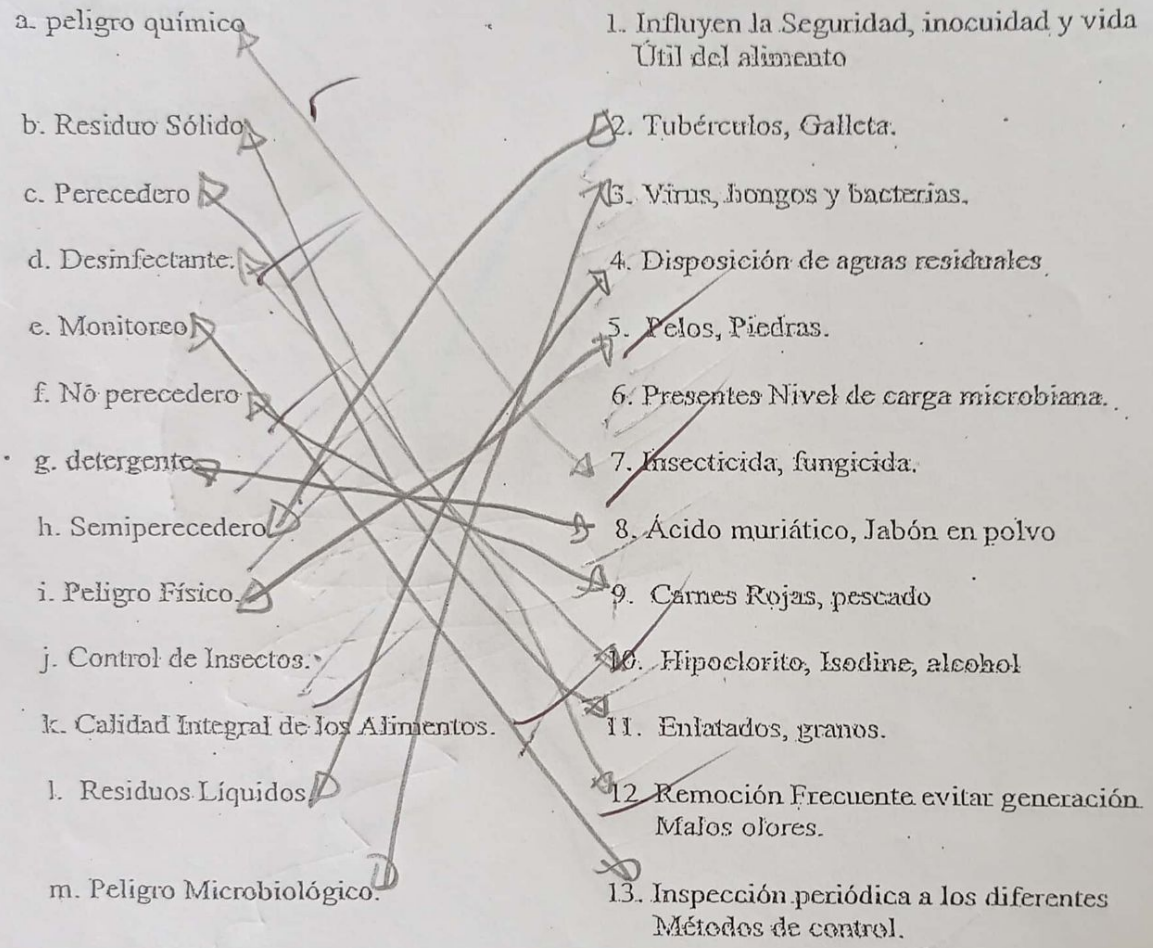
Gaitan

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, Gallcta.
c. Perecedero	3. Virus, hongos y bacterias.
d. Desinfectante.	4. Disposición de aguas residuales
e. Monitoreo	5. Pelos, Piedras.
f. Nō perecedero	6. Presentes Nivel de carga microbiana.
g. detergente	7. Insecticida, fungicida.
h. Semiperecedero	8. Ácido muriático, Jabón en polvo
i. Peligro Físico	9. Cárnes 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: pies, manos, uñas, ____, ____, ____ y ____.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: gorro, tapabocas - bata, sapato cerrado

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: carnet de MANIPOLACION - vestuario.

