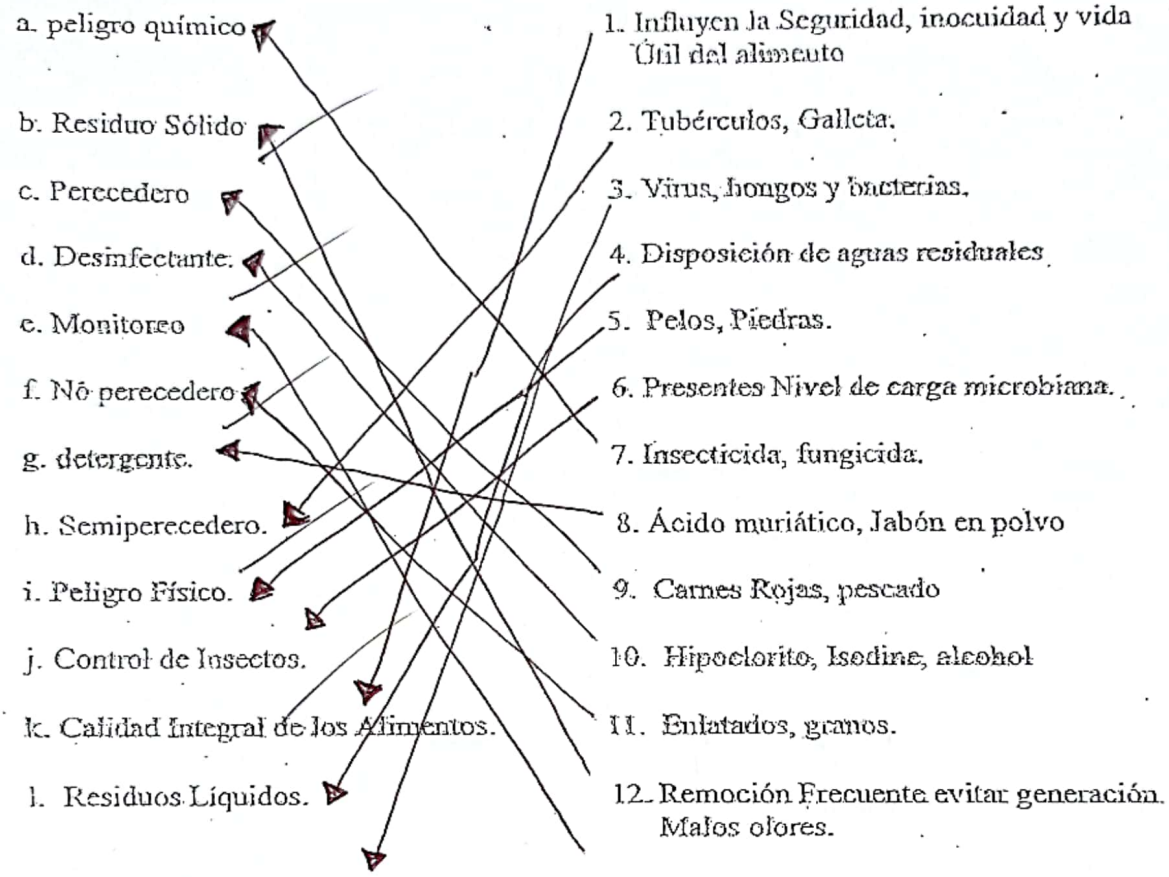
4

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 Principal fuente de contaminación.

b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: Cabello, Boca, Sudor axilas Pies, manos, Nariz y uñas.

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

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos:
Certificado de M.A y examen medico

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos:
Tuberculosis, Meningitis, covid, Hepatitis

Nombre: Libracy Preciado
Grace Rodriguez
Ingrid Guerrero

Fecha: 15/07/2023

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. 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.

