SENA siga	**TALLER** **CONOCIMIENTOS BÁSICOS** **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

1. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

- 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 _____

4. MANEJO DE ALIMENTOS

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

_____

- Demuestre como se presenta la contaminación cruzada:

_____
_____

Que puede hacer para evitarla

5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Exponer la vestimenta adecuada
Requisitos que debe cumplir el manipulador

6. REQUISITOS DE LOS EQUIPOS Y UTENSIOS
7. REQUISITOS DE LAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES

8. SANEAMIENTO BÁSICO

- Manejo de desechos sólidos
- Manejo de plagas y roedores

9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Que es limpieza? _____
- Que es desinfección? _____
- Que productos utiliza? _____