones cuya acción busca eliminar la mayoría de las bacterias.
18. Agente químico utilizado a bajas concentraciones diluido en agua, cuya acción busca eliminar la mayoría de las bacterias.
19. Agente natural casero utilizado a bajas concentraciones diluido en agua, cuya acción busca eliminar la mayoría de las bacterias.
20. Son organismos muy pequeños que se ven solo por el microscopio, pueden ser bacterias, virus, hongos, etc.


1
2
5
12
7
20
9
4
17
8
16
11
18
15
10
3
14
13
6
19