

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