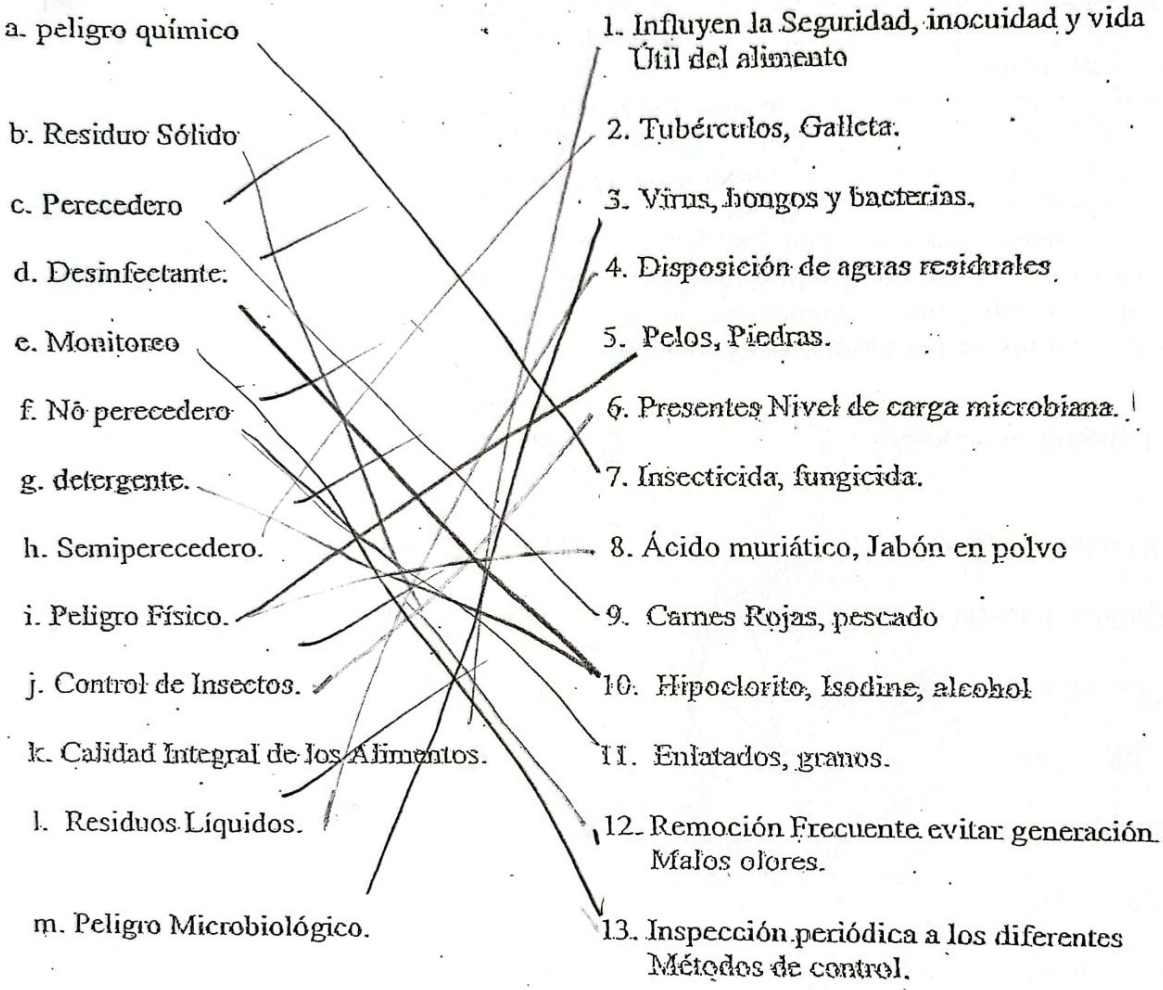
Cay

6

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: CABEZA, BOCA, NARIZ, MANOS, PIES, OIDOS y AXILAS.

