HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

INSTRUCTORA: AIDA HERNANDEZ DUQUE

NOMBRE APRENDIZ: Ramon A. portilla. Q

FICHA Nº 2717677

B	P	M	P	S	W	I	S	O	N	A	M	E	D	O	D	A	V	A	L
I	U	O	R	D	E	N	L	S	X	T	A	P	A	B	O	C	A	S	R
O	G	S	E	I	R	O	T	A	C	I	O	N	V	M	T	O	R	E	A
S	S	A	P	A	E	D	I	N	F	E	C	C	I	O	N	V	R	P	L
E	O	L	A	B	S	A	L	U	B	R	I	D	A	D	R	I	D	C	I
G	M	U	R	A	I	C	N	E	L	A	V	E	R	P	I	D	P	I	M
U	S	D	A	S	D	J	B	A	C	T	E	R	I	A	S	S	L	R	E
R	I	S	R	L	U	C	O	V	I	D	M	A	T	E	I	D	N	I	N
I	N	X	I	N	O	I	C	A	L	U	P	I	N	A	M	A	O	E	T
D	A	I	P	D	S	T	U	C	I	I	O	O	I	D	P	D	I	S	O
A	G	N	V	A	C	U	N	A	M	P	R	D	L	U	S	E	C	G	P
D	R	O	N	T	S	T	D	C	A	R	T	A	A	A	X	M	C	O	E
R	O	C	P	A	T	O	G	E	N	O	A	R	S	H	Z	R	E	Q	R
N	O	U	R	A	T	X	D	R	D	T	D	E	E	R	J	E	F	U	E
I	R	I	E	D	O	I	I	N	O	E	O	T	T	S	E	F	N	I	C
J	C	D	T	A	X	C	Y	T	R	C	R	L	N	F	H	N	I	M	E
A	I	A	A	G	I	O	R	A	C	C	F	A	A	S	Y	E	S	I	D
B	M	D	U	I	N	O	R	M	A	I	T	M	U	M	T	M	E	C	E
O	Q	R	I	E	S	G	O	B	I	O	L	O	G	I	C	O	D	O	R
N	Z	I	N	B	S	U	S	T	A	N	C	I	A	S	D	R	T	Y	O

ENCUENTRE LAS PALABRAS ORIZONTALEAS, VERTICALES DE IZQUIERDA A DERECHA DE ARRIBA A ABAJO Y RESALTELAS EN COLOR CONSERVANDO EL FORMATO QUE SE ENVIA

ORIZONTALES: LAVADO DE MANOS- VACUNA- PATOGENO- RIESGO BIOLOGICO- INFECCION-BPM- SALUBRIDAD- BACTERIAS- TAPABOCAS- . MANIPULACION- ROTACION- NORMA- PORTADOR- ORDEN-SUSTANCIAS - PREVALENCIA – COVID.

VERTICALES: GUANTES- ENFERMEDAD-TOXICO- JABON – PREPARAR – PROTECCION – ALTERADO – ALIMENTO PERECEDERO – DESINFECCION- BIOSEGURIDAD – RESIDUOS- SALUD- RIESGO QUIMICO- INOCUIDAD- MICROORGANISMOS.

TALLER DE INVESTIGACION HIEGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA N°. 2717677

NOMBRES Y APELLIDO Carmen A Portilla Q.

Pregunta 1: Una Toxiinfección Alimentaria es una enfermedad causada por comer:

a. Muchos alimentos.
b. Alimentos baratos.
(c.) Un alimento en mal estado.

Pregunta 2: Se considera contaminación cruzada a; ¿por qué? RTA/

a. Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en la misma cámara.
b. Cortar en una tabla vegetales y después carne.
(c.) Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada.

Pregunta 3: ¿Qué significa GPCH? RTA/

(a.) Guías de Prácticas Correctas de Higiene
b. Guías de Prácticas Certificadas de Higiene
c. Guías Preparatorias Certificadas de Higiene

Pregunta 4: ¿Qué microorganismos es el causante del Botulismo y cuales sus consecuencias? causa dificultad para respirar. parálisis Muscular y hasta la muerte.

(a.) Clostridium botulinum
b. Escherichia coli
c. Salmonella

Pregunta 5. ¿Qué significa APPCC?

a. Análisis de Peligros y Primeros Controles Críticos
b. Análisis de Peligros y Puntos Centrales de Control
(c.) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Pregunta 6. Según el Reglamento UE 1169/2011, ¿qué medidas han de adoptar obligatoriamente las empresas del sector alimentario?

a. Se deberá solicitar ante la Administración competente una licencia que permita la Gestión de Alérgenos e Intolerancias alimentarias.
(b.) Se implantarán una serie de medidas dirigidas a eliminar o minimizar cualquier riesgo alimentario en la salud de los consumidores en relación al Etiquetado, al Control de Alérgenos y sobre la Información al Consumidor.
c. Solo las empresas consideradas Industrias Alimentarias se verán afectadas por esta normativa en lo relativo a los Alérgenos Alimentarios.