Katherine Caballero.

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

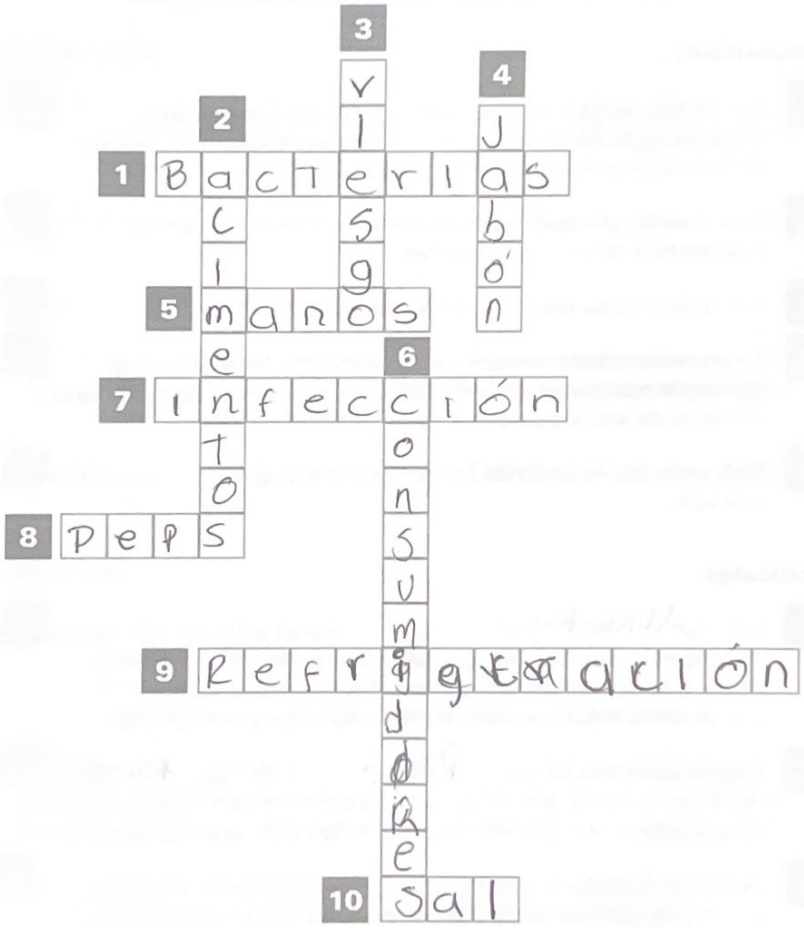
2 Los _Alimentos_ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto _riesgo_ y de bajo _riesgo_. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _Jabón_.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.


3
4
2
1 Bacterias
5 manos
6
7 infección
8 pelos
9 Refrigeración
10 sal

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

2 Los _Alimentos_ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

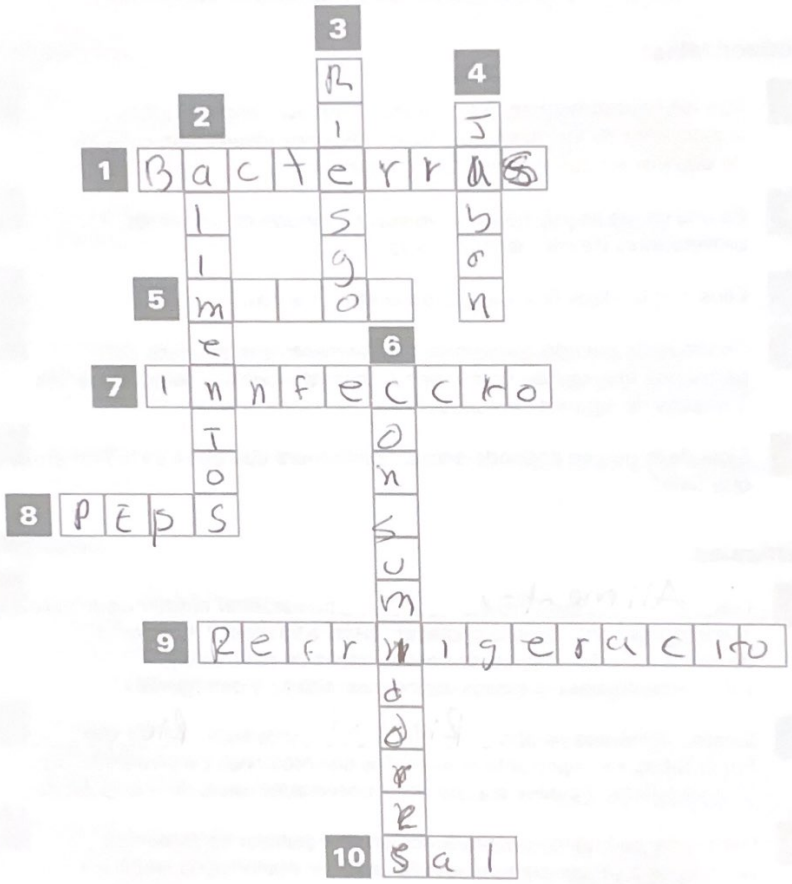
3 Existen alimentos de alto _Riesgo_ y de bajo _Riesgo_. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _Jabón_.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C.

