CRUCIGRAMA

Nombre del alumno: Grupo:

Tema: **B.P.M**

HORIZONTALES

2 Metodo implementado para eliminacion de microorganismos o reducirloa nivel aceptable

3 Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

8 Residuos de productos sanitarios que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos)

9 Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

12 Es la acción y efecto retirar ,quitar la suciedad de superficies

VERTICALES

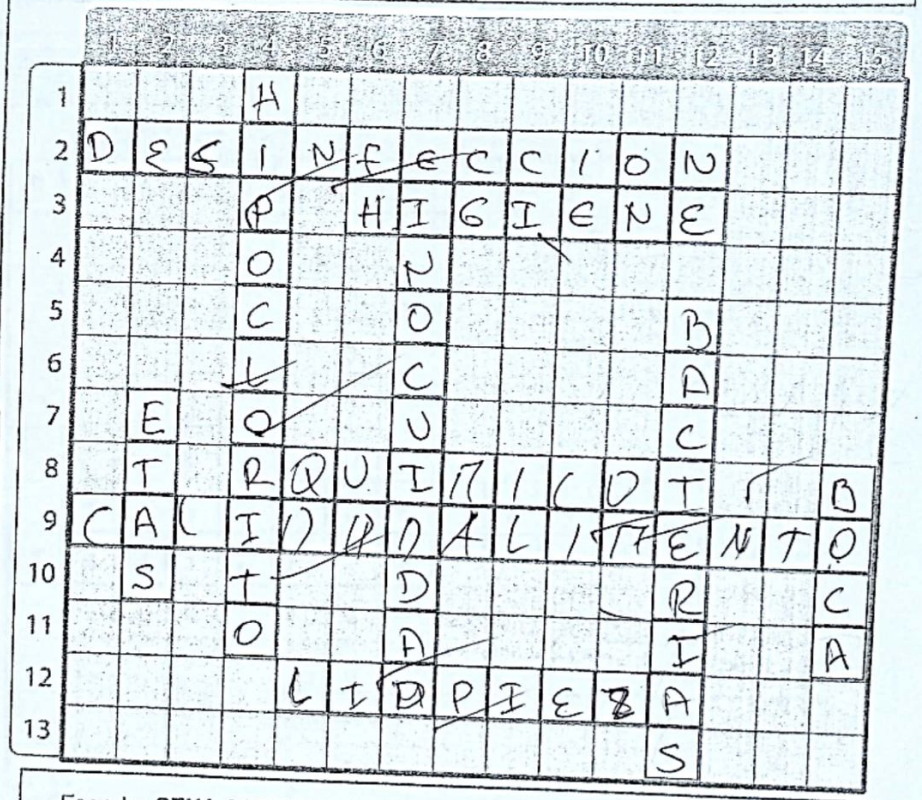
2 Enfermedades transmitidas por alimentos

4 Desinfectante mas usado

7 la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud

12 Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión ... de alimentos y/o agua, considerados como contaminados

15 Parte del manipulador de alimentos que genera mas contaminacion



Escuela: **SENA AGROPECUARIO**

Profesor: **JOSE OSDWARD ALZATE**

MONTENEGRO
TECNOLOGÍA EN EDUCACIÓN

Powered by CamScanner



Aymelida orozco
Anabeiba Mendoza
Adriana y. Mendoza.
Clara ines palomino
consterna lopez
Ninfa perez

Powered by CamScanner

CRUCIGRAMA

Nombre del alumno: paola peña nicolas bovas bernardo ladniger Grupo:

Tema: B.P.M

HORIZONTALES

2 Metodo implementado para eliminacion de microorganismos o reducirloa nivel aceptable

3 Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

8 Residuos de productos sanitarios que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos)

9 Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

12 Es la acción y efecto retirar ,quitar la suciedad de superficies Limpeza

VERTICALES

2 Enfermedades transmitidas por alimentos

4 Desinfectante mas usado

7 la caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud

12 Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión ... de alimentos y/o agua, considerados como contaminados