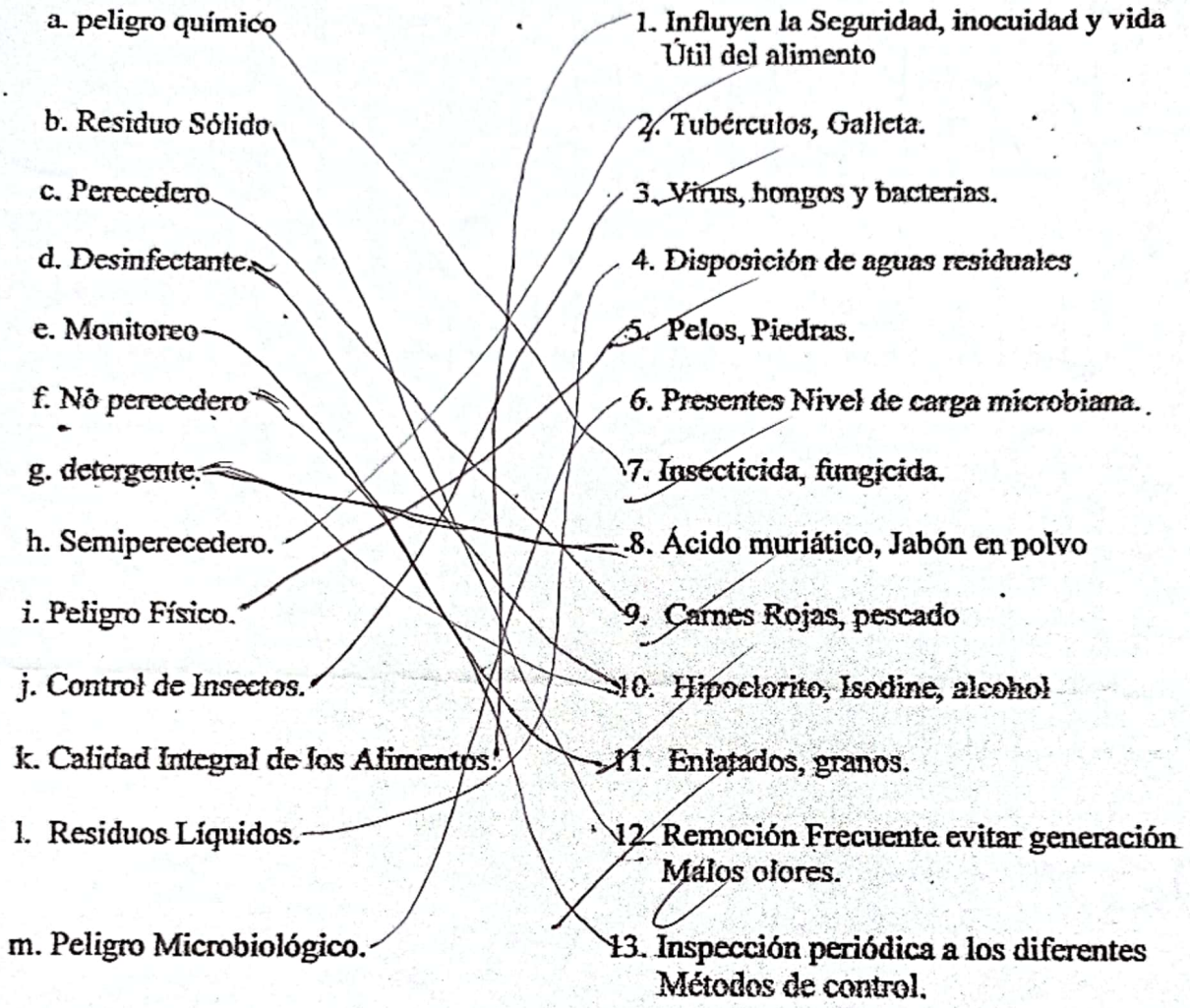
2. **Completar las siguientes afirmaciones:**
   a) El manipulador de alimentos es la Principal fuente de contaminación.
   b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: boca, uñas, cabello, manos, ojos, pies y Parte genitales.
   c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: gorro, tapaboca, Calzado cerrado, delantal.
   d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificado médico; manipulación de alimento.
   e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: hepatitis; Covid; meningitis; tuberculosis.

Nombre: Lucero Ladena. Fecha:
Consuelo Nuñez
Ehelida Prada Hernandez

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 La Boca fuente de contaminación.

b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: La Boca, Nariz, ojos, manos, pies, Brazos y cara.

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

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

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Certificado; Examenes;

Nombre: Blanca casaro, Yulieth poace Fecha:

Powered by CamScanner