TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS | 2024

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

ficha: 3133389

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

Escaneado con CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

2024

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.

Nombre y Apellido: _____

Documento de Identidad: _____

Ficha de Caracterización: 3133389

Escaneado con CamScanner

Grupo 2

Angela Patricia Perdomo
Humberto Serrano P.
Leidy Guevara Rodriguez.
Karen Michell Castro Cardenas
Paola Andrea Rey Sánchez
Dabeiba Sánchez Vargas
Lina Johanna Sanchez Sanchez.
[illegible]
Jesus Eleu Arce Valencia
[illegible]
Acened Tavares Martinez
Anderson Fabian Gutierrez Tavares
Mary Elena Galindo Vargas.

Escaneado con CamScanner

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**

Es toda persona que tiene a su cargo y tiene contacto con una matera prima, es decir un alimento

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

Cofia, guantes, tapabocas, careta, bata blanca, botas amarillas o blancas de caucho (zapato antideslizante)

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

- Examen médico general
- KOH de uñas negativo para hongos
- Cátedra de higiene y manipulación de alimentos de un año
- Examen coprocultivo
- Prueba salmonella, Eschigela, Escherichia coli (Baciloscopia)

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

- Riesgo Físico: Cabello
- Riesgo químico: Jabón
- Contaminación biológica: cucarachas
- Contaminación Microbiológica: Hongos.

Nombre y Apellido: Blanca Nieves Suarez Rocha
Documento de Identidad: 39 677049
Ficha de Caracterización: 313 33 89

Escaneado con CamScanner

Grupo 7o

Blanca Nieves Suarez Aroca

Olga Lucinda Céspedes Ríos

Carmen Ríos

Luz Dary Ramirez Lopez

Yury Milena Barrios R

Ana Cecilia Hernandez

Karen Margarita Villarreal R.

Lida Mabel Soto Espinosa

Marco Pb Roudon Murillo

Ximena Rodriguez Sandoval

Yody Mayerly Heredo

Jose Edward Mora

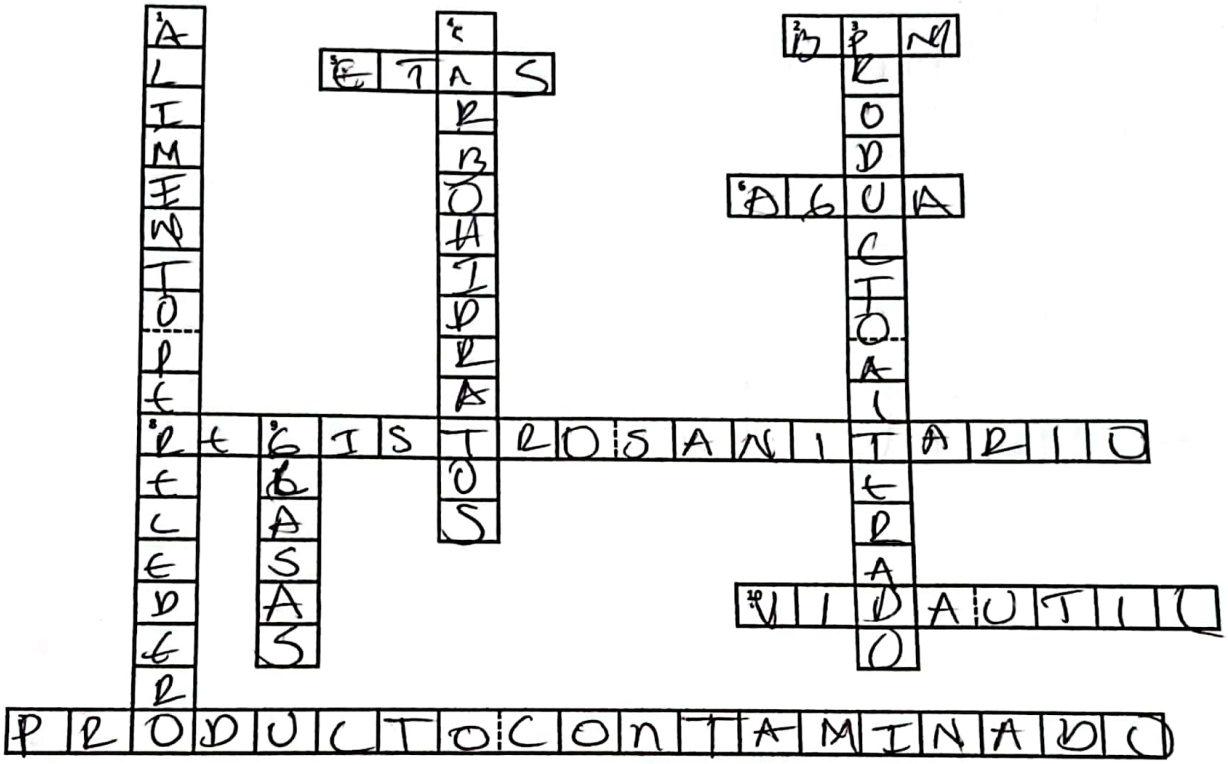
Escaneado con CamScanner

Nombre: ficha 3103389

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

Grupo 2.

