

Autoevaluación 2

Responda cada pregunta correctamente.

1. ¿Cuáles son los pasos a seguir para la técnica de lavado de manos?

2. Menciona tres prácticas prohibidas en el servicio de alimentos.

3. Indica al menos tres actividades en las que el manipulador de alimentos “debe” lavarse las manos.

4. ¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y la nariz?

5. Si estás manipulando alimentos y tienes una herida en las manos, ¿qué deberás usar para cubrir la herida y proteger los alimentos de la contaminación?

6. ¿Por qué debe estar prohibido fumar principalmente en las áreas de preparación y elaboración de alimentos?

7. ¿Qué debes hacer si presentas síntomas de diarrea durante tu horario de trabajo?

8. Unas buenas prácticas de higiene personal pueden ayudar a reducir la aparición de brotes de una intoxicación alimentaria. ¿Cierto o falso?
