SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE Centro Agropecuario "La Granja" **TALLER REPASO**

Competencia:	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	
Integrantes del grupo:		
Institución Educativa:		
Fecha		Grado:

1. Que es un alimento
2. Como se clasifican los alimentos según su duración, dos ejemplos de cada uno
1. Cuáles son los Principales contaminantes que afectan a los alimentos (tipos)
2. Diga que sucede con un microorganismo a temperaturas por debajo de 5 grados, a temperaturas de 5 a 60 y de 65 a 100 grados. (realice una representación gráfica)
3. Que es una ETA
4. Diga las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
5. Que es contaminación cruzada
6. Enuncie 3 ejemplos como se puede dar la contaminación cruzada
7. Enuncie las cinco normas que se deben tener para manipular alimentos
8. Que es limpieza
9. Que es desinfección
10. Que es un manipulador de alimentos