

### Actividad

Por grupos de trabajo y con la ayuda del libro el manipulador de alimentos resuelva el siguiente cuestionario. Con los grupos de trabajo realice las actividades lúdicas propuestas en el cuestionario.



1. Que es un alimento
2. Como se clasifican los alimentos según su duración, enuncie dos ejemplos de cada uno de ellos
3. Enuncie los tipos de manipulador de alimento que existen y defina cada uno de ellos, junto con un ejemplo. (realice una representación para sus compañeros de cada ejemplo)
4. Cuáles son los Principales contaminantes que afectan a los alimentos (tipos)
5. Que es: alimento adulterado, alterado, contaminado y falsificado (cite dos ejemplos de cada uno)
6. 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 para sus compañeros dando un ejemplo de cada caso)
7. Que es una ETA
8. Que es una toxina
9. Diga las 5 claves para la inocuidad de los alimentos
10. Que es contaminación cruzada
11. Enuncie 5 ejemplos como se puede dar la contaminación cruzada (realice una representación para sus compañeros dando un ejemplo de cada caso)
12. Enuncie las diez normas que se deben tener para manipular alimentos
13. Que es limpieza
14. Que es desinfección
15. Que es un manipulador de alimentos
16. Consultar tres normas que deben cumplir los lugares donde se manipulan de alimentos
17. Enuncie 5 enfermedades transmitidas por alimentos
18. Explique los pasos para el correcto lavado de manos

### ACTIVIDAD.

Elaborar por grupos de trabajos, pero teniendo en cuenta que se presenta en forma individual al portafolio de higiene.

- ✓ Se entrega en hojas tamaño carta. Con letra clara solo a mano.
- ✓ No se aceptan tachones

Consultar que son POES.