Evaluación de aprendizajes previos

- Curso: Higiene y manipulación de alimentos.

Instructor: Diego Alejandro Sánchez Orjuela – Ingeniero Agroindustrial.

Nombre: RUBY MARIA CORTES RODRIGUEZ **Ficha:** 2534473 **Fecha:** 12/04/2022

CUESTIONARIO

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

R: La Resolución 2674 del 2013 que modificó el Decreto 3075 del 1997.

2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura?

R: Las BPM son las correctas prácticas que debemos aplicar durante la manipulación de los alimentos, por ejemplo un buen lavado de manos.

3. ¿Qué es inocuidad?

R: La inocuidad es la garantía que le podemos ofrecer a los consumidores, garantizando la salud de cada uno de nuestros clientes.

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

R: Indumentaria: Cofia, mascarilla, bata y zapatos cerrados, todo de colores claros.

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

R: - Aplicar agua potable hasta la altura de los codos.

- Aplicar jabón líquido hasta la altura de los codos.

- Realizar movimientos en manos y dedos que permitan la correcta limpieza.

- Enjuagar muy bien con la ayuda de agua potable.

- Al final secar muy bien las manos con una toalla desechable.