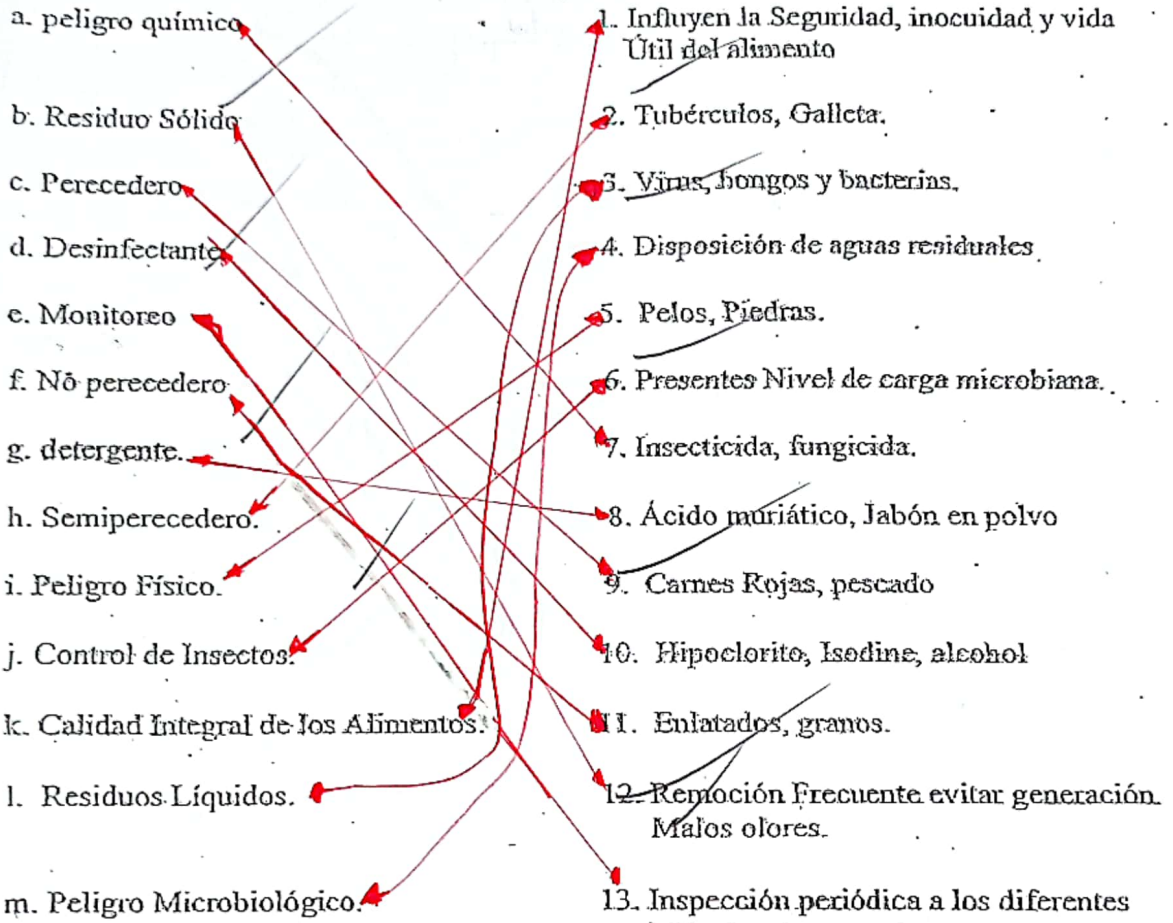
TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:



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, manos, pies, axilas, Boca, partes intimas.

