Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: EDNNA ROCIO BERMUDEZ DEVIA **Ficha:** 2448069

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: Las BPM son Prácticas que permiten preparar los alimentos de manera correcta, evitando los tipos de contaminación, utilizando la indumentaria correcta, lavándonos las manos y evitando utilizar todo tipo de accesorios.

3. ¿Qué es inocuidad?

R: La garantía de que el producto no causará daño al consumidor final.

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

R: Indumentaria a utilizar: Gorro, overol, mascarilla y zapato cerrado.

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

R:1. Enjuagar con agua.

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

3. Retirar el jabón con abundante agua.

4. Secar muy bien las manos con una toalla desechable.