3060040.

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2024

GENERALIDADES EN EDUCACIÓN SANITARIA

Agosto Tarde

De acuerdo a la temática estudiada en las sesiones anteriores, responder *Falso o Verdadero*, según corresponda:

	Verdadero	Falso
1. La sigla ETA´S, significa Enfermedades de Tipo Alérgico		X
2. Los tipos de Peligros que se pueden presentar a lo largo de una cadena alimentaria son: Físicos, químicos, y biológicos.	X	
3. La temperatura es importante para el desarrollo de los microorganismos, y un factor crítico en la conservación de los alimentos.	X	
4. El virus de la Hepatitis C, se transmite por consumo de alimentos contaminados con agentes biológicos.		X
5. El personal manipulador de alimentos, es aquella que interviene directamente, a través de todas las fases de transformación y comercialización: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X	
6. Con solo limpiar las manos y uñas, es suficiente para prevenir una contaminación durante la manipulación de los alimentos.		X
7. El uso de la indumentaria completa e higiénica, es con el único fin de dar buena presentación e imagen, ante los visitantes o consumidores.		X
8. Las aflatoxinas, Satoxinas, tetrodotoxinas, entre otras, son esporas producidas por bacterias patógenas.		X
9. Son los alimentos secos y los alimentos cocidos, considerados de alto riesgo epidemiológico.		X
10. Los alimentos no se deben manipular cuando existan heridas en las manos, porque se convierten en focos de contaminación.	X	

Virginia Vanegas Maria Edith Cons
Alba Nelly Mora
Floralba Buitrago Ruiz
Gaby Guerrero Hernandez.
Wendy Morales.
Paola Rodriguez

Powered by CamScanner

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2024

GENERALIDADES EN EDUCACIÓN SANITARIA

De acuerdo a la temática estudiada en las sesiones anteriores, responder *Falso o Verdadero*, según corresponda:

	Verdadero	Falso
1. La sigla ETA´S, significa Enfermedades de Tipo Alérgico		X
2. Los tipos de Peligros que se pueden presentar a lo largo de una cadena alimentaria son: Físicos, químicos, y biológicos.	X	
3. La temperatura es importante para el desarrollo de los microorganismos, y un factor crítico en la conservación de los alimentos.	X	
4. El virus de la Hepatitis C, se transmite por consumo de alimentos contaminados con agentes biológicos.		X
5. El personal manipulador de alimentos, es aquella que interviene directamente, a través de todas las fases de transformación y comercialización: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X	
6. Con solo limpiar las manos y uñas, es suficiente para prevenir una contaminación durante la manipulación de los alimentos.		X
7. El uso de la indumentaria completa e higiénica, es con el único fin de dar buena presentación e imagen, ante los visitantes o consumidores.	X	
8. Las aflatoxinas, Satoxinas, tetrodotoxinas, entre otras, son esporas producidas por bacterias patógenas.	X	
9. Son los alimentos secos y los alimentos cocidos, considerados de alto riesgo epidemiológico.		X
10. Los alimentos no se deben manipular cuando existan heridas en las manos, porque se convierten en focos de contaminación.	X	

Stephania Carvajal Uriego
Christian Camilo Ortiz
Gladis Sterling rojas
Ulices Quijano

Leonor Sanchez
Mercy Liliana Tique

A

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2024

GENERALIDADES EN EDUCACIÓN SANITARIA

De acuerdo a la temática estudiada en las sesiones anteriores, responder *Falso o Verdadero*, según corresponda:

	Verdadero	Falso
1. La sigla ETA´S, significa Enfermedades de Tipo Alérgico		V
2. Los tipos de Peligros que se pueden presentar a lo largo de una cadena alimentaria son: Físicos, químicos, y biológicos.	V	
3. La temperatura es importante para el desarrollo de los microorganismos, y un factor crítico en la conservación de los alimentos.	V	
4. El virus de la Hepatitis C, se transmite por consumo de alimentos contaminados con agentes biológicos.	V	
5. El personal manipulador de alimentos, es aquella que interviene directamente, a través de todas las fases de transformación y comercialización: elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	V	
6. Con solo limpiar las manos y uñas, es suficiente para prevenir una contaminación durante la manipulación de los alimentos.		V
7. El uso de la indumentaria completa e higiénica, es con el único fin de dar buena presentación e imagen, ante los visitantes o consumidores.	V	
8. Las aflatoxinas, Satoxinas, tetrodotoxinas, entre otras, son esporas producidas por bacterias patógenas.	V	
9. Son los alimentos secos y los alimentos cocidos, considerados de alto riesgo epidemiológico.		V
10. Los alimentos no se deben manipular cuando existan heridas en las manos, porquè se convierten en focos de contaminación.	V	

fredy campos
dayana pulgarin
jairo flores
jose magiano
lucy palacios

Powered by CamScanner