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

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

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Tuberculosis covid ; gripa

Nombre: Akdandra Marin Fecha: 20/ Julio/2023

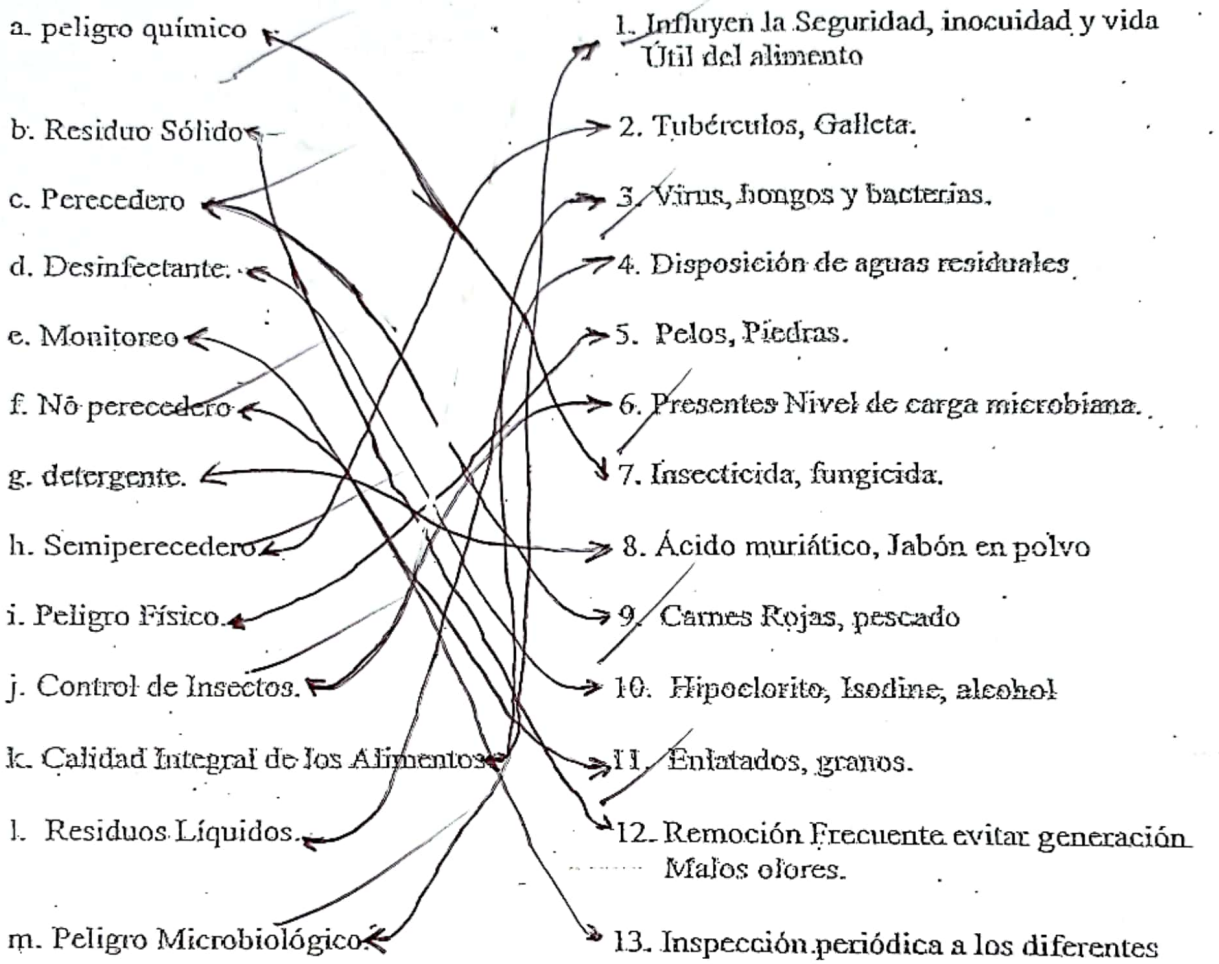
yineny leaño

karol royely

katerine caneoo

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:



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: manos, Cabeza, Boca, Nariz, Axilas, ojos y Partes intimas.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Bata, Cofia, Tapabocas, Botas.

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

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Eratitis; Salmonela; Briselosis; ecoli

Nombre: Salome Hurtado Andres Bohorquez Daniela Caballero Fecha: 24/07/23

Powered by CamScanner

Samuel pinto, Andres Romero, Hector cortes

TALLER DE B.P.M

1. Relaciones las siguientes columnas:

a. peligro químico	1. Influyen la Seguridad, inocuidad y vida Útil del alimento (K)
b. Residuo Sólido	2. Tubérculos, Galleta. (h)
c. Perecedero	3. Virus, hongos y bacterias. (m)
d. Desinfectante.	4. Disposición de aguas residuales (l)
e. Monitoreo	5. Pelos, Piedras. (i)
f. No perecedero	6. Presentes Nivel de carga microbiana. (j)
g. detergente.	7. Insecticida, fungicida. (a)
h. Semiperecedero.	8. Ácido muriático, Jabón en polvo (g)
i. Peligro Físico.	9. Carnes Rojas, pescado (c)
j. Control de Insectos.	10. Hipoclorito, Isodine, alcohol (d)
k. Calidad Integral de los Alimentos.	11. Enlatados, granos. (f)
l. Residuos Líquidos.	12. Remoción Frecuente evitar generación. Malos olores. (b)
m. Peligro Microbiológico.	13. Inspección periódica a los diferentes Métodos de control. (e)

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, Manos, Boca, Axilas, Brazos, Pies y Nariz.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Cofia, Tapabocas, Bata, Botas.

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: certificado M.A; examenes medicos

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Covid; Salmonelosis; Gripa; Ecoli

Nombre: _____ Fecha: _____

Powered by CamScanner