25 03 2023 Jesús A. Guzmán Meneses 2452879

Cuestionario

1. Explique porque los equipos pueden ser foco de contaminación para un alimento.

R/: pueden ser un foco de contaminación por varios factores entre ellos están procesos de L y D inadecuados, los cuales provocan la acumulación de residuos que puedan contaminar el alimento.

También usar el equipo para procesar distintos alimentos, lo que causaría contaminación cruzada.

2. ¿Qué métodos de recolección de muestras se están usando actualmente para el análisis de ambientes?

R/: Generalmente se utilizan los métodos solución por enjuague, superficie por contacto, la sedimentación.

3. ¿Cuál es la finalidad de realizar un frotis de garganta a un manipulador de alimentos?

R/: Se utiliza para conocer el estado del manipulador de alimentos y determinar si se deben suspender sus labores mientras se tratan las infecciones encontradas.

4. Mencione 4 requisitos según la reglamentación colombiana para ser manipulador de alimentos.

R/: Certificado de salud, EGH negativo, Serado de basiloscopia

y examen medico general.

5. ¿ cuales son los 2 metodos de toma de muestras para superficies, equipos y envases?

R/: el metodo de superficie de contacto y solucion por enjuague.

6. Explique las diferencias en la toma de muestra para pruebas de manos realizada con cepillo versus la que se realiza en el laboratorio clinico.

R/: El pruebas de manos usando el cepillo no deja para ninguna parte de la mano (se prueba en dedos, palmas, borde y superficie de uñas. El KOH de uñas usa solo una parte de las uñas.

7). En general, cuales son los grupos de indicadores que se deben analizar para pruebas de ambientes, envases, pruebas de manos, superficies y equipos.

R/: • A.M. (Aerobios Mesófilos)

• M y L (Mohos y Levaduras)

• CT (Coliformes totales)

• E. C. (Escherichia coli)