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana.

Beatriz Leguizamón



Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

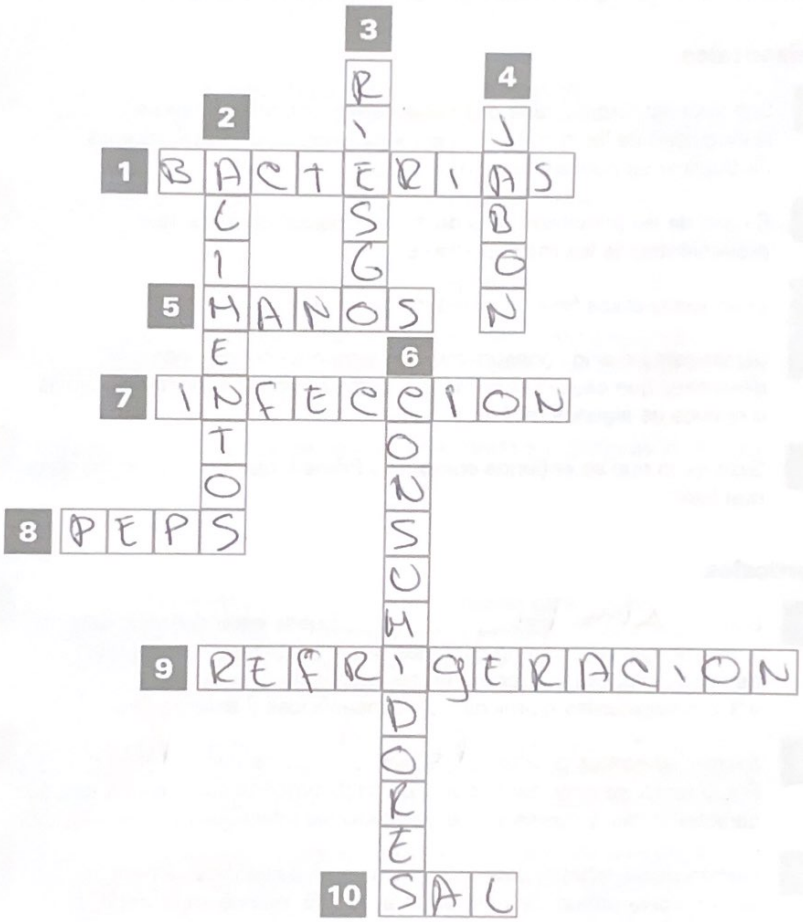
2 Los ___Alimentos___ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto ___riesgo___ y de bajo ___Riesgo___. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y ___Jabón___.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. Refrigeración

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. Sol


3
4
2
1 BACTERIAS
CLIMA
SUELO
JABON
5 MANOS
6
7 INFECCION
TOS
CONSUMIDOR
8 PEPS
9 REFRIGERACION
10 SAL

LUIS EDUARDO ACTURY "Junior"

