TALLER CONCEPTOS GENERALES BPM

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

COMPETENCIA:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
- Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
- Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.
- Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.

NOMBRE: _____ **FECHA:** _____

INDICACIONES: LEA CUIDADOSAMENTE Y CONTESTE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS (Completar y dar ejemplos)

- Perecederos:
- No perecederos:
- Fuente de proteína:
- Fuente de caloría:

2. FACTORES DE CONTAMINACIÓN

- Física:
- Química:
- Biológica:

3. MICROORGANISMOS

- Buenos _____, se emplean en: _____
- Malos: _____, Mueren cuando se exponen a temperaturas superiores a_____°C, Detienen su crecimiento a temperaturas de _____°C.

4. MANEJO DE ALIMENTOS

- Acaba de llegar de compras, ¿qué tiene en cuenta en el momento de almacenar los productos?, ¿Cómo lo realiza?

_____
_____
_____

- Demuestre cómo se presenta la contaminación cruzada mediante un ejemplo:
_____
_____
_____

Que puede hacer para evitarla
_____
_____

5. DÉ UN EJEMPLO CLARO DE CÓMO REALIZA USTED:

- La limpieza? _____
_____
_____
_____

- La desinfección? _____
_____
_____
_____

- ¿Qué productos utiliza? _____
_____
_____
_____