Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: ALBINA GALINDO PATIÑO **Ficha:** 2516215 **Fecha:** 14/03/2022

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: Son prácticas que debemos tener en cuenta al momento de preparar los alimentos, como el lavado de las manos, utilizar la indumentaria y no tocarse partes del cuerpo.

3. ¿Qué es inocuidad?

R: La inocuidad es la forma de garantizar un producto de calidad.

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

R: La indumentaria es la siguiente: Cofia, tapabocas, bata, botas y guantes.

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

R: 1. Aplicarse agua en las manos. 2. Aplicarse jabón hasta la altura de los codos. 3. Realizar movimientos en las uñas, dedos y manos que permitan una buen limpieza. 4. Aplicar agua hasta la altura de los codos. 5. Secarse muy bien las manos con la ayuda de una toalla.