Liz Dary Ramirez lopez
Karen M Villanueva Rivera
Blanca Nieves Suarez
Olga lolanda Cespedes Rios
Carmen Rios
Ana cecilia Hernandez
Yari Milena Barrios
Lida Mabel Soto Espinosa
Mario R. Ruben Murillo
Ximena Rodriguez Sandoval
Yudy Mayerly Henao
Jose Eduard Mora

Ficha de Caracter...

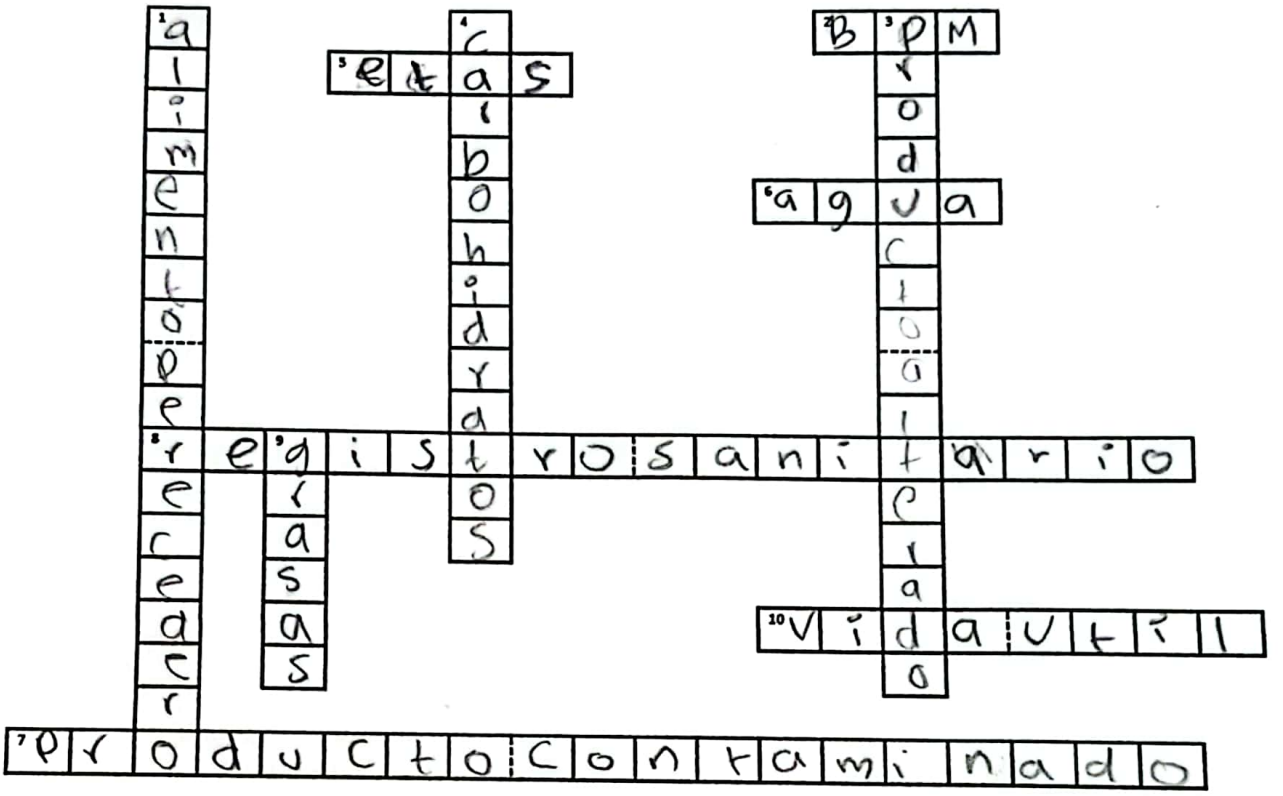
Escaneado con CamScanner

Nombre: Maria Jose Santos Ucorsi Santos
ficha 3133389

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