SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL

TALLER HIGIENE PERSONAL

NOMBRES : _____

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimento
Resultado: inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa.

De acuerdo a la lectura realizada y la formación recibida de la resolución 2674 de 2013 capítulo III, resuelva las siguientes preguntas como actividad desescolarizada propuesta:

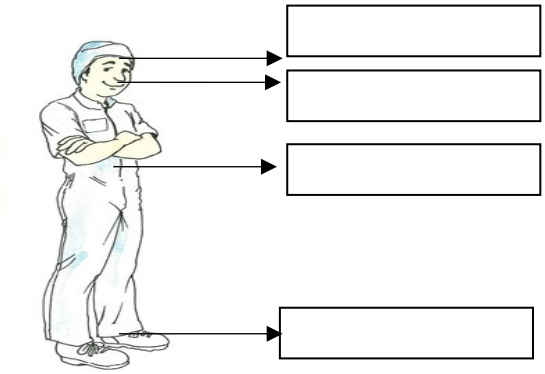
1. En el artículo 11, referente al estado de salud ¿el personal manipulador de alimentos debe efectuar su reconocimiento médico, mínimo cada cuánto?

   _____

2. En cuanto a educación y capacitación. ¿La intensidad mínima del plan de capacitación debe ser de cuantas horas?_____

3. En la siguiente figura cual parte de la indumentaria requerida en el artículo 14 de la resolución 2674, le hace falta al manipulador de alimentos: _____

4. Indique cuales son los cuatro elementos básicos que debe cumplir el manipulador de alimentos con su indumentaria o vestimenta de trabajo:



5. El requisito que debe cumplir las uñas del personal manipulador de alimentos es:

   _____

   _____

   _____

   Responda las preguntas 6, 7 y 8 falso (F) o Verdadero (V), según sea el caso:

6. La vestimenta del trabajo debe ser única y exclusivamente de color Blanco, los demás colores claros no son aceptados ( )
7. La vestimenta debe tener cierres o cremalleras en lugar de botones ( )
8. Se puede utilizar bolsillos por encima de la cintura para dejar allí lo necesario en el proceso de manipulación ( )