Taller del Sena

Luis santiago Garcia Serrato
Luis Sebastian Cortazar Huila

Jonathan Chacon
(Docente)

Grado once uno

I.E.T cualamana

2025

Respuestas

1. B
2. B
3. B
4. C
5. A
6. C
7. B
8. B
9. B
10. B

11 Debe tener capacitacion periodica y continua, que maneje las BPM y la inocuidad del producto y que maneje continua o periodicamente el procesamiento de alimentos

Justificacion

1. Por que su objetivo es mantener la inocuidad de la materia prima y se consigue por medio de requisitos sanitarios y manipulacion
2. Tener las BPM que son unas cortas, lavado y implementos limpios
3. Enfermedades infectocontagiosas para que no se presenten mas casos de infectados y no llegue a transmitirse por alimento al consumidor
4. los accesorios como aretes, anillos o relojes por que contienen microorganismos y puede generar amputaciones o problemas al consumidor
5. Es entre 0° y 5°C para que la proliferacion de microorganismos sea baja
6. cuando se manipulan mas de un alimento o utensilio sin lavado de manos, que llega al consumo humano
7. para un lavamanos se necesita agua, jabon para limpiar y toallas para los residuos solidos
8. se necesita requisitos Sanitarios para fabricar y vender alimentos por el instituto nacional de verificacion y manipulacion de alimentos
9. se debe capacitar continua y periodicamente segun la resolucion 2674 de 2013
10. la limpieza del establecimiento y desinfeccion al terminar el proceso, el manejo de residuos desechados y el control de insectos
11. Debe tener capacitacion periodica y continua que maneje las BPM y la inocuidad del producto y que manipule continua o periodicamente el procesamiento de alimentos