Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: YEIMY CAROLINA BASTIDAS CARDOZO **Ficha:** 2457446

CUESTIONARIO

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

R/ La Resolución vigente es la Resolución 2674.

2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?

R/ Las Buenas Prácticas de Manufactura son las que permiten garantizar un producto de Calidad a nuestros clientes.

3. ¿Qué es inocuidad?

R/ La inocuidad es la que se logra después de preparar un alimento aplicando las BPM.

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

R/ - Cofia
- Tapabocas
- Bata
-Botas
-Guantes de látex

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

R: 1. Aplicar agua potable en las manos.

2. Aplicar jabón que al mismo tiempo permita la desinfección de las manos.

3. Hacer movimientos en manos y dedos que permitan una limpieza correcta.

4. Volver a aplicar agua, en esta ocasión para retirar los residuos de jabón

5. Secar muy bien las manos.