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

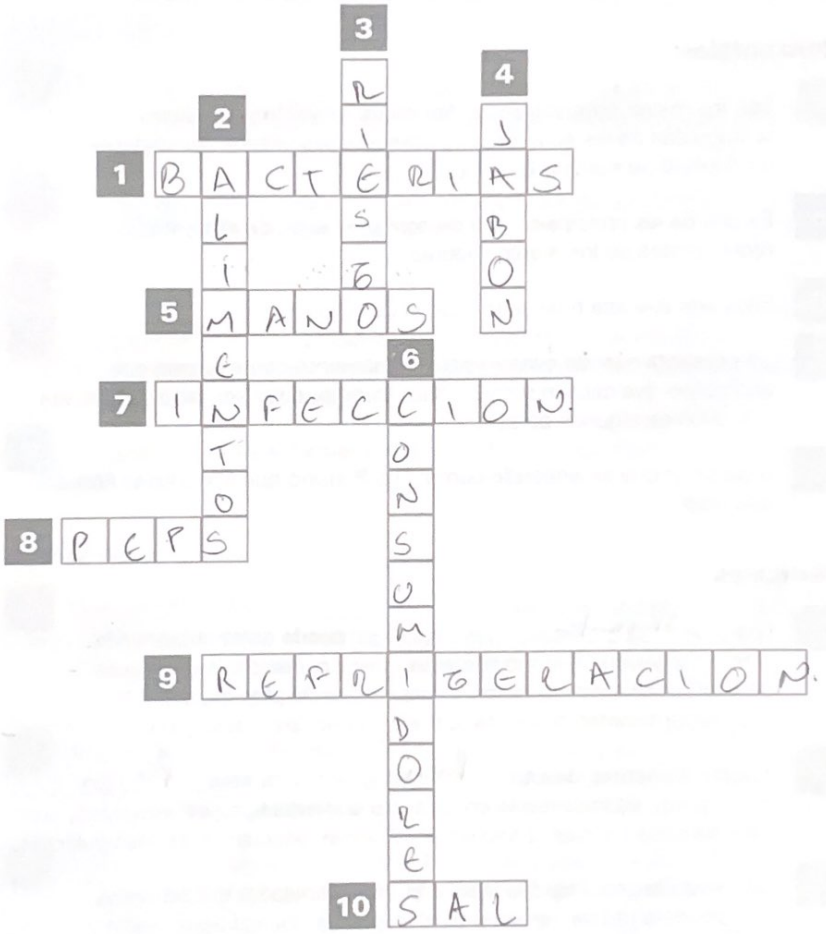
2 Los _____ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto _____ y de bajo _____. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _____.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. _____

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. _____


3
4
2
1 BACTERIAS
5 MANOS
6
7 INFECCION
8 PEPS
9 REFRIGERACION
10 SAL

Diana Paola Acosta López

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

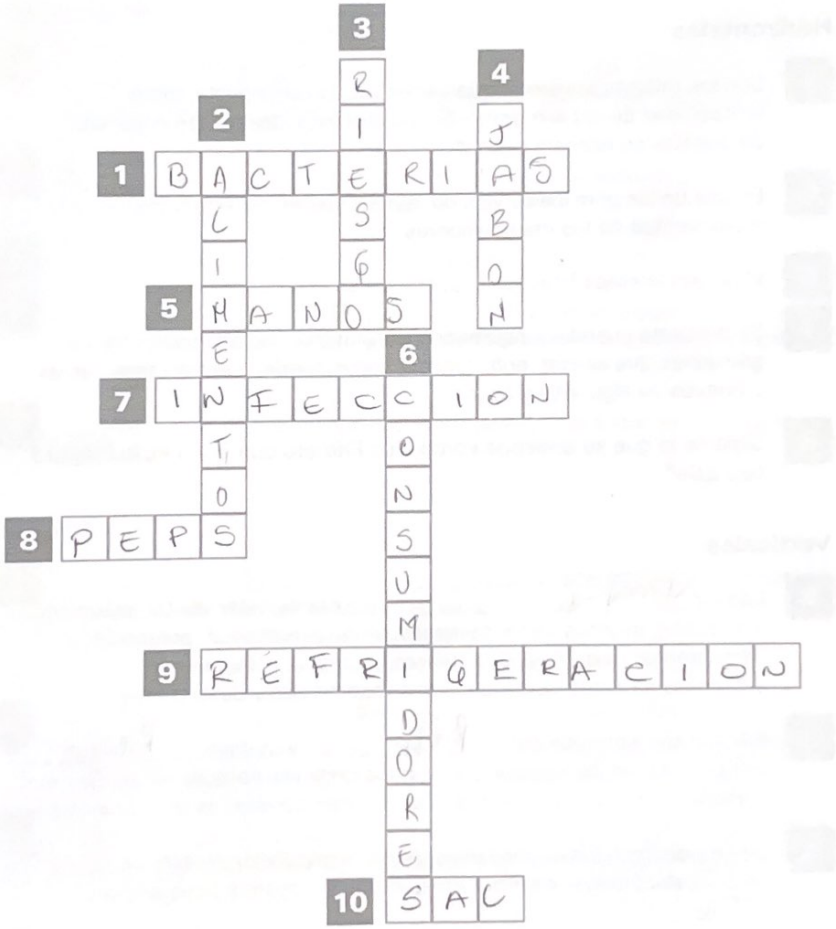
2 Los _Alimentos_ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto _fiesgo_ y de bajo _fiesgo_. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _Jabón_.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. Refrigeración

