CUESTIONARIO

¿A que hace referencia la resolución 2674 del 2013?

Con tus propias palabras, define ¿qué es un manipulador de alimentos?

¿Qué exámenes debe practicarse el personal manipulador de alimentos?

¿cree usted que en los establecimientos gastronómicos de su región, se cumpla con un proceso efectivo de higiene y manipulación de alimentos?

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

¿Cuál es el desarrollo mínimo de higiene en los lugares de producción de alimentos?

¿Qué es un alimento inocuo?

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

¡¡¡¡MUCHOS EXITOS!!!!