

TALLER BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

1. QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA?
2. REALICE UN CUADRO COMPARATIVO ENTRE ALIMENTO ADULTERADO, ALIMENTO ALTERADO, ALIMENTO CONTAMINADO, DE MAYOR RIESGO, FALSIFICADO Y MENCIONES 3 EJEMPLOS DE CADA UNO.

ALIMENTO ADULTERADO	ALIMENTO ALTERADO	ALIMENTO CONTAMINADO	DE MAYOR RIESGO	ALIMENTO FALSIFICADO
EJEMPLO:	EJEMPLO:	EJEMPLO:	EJEMPLO:	EJEMPLO:

3. QUIENES SON LOS RESPONSABLES DE LA APLICABILIDAD DE LAS BPM:
4. ENUMERE 10 CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y 10 CONDICIONES ESPECIFICAS:

10 CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE	10 CONDICIONES ESPECIFICAS

5. ENUMERE CINCO CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS USADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
6. ENUMERE 10 REQUISITOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
7. QUE MEDIDAS QUE SE DEBEN ADOPTAR PARA NO PERMITIR EL RÁPIDO CRECIMIENTO BACTERIANO EN LOS ALIMENTOS.
8. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y REQUISITOS QUE SE DEBEN TENER PARA PREVENIRLA?
9. QUÉ DEBE INCLUIR UN PLAN DE SANEAMIENTO?
10. NOMBRE 5 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS
11. NOMBRE 5 CONDICIONES ESPECIFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
12. QUÉ ES EL REGISTRO SANITARIO CUAL ES SU VIGENCIA Y COMO LO OBTIENE UN RESTAURANTE:
13. QUIEN ES LA ENTIDAD COMPETENTE DE LA VIGLANCIA Y CONTROL SANITARIO
14. QUÉ ES UNA MEDIDA SANITARIA DE 3 EJEMPLOS
15. ENUMERE 5 TIPOS DE COSTOS QUE TRAE UNA PRÁCTICA HIGIÉNICA DEFICIENTE Y 5 BENEFICIOS QUE TRAE UNA BUENA PRÁCTICA HIGIÉNICA