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. Sal


3
R
4
2
I
J
1 BACTERIAS
L
S
B
I
G
A
5 MANOS
N
E
6
7 INFECCION
T
O
O
N
8 PEPS
S
U
M
9 REFRIGERACION
D
O
R
E
10 SAL

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

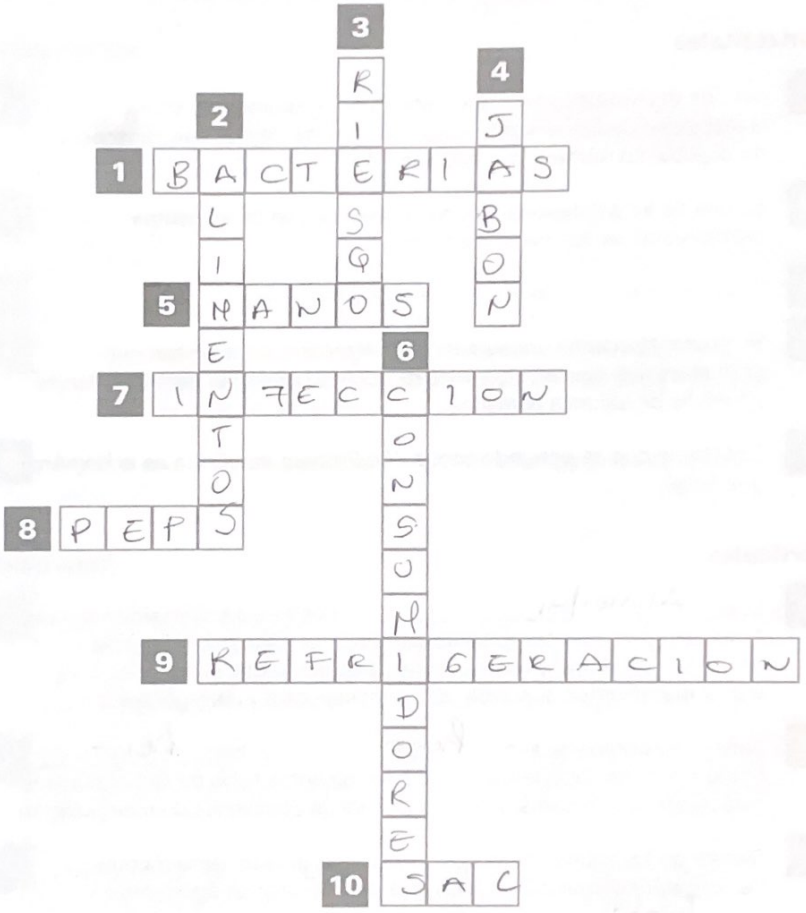
2 Los _Alimentos_ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto _Riesgo_ y de bajo _Riesgo_. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y _Jabón_.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. Refrigeración

