Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: CARLOS ENRIQUE LOPEZ **Ficha:** 2534452 **Fecha:** 11/04/2022

CUESTIONARIO

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

R: La Resolución 2674 de 2013.

2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?

R: Son las prácticas que debemos tener en cuenta al momento de manipular los diferentes alimentos.

3. ¿Qué es inocuidad?

R: Es la prevención que debemos tener, aplicando las BPM y ofreciendo productos de calidad a los clientes.

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

R: La indumentaria que se debe utilizar es la siguiente:
-Gorro
-Tapa Bocas
-Overol
-Botas
-Guantes

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

R: - Juagar muy bien las manos.

- Aplicar jabón líquido.

- Juagar de nuevo las manos con agua.

- Secar las manos con la ayuda de una toalla.