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: COFIA, GUANTES, BOTAS, DELANTAL

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

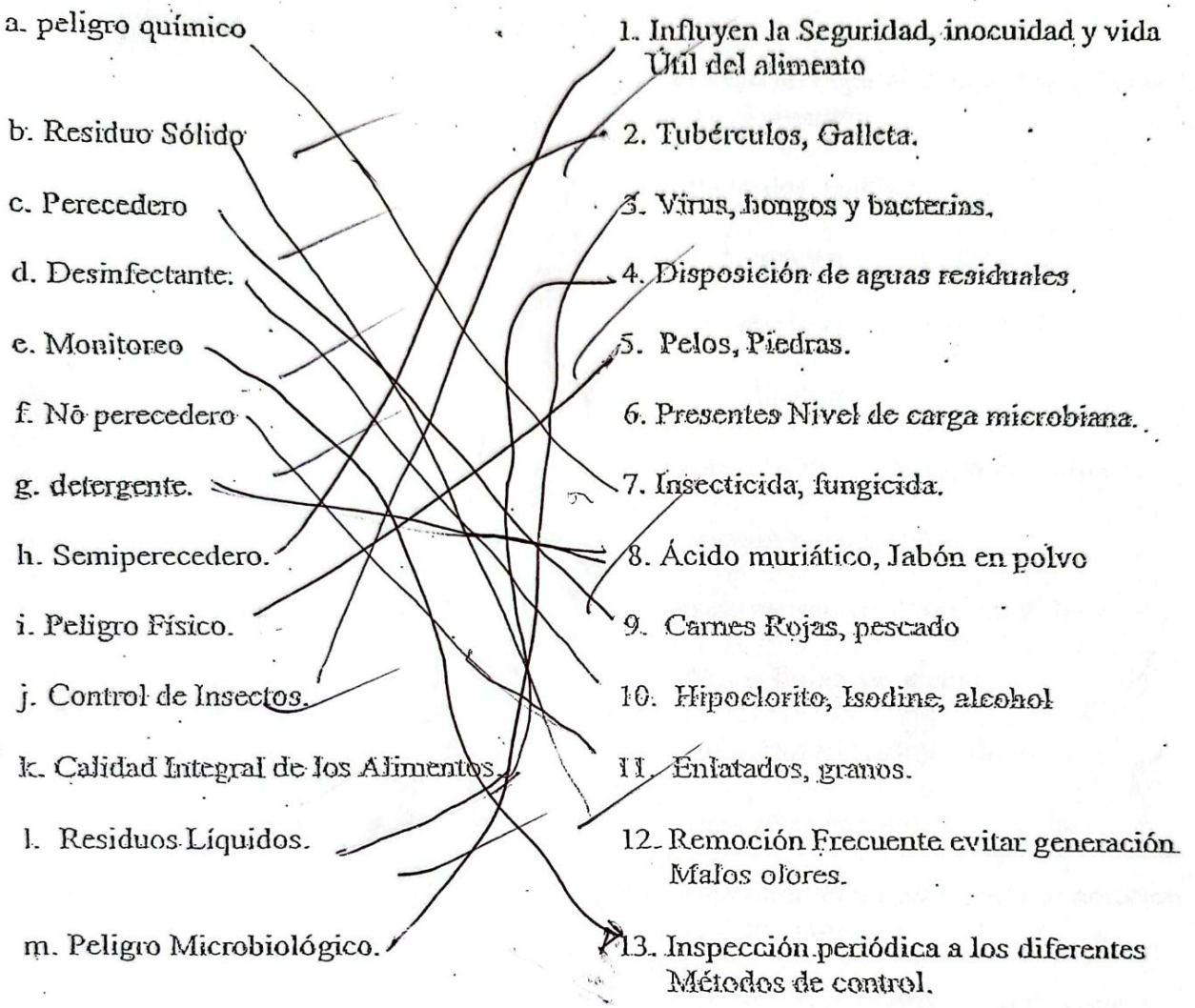
CERTIFICA DE 2 AÑOS; MANIPULACION DE ALIMENTOS.

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: GRIPA; DIARREA; TUBERCULOSIS; COVID 19.

Nombre: ARGENIS CHAVES, VIRGINIA ESPINA Fecha: 08-08-2023
LUZNEIRA GINEBRO, MAURICIO SARAVIA
BLANCA HERRAN, MARLENY SANCHEZ

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, boca, Sudor, ojos, manos, Pies, y .

c) Elementos de protección, usados por el manipulador de alimentos son: Gorro, Tapa boca, Traje adecuado, Zapato Cerrado.

