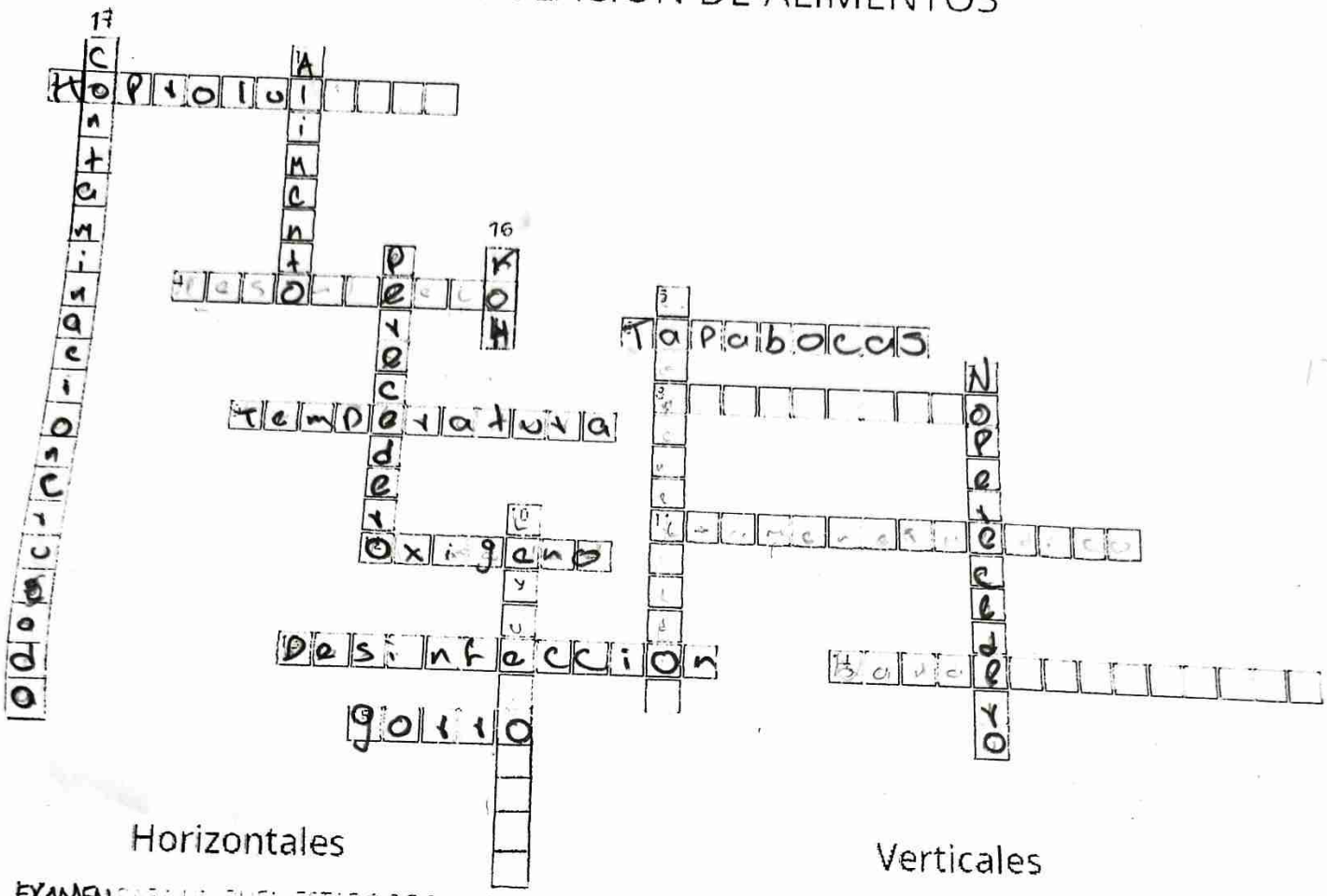
Juan Diego Serrano Rolando

MANIPULACION DE ALIMENTOS



Horizontales

1. EXAMEN PARA UN BUEN ESTADO DE SALUD
2. QUE SE TIENE UN PROCESO ANTES DE SER CONSUMIDO
3. PRENDA DE VESTIMENTA OBLIGADA ✓
4. QUE NO TIENE UN PROCESO ANTES DE SE CONSUMIDO
5. UN FACTOR QUE INFLUYE EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO ✓
6. UN PECULIO DEL ESTABLECIMIENTO Comercial
7. UN FACTOR QUE INFLUYE EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO humedad calor
8. ELIMINAR LOS MICROORGANISMOS ✓
9. UN PECULIO PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10. PRENDA DE VESTIMENTA OBLIGADA ✓

