

Respuestas a Actividad de Autoaprendizaje 4

Objetivo 4

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

Porque son una medida muy importante para evitar las enfermedades alimentarias, por lo tanto, son clave para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

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

- ✓ *Cofia o gorra*
- ✓ *Barbijo o tapabocas*
- ✓ *Gabacha o pantalón*
- ✓ *Delantal*
- ✓ *Guantes*
- ✓ *Calzado cerrado*

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

Porque es el medio utilizado para la manipulación de los alimentos y esta mayormente expuesto a contaminarse por microorganismos.

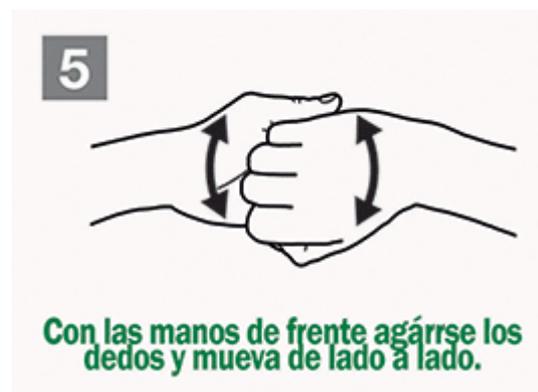
4. ¿En qué momentos es necesario lavarse las manos?

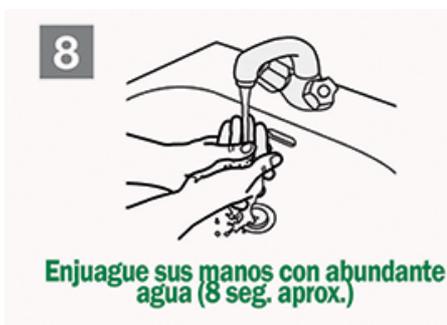
- ✓ *Al tocarse las orejas, boca, nariz, cabello u otras áreas del cuerpo.*
- ✓ *Después de soplarse la nariz, toser o estornudar.*
- ✓ *Cuando se toca un equipo y utensilio sucio.*
- ✓ *Después de ir al servicio sanitario.*
- ✓ *Luego de trabajar con alimentos crudos.*
- ✓ *Después de fumar, comer o beber.*
- ✓ *Antes de volver a las áreas de trabajo, después de un receso.*
- ✓ *Luego de manipular residuos.*



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

Pasos para el lavado de manos. Recomendaciones de la OMS





El siguiente paso del lavado de mano es la desinfección, el cual se realiza por un periodo de 20 a 30 segundos.



Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies;