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificación de Manipulación de alimentos y Certificado Medico

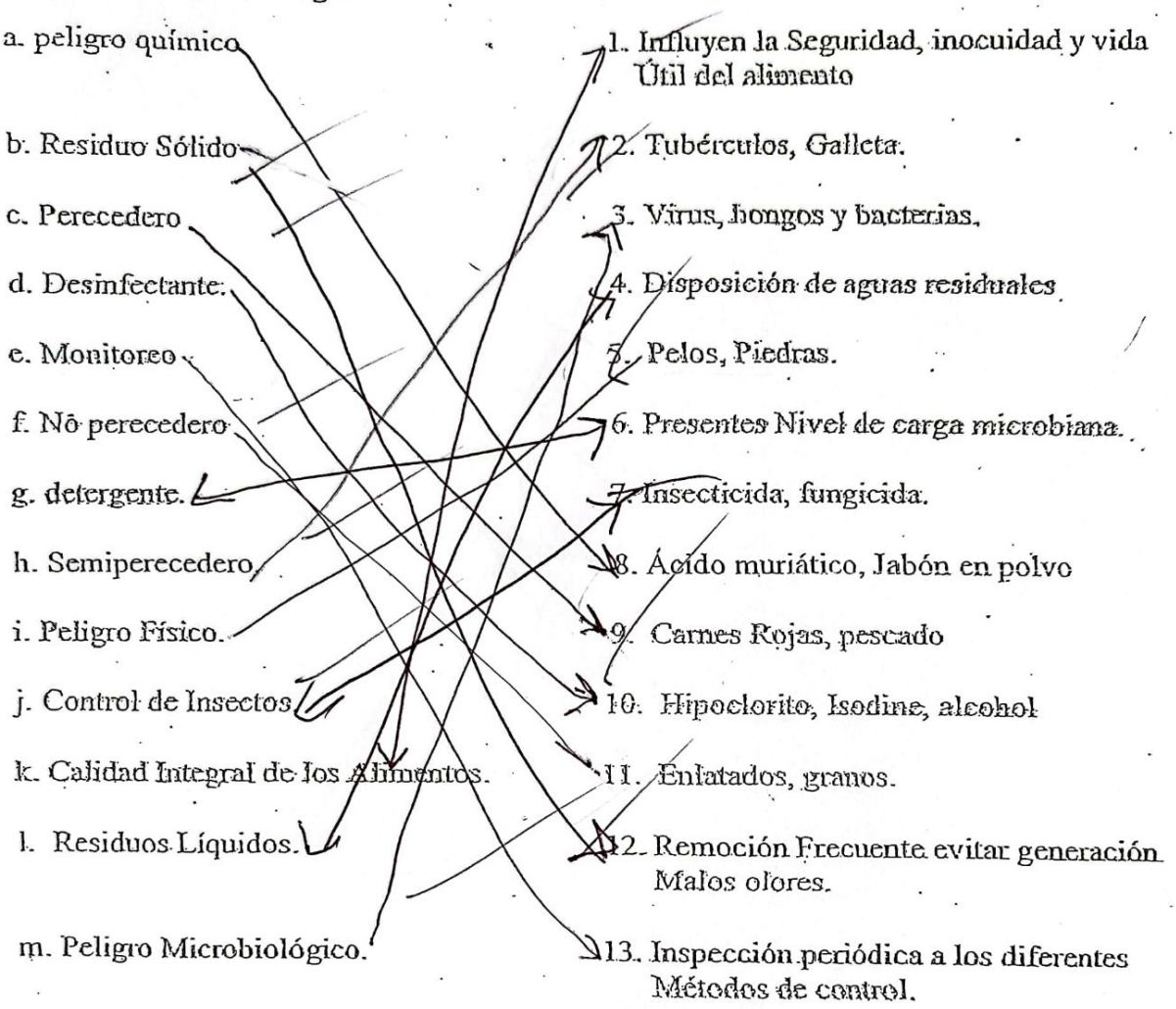
e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Salmonella; Gripa, Colr; meningitis; Hepatitis A

Nombre: Angie, Monica, Laura Eva Fecha: 8-08-2023

Flor alba Sierra Nino

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, Boca, Oidos, Nariz, Ojos y _____.

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

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

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Diarrea; Bomito; Hemngitis; Gripa

Nombre: Yuvleny Mato Fecha: _____

Fernanda Guevara

Yaquelne Mato

Flor alba Sierra Nino

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: Cabeza, boca, oído, nariz, manos, axilas y uñas.

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

d) Son los 2 principales requisitos que se le exige a un operario manipulador de alimentos: Certificados Medico Carné manipulador

e) Enumere 4 enfermedades que pueden ser transmitidas por alimentos: Diarrea; T.B.C.; Micosis; Gripa

Nombre: Omar Jaime Lizalda Parra Fecha: 08-08-23

Jairo C. Lizalda Parra