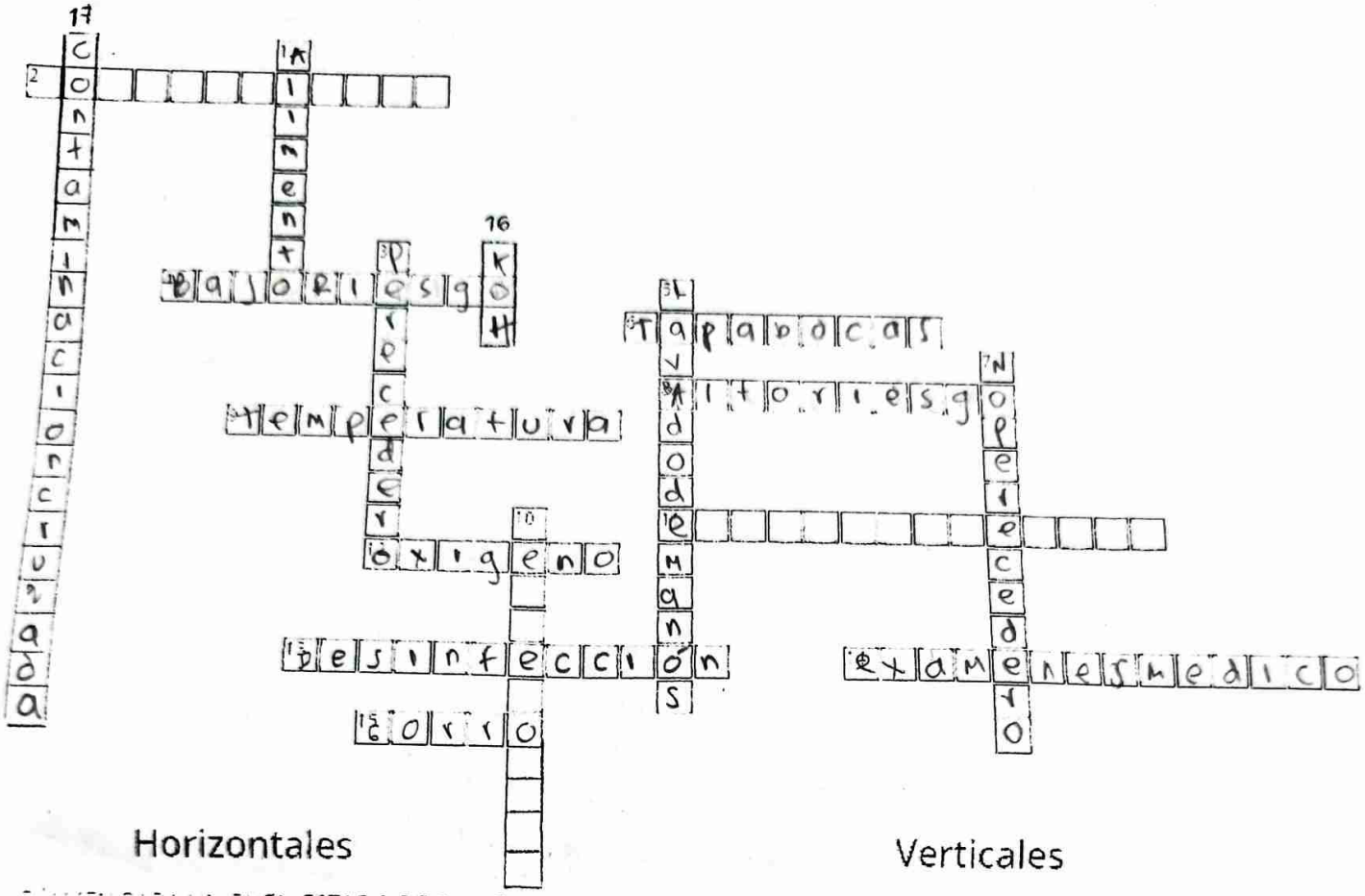
Verticales

11. PRODUCTO QUE PROPORCIONA NUTRIENTES Y ENERGIA ✓
12. ALTO PORCENTAJE DE AGUA Y BAJA CALIDAD ✓
13. REQUISITO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14. BAJO PORCENTAJE DE AGUA Y ALTA CALIDAD ✓
15. NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
16. EXAMEN PARA UN BUEN ESTADO DE SALUD ✓
17. TRANSMITIR LA CONTAMINACION DE UN LADO A OTRO ✓

