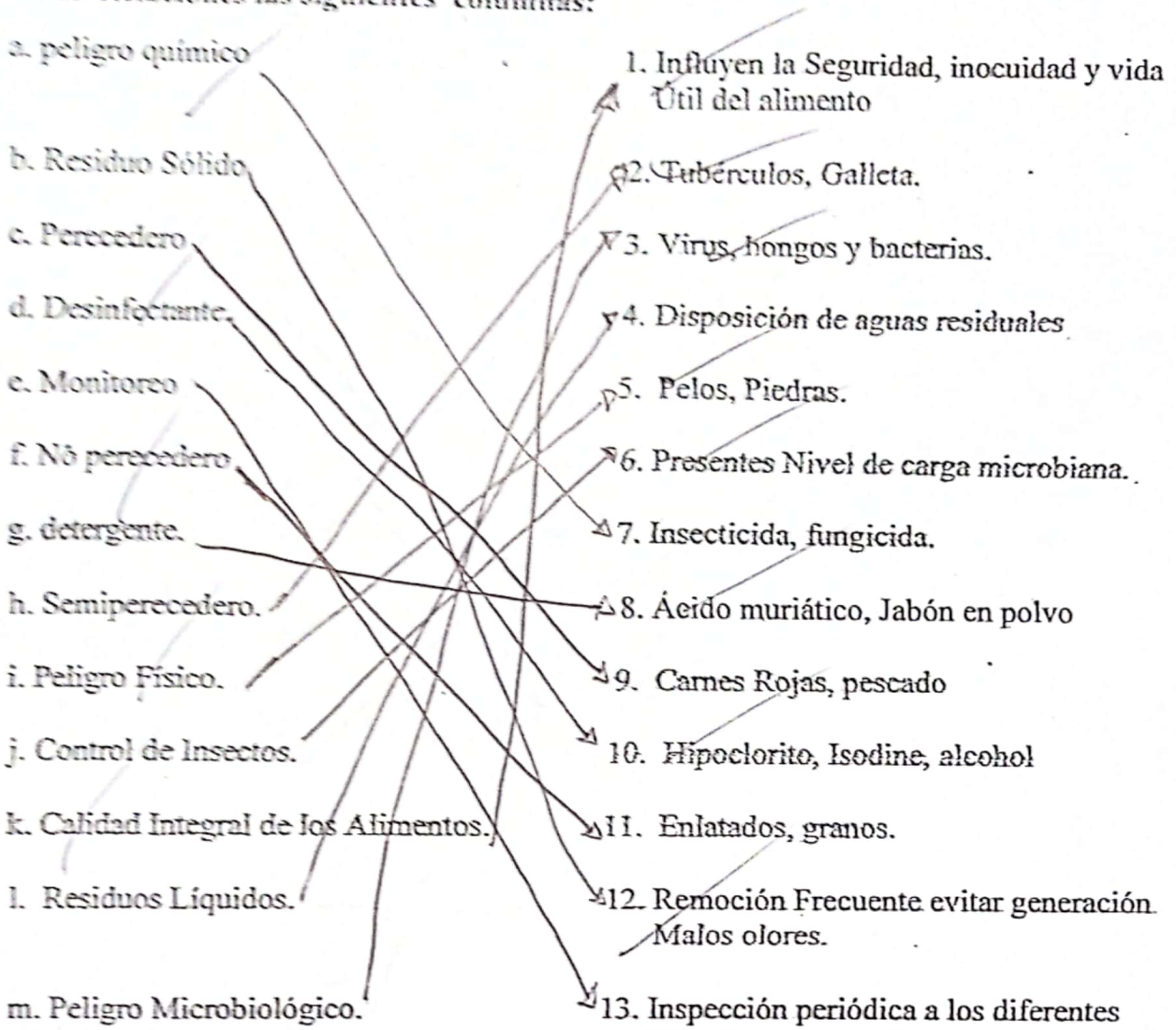
TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:



2. **Completar las siguientes afirmaciones:**

a) El manipulador de alimentos es la Primera fuente de contaminación.

b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Nariz, Boca, cabello, las manos, , , y .

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Guantes, Tapabocas, Bata, Gorro.

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificado de Manipulación; Certificado Médico.

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Hepatitis; Tuberculosis; Amebiasis; Colera

Nombre: Angie Tatiana Fecha: 25-02-2023.

Juan Carlos Villalba

Luz Amelia Romero

Diego Hernandez

TALLER DE B.P.M

1. **Relaciones las siguientes columnas:**

a. peligro quimico	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 Principal fuente de contaminación.

b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Pelo, Cara, Manos, Nariz, boca, Uñas y ____.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Gorro, Tapabocas, Guantes, Bata.

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificado Manip.; Exámen Médico.

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Gripa; tuberculosis; tifo; salmonelosis.

Nombre: Duvan Poloche Fecha: 15/02/23.

Diego García Natali González
Silvia Martín Camilo Pava
Carolina Diaz

Powered by CamScanner

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. Nó 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 Boca fuente de contaminación.

b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Cabello, Nariz, Boca, _____, _____, _____ y _____.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: tapabocas, guantes, cofia, Botas.

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: examen medico; Curso de manipulación.

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: _____; tuberculosis; gripa; amibiasis

Nombre. _____ Fecha: _____.

Powered by CamScanner