Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: MARIA FERNANDA LOZADA **Ficha:** 2516194 **Fecha:** 10/03/2022

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 normas que están estipuladas en la Resolución 2674 y se aplican al momento de manipular alimentos.

3. ¿Qué es inocuidad?

R: La inocuidad es la garantía de que el alimento no causará daño al consumidor final.

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

R: Gorro, mascarilla, uniforme y zapato cerrado.

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

R: 1- Enjuagar muy bien hasta la altura de los codos.

2- Aplicar bastante jabón hasta la altura de los codos.

3- Enjuagar de nuevo hasta la altura de los codos.

4- Secar muy bien con una toalla desechable.