SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre._____ Fecha:_____.

TALLER RESUMEN
11
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

La siguiente preguntas fueron elaborada sobre los temas a tratar en este capitulo. Los resultados servirán de guía para identificar los contenidos a los cuales se les debe prestar mayor atención.
Conteste en pocas palabras, las siguientes preguntas que se presentan a continuación:

1. ¿Qué es un alimento?

2. Clasifique los alimentos., según su calidad natural y comestible.

3. Según su duración ¿como se clasifican los alimentos?

4. De un ejemplo de cada uno de los agentes contaminantes.

5. ¿Cuáles son los microorganismos presentes en los alimentos y sus efectos en el organismo?

6. ¿Què cantidad de microorganismos hay en un alimento al cabo de cuatro horas, si solo tengo dos al inicio?

7. Describa en proceso de lavado y desinfección de un equipo, en una planta de alimentos.

8. ¿Cómo se lleva a cabo el control de plagas?

9. ¿Cuál debe ser el manejo de los residuos sólidos en una empresa procesadora de alimentos?