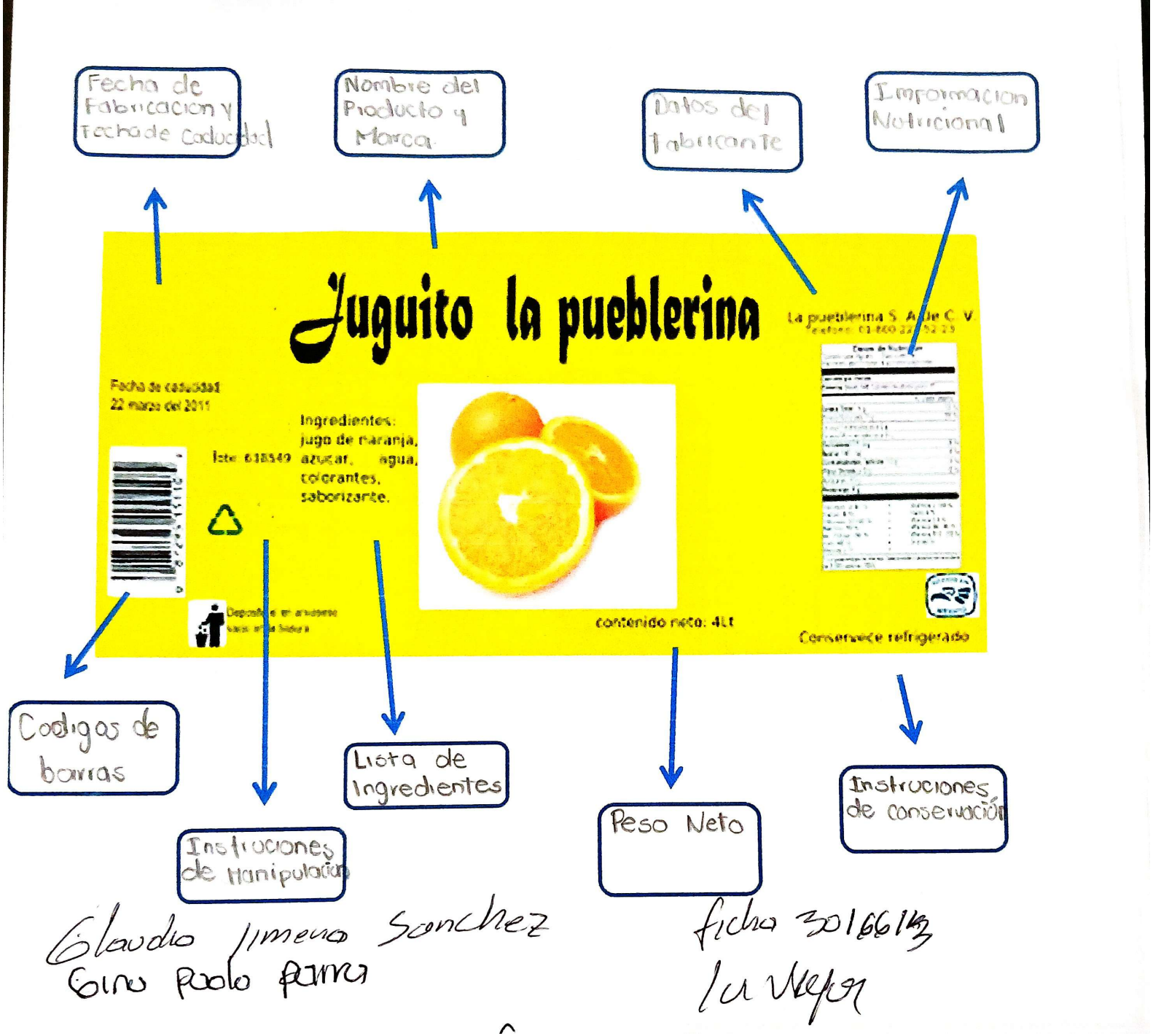
ETIQUETDO DE ALIMENTOS

COMPONENTES DE UNA ETIQUETA:

