Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: LUIS FERNANDO CARDOZO PEÑA **Ficha:** 2313266

CUESTIONARIO

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

R: La normatividad vigente es la Resolución 2674 de 2013

2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?

R: Las Buenas Prácticas de Manufactura, son aquellas que permiten preparar productos de Calidad, implementado los diferentes puntos de la Resolución 2674 de 2013.

3. ¿Qué es inocuidad?

R: La inocuidad es cuando un producto se encuentra en buenas condiciones y no se encuentra contaminado.

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

R:
1. Gorro
2. Tapabocas
3. Overol o Bata
4. botas

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

R:

1. Abrir la llave del agua mediante un pedal o sensor.
2. Aplicar muy bien el agua hasta la altura de los codos.
3. Aplicar jabón más desinfectante (Es recomendado que sea jabón líquido).
4. Distribuir muy bien el jabón por los dedos, uñas, manos y codos.
5. Volver a aplicar agua, hasta retirar en su totalidad el Jabón.
6. Secar las manos con toallas desechables.
7. Comenzar labores.