

Actividad de Autoaprendizaje 2

Le damos la más cordial bienvenida a esta actividad. Resuelva los ejercicios que se le plantean. Luego su docente le indicará las respuestas correctas de cada uno de ellos. No debe entregar sus respuestas a su docente. Este ejercicio es sólo para su aprendizaje individual.

Primera parte. Objetivo 4

1. Indique porqué es importante cumplir con las normas de higiene personal al manipular alimentos.

2. ¿Cuáles elementos forman parte del uniforme que utiliza la persona manipuladora de alimentos?

3. ¿Por qué se dice que las manos son un medio de transporte de microorganismos?

4. ¿En qué momentos es necesario lavarse las manos?

5. Enumere los pasos a seguir para el lavado de manos.





Segunda parte. Objetivo 5

1. Indique tres aspectos que se consideran para la compra y selección de alimentos que reducen la posibilidad de obtener alimentos de inadecuada calidad e inocuidad.

2. Indique la definición de los siguientes conceptos.

Contaminación cruzada	Contaminación cruzada primaria	Contaminación directa

3. ¿Qué es abuso de temperatura?

4. ¿Cuál es el rango de temperatura considerado como “zona de peligro”?

5. Mencione tres controles que es necesario aplicar durante el transporte de alimentos.

