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**