Pedro Julio Castro
Fidel BELTRAN

3. Las fábricas de alimentos deben contar según la norma sanitaria vigente con casilleros dotados de las condiciones necesarias para que los empleados puedan guardar su ropa de calle y accesorios personales, creando de esta manera hábitos de seguridad e higiene para garantizar que el trabajador

a. no sea causante de la envidia de los compañeros de trabajo al ingresar con ropa y accesorios costosos

b. no ingrese al sitio de trabajo elementos que puedan causar accidentes y contaminación X

c. no pierda la ropa y accesorios personales al dejarlos en otras áreas de la empresa

d. tenga la debida responsabilidad legal y social con el manejo de las pertenencias

4. Según la normatividad vigente el manipulador de alimentos debe mantener los hábitos de higiene, por lo tanto si se establece el uso de guantes, esto le permite

a. trabajar todo el turno sin lavarse las manos
b. pasarse la mano por el cabello y la cara
c. utilizar joyas, piercing y otros accesorios X
d. reducir el contacto de las manos con la comida

5. Un supervisor ordena a un procesador de alimentos empacar al vacío un lote de pollo cocido. La normatividad vigente señala que el trabajador debe tener hábitos de higiene como lavar sus manos antes de comenzar el proceso; por lo tanto la secuencia que debe seguir para un correcto lavado de manos antes de desinfectarlas es enjuagar las manos hasta los codos.

a. aplicar jabón desinfectante, frotar las manos y entre los dedos por 5 segundos, cepillar las uñas, enjuagar, secar con aire caliente o con papel de un solo uso.

b. aplicar jabón líquido frotar las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos, cepillar las uñas, secar con aire caliente o con papel de un solo uso X

c. aplicar jabón líquido, frotar las manos por lo menos 10 segundos, cepillar uñas, secar con aire caliente o con papel de un solo uso.

d. aplicar desinfeciante, frotar las manos y entre los dedos, cepillar uñas, secar en aire caliente o con papel de un solo uso.

Powered by CamScanner

3. Las fábricas de alimentos deben contar según la norma sanitaria vigente con casilleros dotados de las condiciones necesarias para que los empleados puedan guardar su ropa de calle y accesorios personales , creando de esta manera hábitos de seguridad e higiene para garantizar que el trabajador

a. no sea causante de la envidia de los compañeros de trabajo al ingresar con ropa y accesorios costosos

b. no ingrese al sitio de trabajo elementos que puedan causar accidentes y contaminación

c. no pierda la ropa y accesorios personales al dejarlos en otras áreas de la empresa

d. tenga la debida responsabilidad legal y social con el manejo de las pertenencias

4. Según la normatividad vigente el manipulador de alimentos debe mantener los hábitos de higiene, por lo tanto si se establece el uso de guantes, esto le permite

a. trabajar todo el turno sin lavarse las manos
b. pasarse la mano por el cabello y la cara
c. utilizar joyas, piercing y otros accesorios
d. reducir el contacto de las manos con la comida

5. Un supervisor ordena a un procesador de alimentos empacar al vacío un lote de pollo cocido, La normatividad vigente señala que el trabajador debe tener hábitos de higiene como lavar sus manos antes de comenzar el proceso; por lo tanto la secuencia que debe seguir para un correcto lavado de manos antes de desinfectarlas es enjuagar las manos hasta los codos,

a. aplicar jabón desinfectante, frotar las manos y entre los dedos por 5 segundos, cepillar las uñas, enjuagar, secar con aire caliente o con papel de un solo uso.

b. aplicar jabón líquido frotar las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos, cepillar las uñas, secar con aire caliente o con papel de un solo uso

c. aplicar jabón líquido, frotar las manos por lo menos 10 segundos, cepillar uñas, secar con aire caliente o con papel de un sólo uso.

d. aplicar desinfectante, frotar las manos y entre los dedos, cepillar uñas, secar en aire caliente o con papel de un solo uso.

MARTHA OCIUAR
DAYANA DIAZ
LUZ MENDOZA

Powered by CamScanner

1. Las buenas prácticas de manufactura constituyen un conjunto de procedimientos que garantizan la producción higiénica de alimentos y deben ser aplicadas en todas las etapas de la cadena alimentaria, en estos conceptos se indica que una parte de la dotación que debe utilizar el manipulador de alimentos consiste en vestimenta con unas características específicas en relación al color que corresponden a

a. claro que permita visualizar fácilmente la limpieza, con botones, bolsillos ubicados por encima de la cintura

b. oscuro que permita visualizar fácilmente la limpieza, con cierres o cremalleras, sin bolsillos o similares

c. claro que permita visualizar fácilmente la limpieza, con cierres o cremalleras, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura

X claro que permita visualizar fácilmente la limpieza, con botones, con bolsillos ubicados por encima de la cintura

2. El manipulador debe lavar y desinfectar sus manos con la debida frecuencia para garantizar que NO contamine los alimentos, lo que puede ser causa de transmisión de enfermedades a los consumidores. Esta actividad debe realizarse

a. cuando comience el turno y al final de la jornada
X al inicio del turno y cada vez que cambie de actividad
c. al inicio del turno y después de ir al baño
d. cuando inicie el turno y regrese de almorzar

Diego
Monica
~~Angelica~~ Luz Amelia Arturo

Powered by CamScanner