CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

EVALUACION FINAL-

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

1. Como se clasifican los alimentos según su duración, y según el riesgo en salud pública. Enuncie dos ejemplos de cada uno de ellos

P_____, No_____,
Se_____,
AL_____, MED_____,
BA_____,
ejemplos:_____
_____.

2. Cuáles son los Principales contaminantes que afectan a los alimentos (tipos)

M_____, B_____,
Q_____, F_____.

2. Diga que le sucede A un microorganismo a temperaturas bajas por debajo de 5°C., a temperaturas ambiente entre 5 a 60 °C y superiores a 65 a 100 o más grados.

_____
_____
_____

3. ¿Qué es una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)? Dé dos ejemplos.

_____
_____

4. ¿ De ejemplos de agentes patógenos involucrados en las ETAs?

_____
_____
_____

5. ¿Qué entiende por contaminación cruzada?

_____
_____

6. Enuncie Factores de riesgo y fuentes de contaminación cruzada en la cocina?

_____
_____

7. En qué momento debe hacerse lavado de manos?

_____
_____

8. Cual es la norma sobre BPM, que deben cumplir los manipuladores de alimentos?

_____
_____

9. Qué es un alimento INOCUO?

_____
_____

10. Qué son plagas? Y cómo evitar su presencia en los lugares de preparación, almacenamiento de alimentos?

_____
_____
_____
_____