Hume
A

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | **2024**
INSTRUC. DYKANIA ASPRILLA

CUESTIONARIO

De acuerdo a la información suministrada por el instructor y material de apoyo responda las siguientes preguntas:

1. **QUEN ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS EMITA SU CONCEPTO**

Aquella persona que esta' en Contacto directo o indirecto con los alimentos, en cualquier etapa.

2. **ENUMERE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL**

- Cofia / gorro
- Proteccion nasa / bucal
- bata blanca / amanlla
- botas o zapato cerrado
- guantes.
- Careta

3. **¿CUALES SON LOS REQUISITOS Y EXAMENES PARA OBTENER EL CARNET DE MANIPULACION DE ALIEMNTOS Y PARA QU SIRVE?**

- recibir la Catedra de Manipulacion de alimentos (Curso)
- examenes de secreciones nasofaringeas, coprocultivo, Basiloscopia, Koh (uñas), examen médico general

4. **ENUMERE LOS 4 RIESGOS QUE EXISTEN Y CONTAMINAN LOS ALIMENTOS Y EMITA UN EJEMPLO DE CADA UNO DE ELLOS**

- Riesgo fisicos, objetos visibles que Contaminan, ej aretes, anillos
- quimicos, Sustancias quealteran Constitucion, ej. jabones.
- biologicos, contaminacion por contacto con animales, ratones
- Microbiologicos. — virus, bacterias, parasitos.

Nombre y Apellido: Angie Lorena Quenan Macias
Documento de Identidad: 1026301167
Ficha de Caracterización: 313 8595

Escaneado con CamScanner

Humberto serrano P Grupo 2
Angela Patricia Perdomo
leidy Guerra Rodríguez
Karen Michell castro Cardenas
Paola Andrea Rey Sánchez
Dabeiba Sánchez Vargas
Johanna Malecha
Ana Johanna Suarez Sanchez
Martha Isabel Arce Valencia
Jesus elena Arce valencia
Viviana Cordoba Rodas
Aaned Tavares Martinez
Anderson Fabian Gutierrez Tavares
Mary elena Caicedo Vargas.

Escaneado con CamScanner

CUESTIONARIO

De acuerdo a la información suministrada por el instructor y material de apoyo responda las siguientes preguntas:

1. QUEN ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS EMITA SU CONCEPTO

un manipulador es aquella persona que manipula productos alimentos

2. ENUMERE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

guantes tapaboca, Gorro botas delantales

3. ¿CUALES SON LOS REQUISITOS Y EXAMENES PARA OBTENER EL CARNET DE MANIPULACION DE ALIEMNTOS Y PARA QU SIRVE?

el Examen. coprologicos, tuborculosis. de la piel. uñas frotix cenologia porcul de orina,

4. ENUMERE LOS 4 RIESGOS QUE EXISTEN Y CONTAMINAN LOS ALIMENTOS Y EMITA UN EJEMPLO DE CADA UNO DE ELLOS

los riesgos de contaminacion de alimentos son: carne, pez cado mariscos Huevos producto lacteo verdura

Ej: La carne puede fuera del plato que este rompe la cadena de frio

Nombre y Apellido: _____
Documento de Identidad: _____
Ficha de Caracterización: 3130590

Escaneado con CamScanner

Grupo 2

Johanna Mahecha
Humberto Serrano
Angela Patricia Pinzon
leidy Guerra Rodriguez
Karen Michell castro cardenal
Paola Andrea Rey Sánchez
Dabeiba Sánchez Vargas
[illegible]
[illegible]
Jesus elena Arce Valencia
[illegible]
Acened Tavares Martinez
Anderson Fabian Gutierrez Tavares
[illegible]

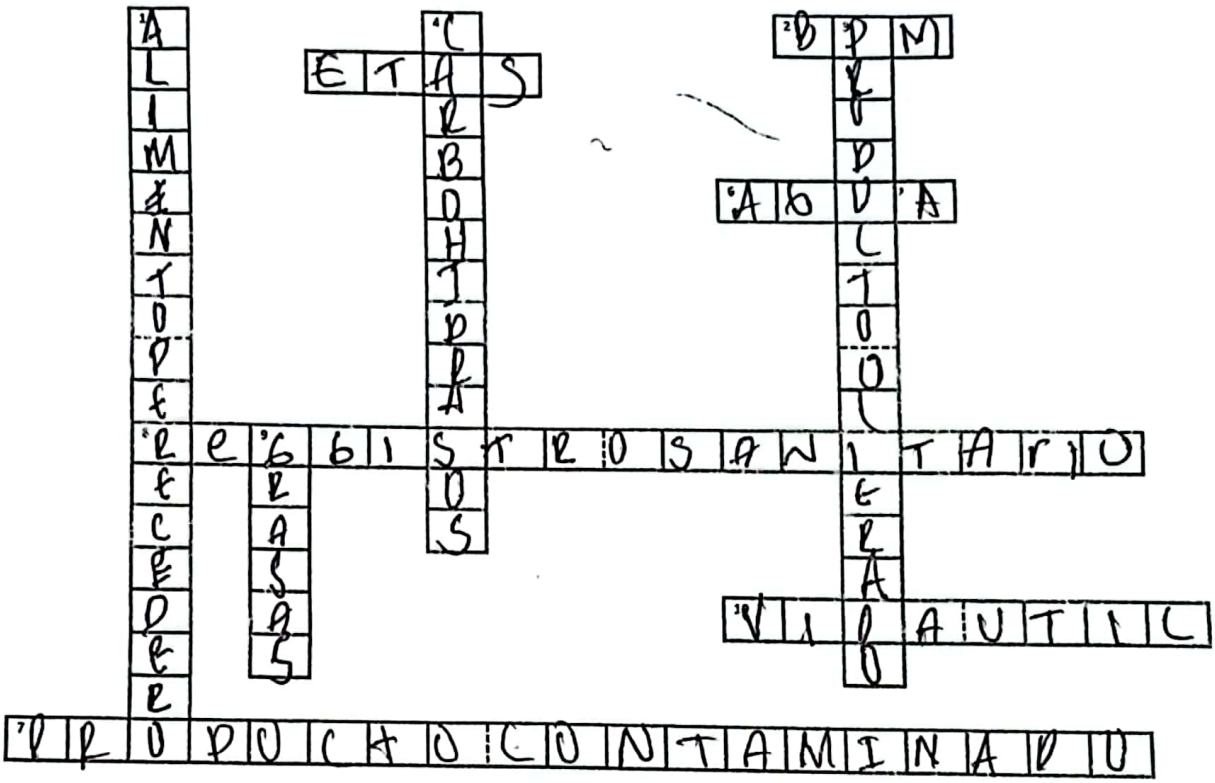
Escaneado con CamScanner

Nombre: Angie Lorena Quenan Macias ficha 3130595

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

Escaneado con CamScanner