15 Parte del manipulador de alimentos que genera mas contaminacion

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1				H											
2	D	e	s	i	n	f	e	c	c	i	ó	n			
3				p		H	i	g	i	e	n	e			
4				o			n								
5				c			o					B			
6				l			c					a			
7		€		o			u					c			
8		T		r	g	u	i	m	i	c	o	T			B
9	E	A	L	i	d	o	d	a	l	i	m	e	n	T	o
10		S		T			a					r			c
11				o			d					i			a
12					L	i	m	p	i	e	z	a			
13												S			

Escuela: SENA AGROPECUARIO

Profesor: JOSE OSDWARD ALZATE

MONTENEGRO® TECNOLOGÍA EN EDUCACIÓN

Powered by CamScanner

CRUCIGRAMA

Nombre del alumno: Grupo:

Tema: B.P.M

HORIZONTALES

2 Metodo implementado para eliminacion de microorganismos o reducirloa nivel aceptable

3 Es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

8 Residuos de productos sanitarios que se dan a los cultivos o a los animales para prevenir enfermedades (ej. pesticidas y residuos medicamentosos)

9 Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores.

12 Es la acción y efecto retirar ,quitar la suciedad de superficies

VERTICALES

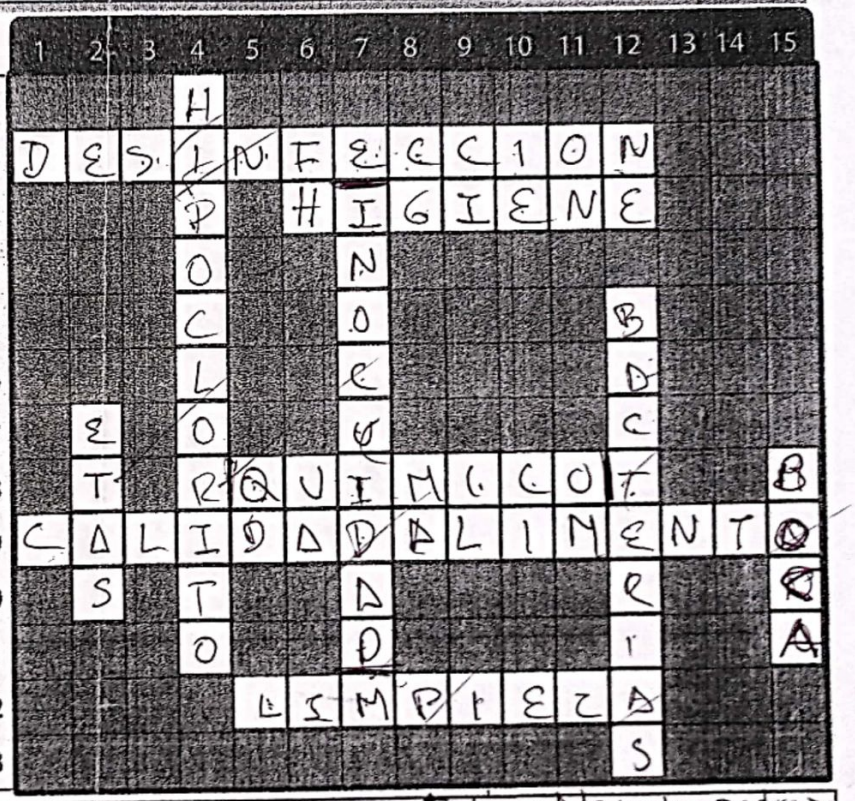
2 Enfermedades transmitidas por alimentos

4 Desinfectante mas usado

7 la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud

12 Son microorganismos unicelulares que se reproducen por fisión ... de alimentos y/o agua, considerados como contaminados

15 Parte del manipulador de alimentos que genera mas contaminacion



Escuela: SENA AGROPECUARIO

Profesor: JOSE OSDWARD ALZATE

Eulices Alejandro Pedroza
Dibier Velandia
Didier Moyano
Wilson Cardona
Modesta Polgarin
Daniel Guzman

MONTENEGRO TECNOLOGÍA EN EDUCACIÓN

Powered by CamScanner