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. 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.

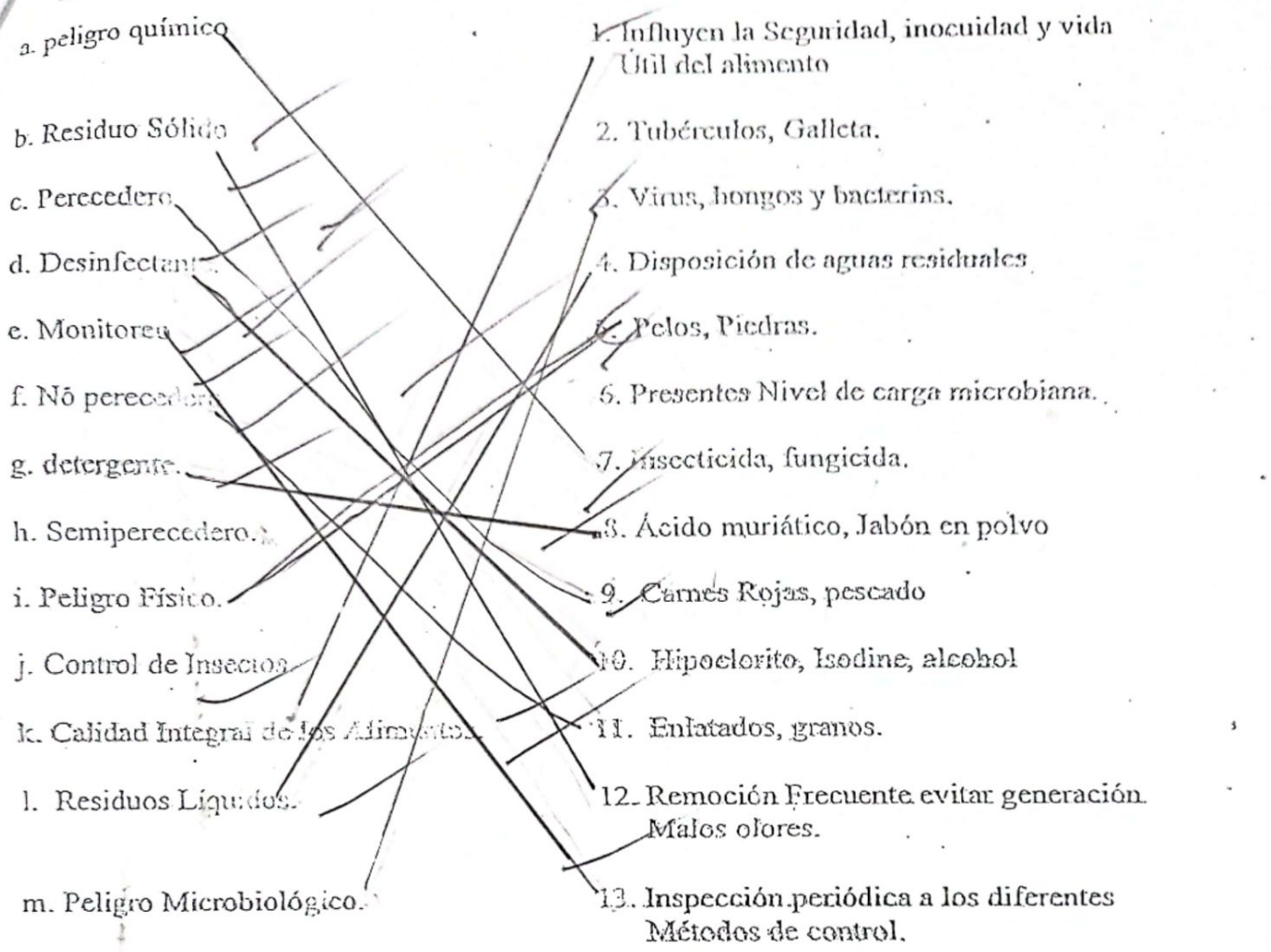
2. **Completar las siguientes afirmaciones:**
   a) El manipulador de alimentos es la mayor fuente de contaminación.
   b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: cabello, Boca, uñas, axilas, manos y _____.
   c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: tapabocas gorro, zapatos, bata.
   d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: curso de manipulacion - examenes?
   e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Gripa; tuberculosis; _____; _____

Nombre: Adriana Narcela Alape Soto Fecha: _____
Silvia Mercedes Sanchez Diaz

Powered by CamScanner

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: Cabello, boca, uñas, nariz, axilas, y _____.
   c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Gorro, tapa boca delantal, calzado cerrado
   d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificado Medico donde sonio apto + laboratorios Clinicos
   e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Tuberculosis estafilacocos; Diarrea ; Gripe.

Nombre. Martha Mendez Fecha: 29 /23

Lina Tibaquira
Yaneth Aldana

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. Nô 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 la Principal fuente de contaminación.
   b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Cabello(cabeza), manos, boca, _____, _____, _____ y _____.
   c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Botas, Mascarilla, guantes, delantales sencillos
   d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: exámenes ; el certificado de manipulación etc.
   e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: gripa ; tuberculosis ; Covid 19 ; el cólera

Nombre: Daniela Sanchez Hurtado Fecha: _____

Powered by CamScanner