Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

# Taller sobre Videos "Manipulación de Alimentos"

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

INSTRUCTOR(A): Dykania del Carmen Asprilla Baltan Ing. Agroindustria. U.T.

**NOMBRE Y APELLIDOS DEL APRENDIZ**: _____
**CENTRO DE FORMACIÓN**: _____
**No. DE ORDEN:** _____ **NOMBRE DEL CURSO:** _____
**FECHA**: _____ **COMPETENCIA:** _____

**Cuestionario (**Trabajo grupal**)**

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con base en el video observado "Manipulación de Alimentos en la Industria" / "Contaminación de los Alimentos", responder el siguiente cuestionario:

1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos?
3. ¿En qué consiste la contaminación física, química y biológica?, indique dos ejemplos de cada uno
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
5. ¿Qué factores inciden en la presencia de peligros, en una empresa procesadora de alimentos?
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas (profilaxis) en el tema de contaminación y ETA'S?
7. ¿Qué características poseen los alimentos de mayor riesgo en salud pública?
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos?
9. ¿Qué son las BPM, y cuál es el decreto – resolución que las regula en nuestro país?
10. ¿Cuál es el compromiso y responsabilidad de los manipuladores de alimentos, en el aseguramiento de la inocuidad y sanidad de los productos terminados?