Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: DAVID ALONSO ROLDAN BOCANEGRA **Ficha:** 2307817

CUESTIONARIO

1. ¿Cuál es la normatividad vigente que se debe aplicar por parte de los manipuladores de alimentos?

R/: Resolución 2674 de 2013

2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?

R/: Son Prácticas que debemos aplicar durante la manipulación de alimentos, destacando el lavado de manos y el uso correcto de la indumentaria (Cofia, Tapabocas, overol y botas), de esta manera podemos obtener productos Inocuos.

3. ¿Qué es inocuidad?

R/: Es un producto que no le causa daño al organismo de la personas que lo consume.

4. Describa cual es la indumentaria que se debe utilizar durante la manipulación de alimentos.

R/: 1. Cofia
2. Tapabocas
3. Overol
4. botas

La indumentaria debe ser de color blanco.

5. Escriba los pasos recomendados para un buen lavado de manos.

R/: 1. Aplicar agua hasta la altura de los codos.

2. Aplicar jabón líquido hasta la altura de los codos.

3. Realizar movimientos adecuados para una limpieza correcta.

4. Retirar el jabón con abundante agua.

5. Secar muy bien las manos con una Toalla.