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. SPI


3
R
I
S
Q
6
O
N
S
U
M
4
J
B
O
N
2
1 BACTERIAS
L
I
5 MANOS
E
7 INFECCION
T
O
8 PEPS
9 REFRIGERACION
D
O
R
E
10 SAC

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

2 Los Alimentos puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

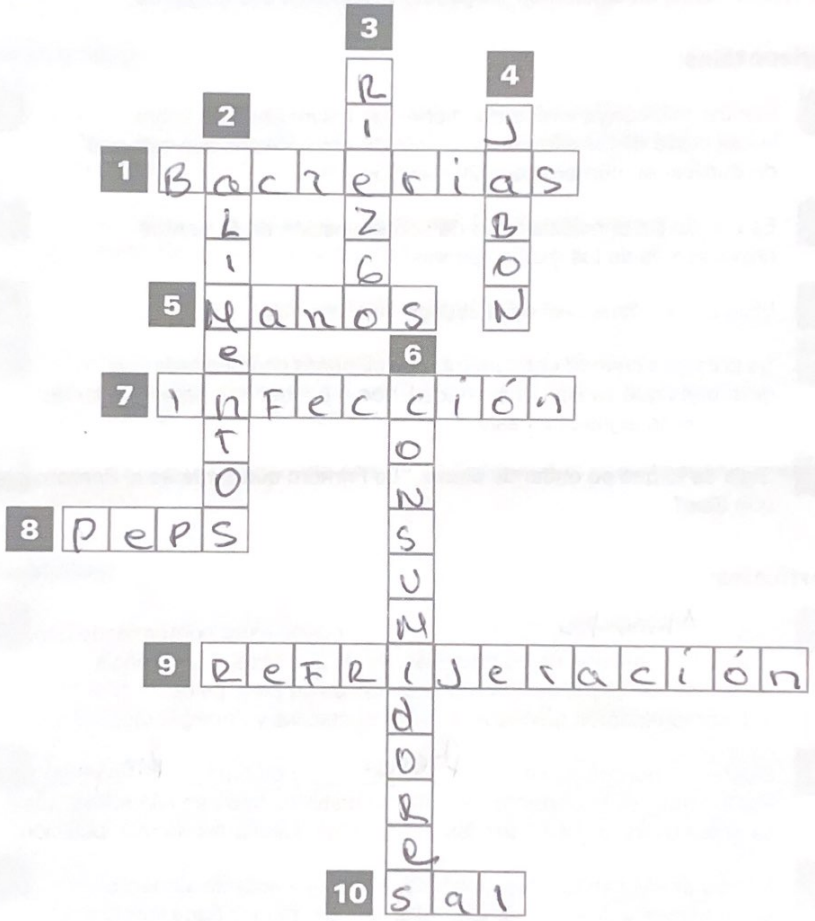
3 Existen alimentos de alto Riesgo y de bajo Riesgo. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y Jabón.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. Refrigeración

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. Sal

INSTRUCTOR CARMEN RICO



Ana Marcela Osorio Pérez

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

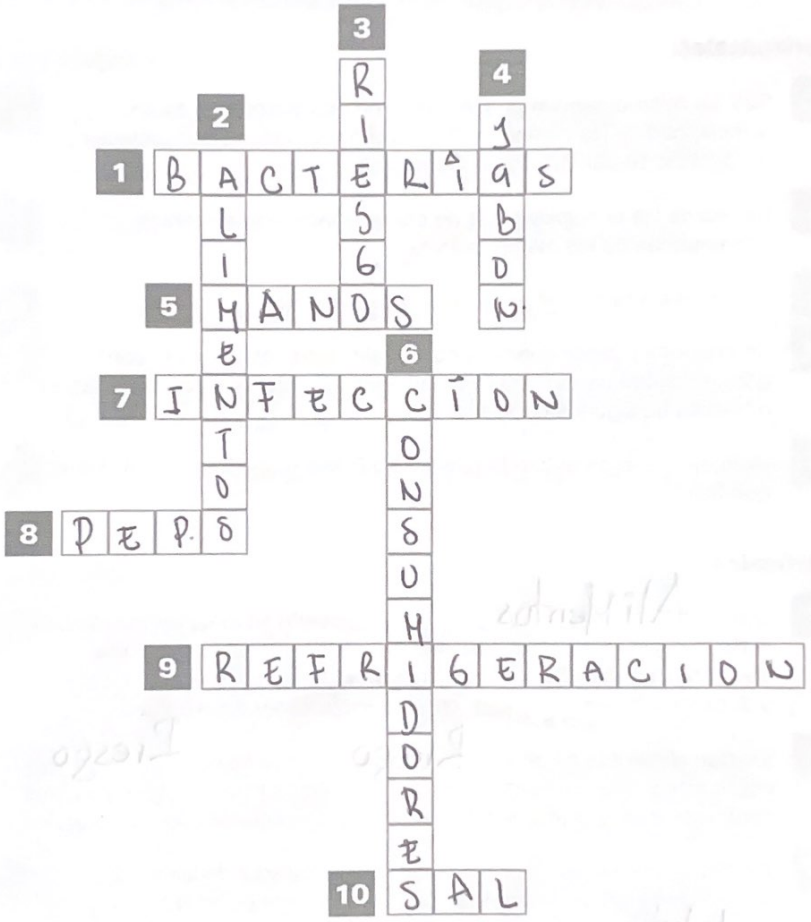
2 Los _____Alimentos_____ puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto ___Riesgo___ y de bajo ___Riesgo___. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y ___Jabon_____.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. Refrigeración

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. Sal.