desinfeccion

Carol Juliana clavijo saavedra 24/02/23

MANIPULACION DE ALIMENTOS



Horizontales

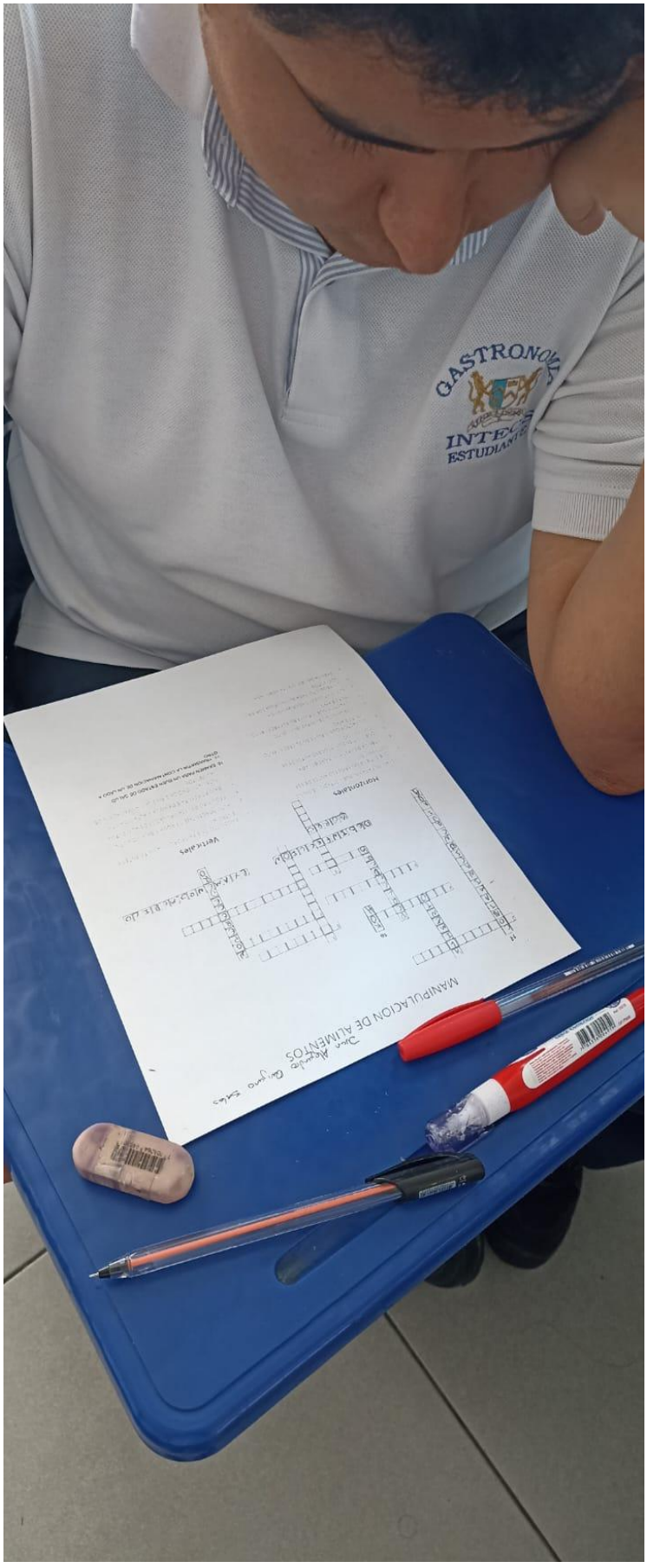
2. EXAMEN PARA UN BUEN ESTADO DE SALUD
4. QUE SI TIENE UN PROCESO ANTES DE SER CONSUMIDO ✓
6. PRENDA DE VESTIMENTA ADECUADA ✓
8. QUE NO TIENE UN PROCESO ANTES DE SE CONSUMIDO ✓
9. UN FACTOR QUE INFLUYE EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO ✓
11. UN REGLISTO DEL ESTABLECIMIENTO
12. UN FACTOR QUE INFLUYE EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO ✓
13. ELIMINAR LOS MICROORGANISMOS ✓
14. UN REGLISTO PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15. PRENDA DE VESTIMENTA ADECUADA ✓