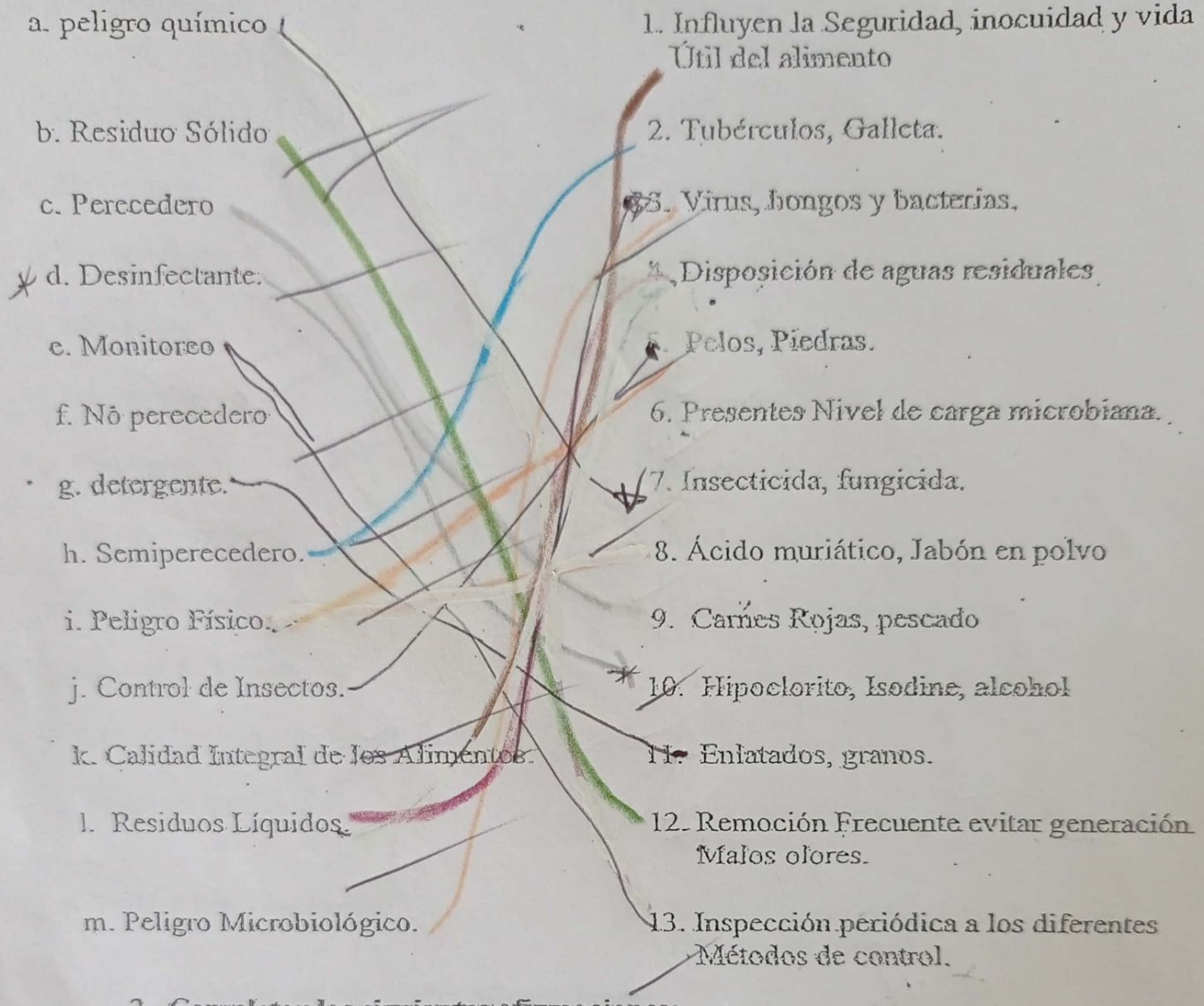
e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: cobit; tuberculosis; epatitis; Fiebre - salmonera

Nombre: Dosona. soto Piedad Gaitan Fecha: 16-6-2023

Reynaldo Gonzalez

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, Gallcta.
c. Perecedero	3. Virus, hongos y bacterias.
d. Desinfectante.	4. Disposición de aguas residuales
e. Monitoreo	5. Pelos, Piedras.
f. Nō 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 manos fuente de contaminación.

b) Partes del cuerpo, donde el manipulador de alimentos, puede tener tiene presencia de microorganismos son: cabeza, naviz, boca, oidos, alcila, pies y manos.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: gorro, tapaboca; guantes, delatal.

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

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: lasaymolenia de epatitis ; deavea ; covi 19

Nombre: leiby Molatao / BRAYAN MOLA Fecha:

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. 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 Alimento.	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, manos, genitales ojos, oídos, nariz y pies.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: guantes, tapabocas, gorro, bata.

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: certificado médico; certificación de alimentos mínimo 10 horas

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: covid 19; cirrosis; Simoneta. Hepatitis - tuberculosis

A

Nombre: Yolanda Torres
Mauricio Hoyos
Olga Castañeda

Fecha: Junio 16/2023