- Nombre del producto y Marca
- Lista de ingredientes
- Información nutricional
- Cantidad: Peso o Volumen Neto o Bruto
- Instrucciones de manipulación / conservación
- No. de lote y Registro Sanitario
- Fecha de fabricación y Fecha de caducidad
- Datos del fabricante
- Advertencias relacionadas con alergias
- Código de barras (control de existencias y ventas)

Scanned with ACE Scanner



Claudia Jimena Sanchez
Gino Paolo Parra

ficha 301661
Ivan Mejia

Scanned with ACE Scanner

SOPA DE LETRAS PELIFRO EN EL *PROCESAMIENTO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS"*

1. Buscar las 15 palabras relacionadas con los principales peligros que se puedan presentar en las frutas y hortalizas o en los alimentos relacionadas a continuación

P	L	A	S	T	I	C	O	I	L	Ñ	P	N
E	V	B	K	J	T	T	I	I	R	L	O	S
L	E	S	I	O	N	E	S	L	A	I	C	A
I	R	R	X	I	N	E	A	D	T	H	D	N
G	T	V	I	N	D	G	H	E	I	J	S	I
R	E	B	I	O	L	O	G	I	C	O	S	L
O	T	A	S	D	G	X	M	T	I	P	S	L
M	E	T	A	L	R	O	T	P	D	S	T	O
E	R	M	L	D	N	I	J	J	A	I	C	S
C	L	O	R	O	M	A	O	C	L	O	I	T
A	R	A	I	P	A	Y	R	P	E	Y	C	O
N	G	N	C	A	A	M	P	E	L	O	A	R
I	T	A	H	S	M	A	L	I	V	I	T	I
C	F	Q	U	I	M	I	C	O	S	O	R	O
O	B	N	M	A	D	E	R	A	O	N	I	Z
W	B	P	E	O	I	V	R	G	R	S	C	O
Ñ	T	O	D	P	E	L	I	G	R	O	E	N
T	U	S	A	O	S	A	R	E	T	E	S	O
I	G	O	D	A	L	L	U	G	A	M	S	P
O	Ñ	A	R	T	X	E	O	T	E	J	B	O

Nombre y Apellido: Maria Trinidad Quimbayo

Documento de Identidad: 28576524

Ficha de Caracterización: 2016613

Scanned with ACE Scanner

1. BIOLOGICO
2. PLÁSTICOS
3. MADERA
4. RATICIDA
5. QUÍMICOS
6. PELIGRO
7. ARETES
8. ANILLOS
9. RATICIDA
10. CICATRICES
11. HUMEDAD
12. LESIONES
13. MECANICO
14. METAL
15. CLORO
16. ICA

2. Después de hallar mínimo 15 palabras, indicar como influyen estos peligros en la calidad final de las frutas y hortalizas enteras o troceadas, que encontramos en el mercado.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.

3RTA: Tener Limpieza en los instrumentos utilizados, desinfectar las herramientas Y usar Protocolos de Bioseguridad.

2RTA: Porque no se maneja Una limpieza o protocolos, Y se puede estar dando un Unos malignos.

Scanned with ACE Scanner

MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

Con base en el video anterior "Las Bacterias Asesinas", responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuáles son los alimentos implicados en la intoxicación?
   pastel de carne y ostorado con salsa, leche
   Salsas y Ensaladas

2. ¿Cuál es el microorganismo causante de la enfermedad?
   Entocicacion bacteria escherichia Intesa Problemas respiratorios

3. ¿Cuáles son los principales síntomas de la ETA?
   Diarrea y dolor de estomago deposiciones sangre desmayos perdida de Memoria afecta el Sistema nervioso Falla renal daño en el Celebro

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
   mayores de edad y los niños

5. Qué secuelas puede dejar la gastroenteritis causada por la E. Coli serotipo (0157:H7)
   no tienen buena higiene

6. ¿Cuál es la profilaxis a seguir para evitar éste tipo epidemias de tipo alimentario?
   que toca limpiar el cuchillo al cortar la carne
   Utilizar agente Antibacterial

7. A que temperatura muere la bacteria e. coli
   70 g

Clara Ines Yaguara cc 1109265171
Diana Marcela Triana cc 1074486470

ficha 2016613

Scanned with ACE Scanner