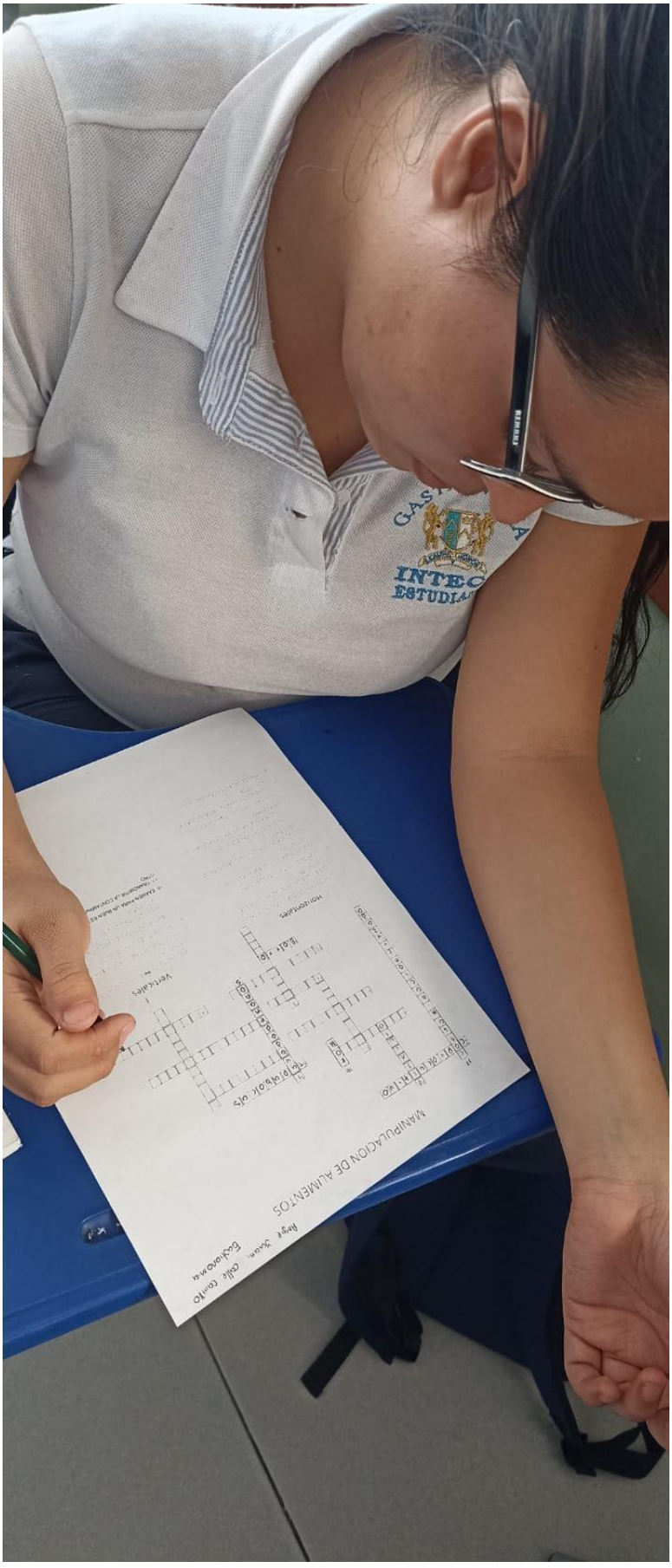
Verticales

1. PRODUCTO QUE PROPORCIONA NUTRIENTES Y ENERGIA ✓
3. ALTO PORCENTAJE DE AGUA Y BAJA VIDA UTIL ✓
5. REQUISITO DEL MANIPULADOS DE ALIMENTOS ✓
7. BAJO PORCENTAJE DE AGUA Y ALTA VIDA UTIL ✓
10. NORMATIVIDAD QUE RIGE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS

16. EXAMEN PARA UN BUEN ESTADO DE SALUD ✓

17. TRANSMITIR LA CONTAMINACION DE UN LADO A OTRO ✓


MANIPULACION DE ALIMENTOS


MANIPULACION DE ALIMENTOS