3
4
2
1 BACTERIAS
5 MANOS
6
7 INFECCION
8 PELO
9 REFRIGERACION
10 SAL

DORIS ZAMBRANO.

Crucigrama

Lea atentamente las siguientes preguntas y responda el crucigrama:

Horizontales:

1 Son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos. En condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.

5 Es una de las principales vías de contaminación de alimentos provenientes de los manipuladores.

6 Ellos son la etapa final de la cadena de alimentos.

7 Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.

8 Sigla de lo que se entiende como: "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale".

Verticales:

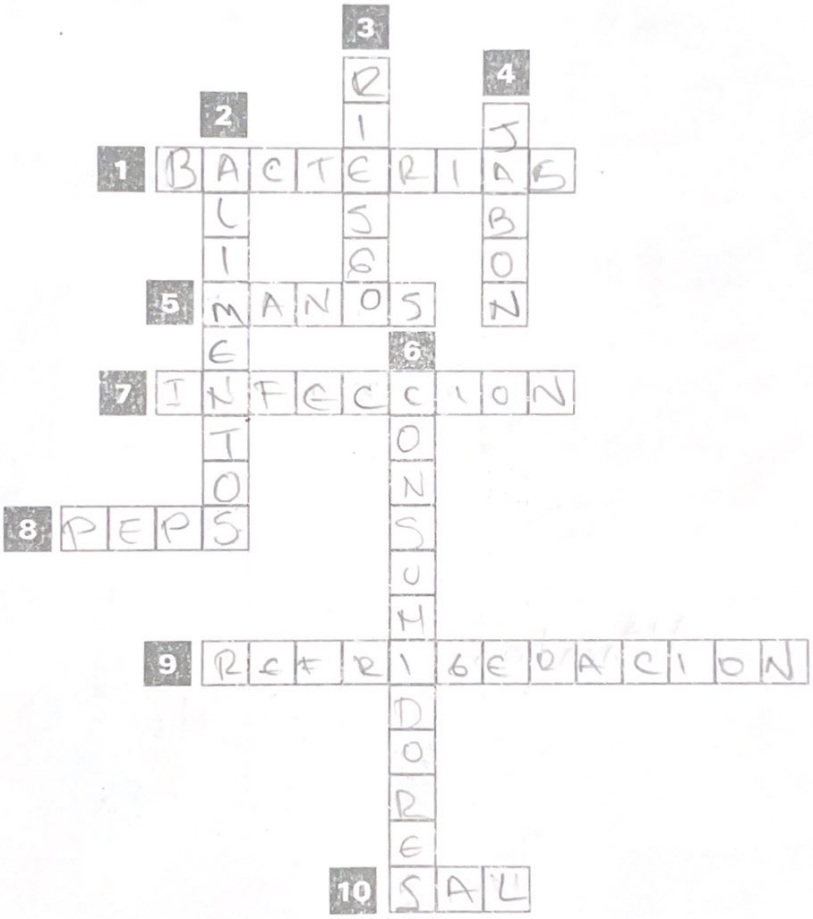
2 Los Alimentos puede estar contaminado con: 1. microorganismos como bacterias, virus, parásitos; 2. presencia de sustancias extrañas como tierras, trozos de palo, pelos; y 3. contaminantes químicos como insecticidas y detergentes.

3 Existen alimentos de alto Riesgo y de bajo Riesgo. Por lo tanto, es importante conocer los distintos tipos de alimentos, sus características, y cuáles son las condiciones adecuadas de manipulación.

4 Dentro de los hábitos deseables de un manipulador de alimentos, se considera utilizar siempre en el lavado de manos agua limpia y Jabon.

9 Método más utilizado para prevenir la multiplicación bacteriana y mantener los alimentos a temperaturas inferiores a los 5°C. Refrigeracion

10 Se considera uno de los factores que desfavorece la multiplicación bacteriana. ∝


3
R
I
S
6
2
4
J
1
BACTERIAS
L
I
B
O
N
5
MANOS
E
6
7
INFECCION
I
O
8
PEPS
O
N
S
U
H
9
REFRIGERACION
D
O
R
E
10
SAL