

Cuestionario

Buenas Prácticas Agrícolas

1. ¿Qué entiendo por inocuidad del café?
 - a. Café de buena calidad, buen aspecto del grano y buen sabor con un adecuado manejo sanitaria
 - b. Que contiene rastros de componentes químicos.
 - c. Nocivo para la salud.
 - d. Que contiene microorganismos patógenos
 - e. Todas las anteriores
2. ¿Qué es la Ochratoxina A?
 - a. Un atributo de taza
 - b. Un sello de calidad
 - c. Un compuesto volátil
 - d. Una micotoxina
 - e. Un proceso del café
3. ¿Qué entiendo por Buenas Prácticas de Higiene?
 - a. Tener un programa de higiene y realizar los procesos de limpieza y desinfección para el personal, las instalaciones, los equipos y utensilios utilizados para el manejo del café en la finca.
 - b. Capacitar en higiene y procesos a todo el personal.
 - c. Evitar la contaminación cruzada del café pergamino y almendra con pulpas, pasillas, agua contaminada, cisco o cualquier residuo de origen animal o vegetal.
 - d. Evitar la contaminación del café cereza cosechado con tierra, frutos o granos del suelo.
 - e. Todas las anteriores.
4. ¿Qué entiendo por Buenas Prácticas Agrícolas?
 - a. Producción y exportación de café de mejor calidad
 - b. Garantía al consumidor sobre la inocuidad del producto
 - c. Disminución de riesgos, defectos y rechazos del producto
 - d. Mejora de las condiciones de higiene del café en su procesamiento
 - e. Todas las anteriores
5. ¿Cuáles son los beneficios de implementar las Buenas Prácticas Agrícolas en mi finca?
 - a. Mejora de la imagen del café para su comercialización.
 - b. Valor agregado de un producto certificado, que incide en las utilidades.

- c. Son la base para el establecimiento de sistemas de aseguramiento de la Calidad y la inocuidad del café.
 - d. Control de contaminaciones y adulteraciones.
 - e. Todas las anteriores.
6. De acuerdo con mis respuestas, considero que mis conocimientos acerca de las Buenas Prácticas Agrícolas son:
- a. Excelentes
 - b. Buenos
 - c. Regulares
 - d. Escasos
 - e. Por aprender