

9° trabajo de Agroalimentos- sexto A
Profesora Gabriela Ruiz

se entrega en classroom : rpn5trr

link:<https://classroom.google.com/c/OTIyODcyNDg3NTda?cjc=rpn5trr>

Analizamos el capítulo 5 del manual del manipulador, primero la lectura y luego respondemos

https://drive.google.com/file/d/1T_In845jT0QP6x4xj8cnDGHLhXfeWh1E/view

o en la pagina de DIPA

https://www.gba.gob.ar/desarrollo_agrario/direccion_de_industrias_y_productos_alimenticios

también encontrarán el manual

- 1) ¿ Qué es el código alimentario Argentino? CAA
- 2) ¿ que son las buenas prácticas de manipulación o producción?
- 3) higiene alimentaria: definir y describir.
- 4) el análisis de los puntos críticos de control (HCCP) se aplica en qué orden y porque si comenzamos con la inocuidad de los alimentos en una industria. 5) ¿ como y cuándo se altera la carne? 6) Realice el esquema de una cocina o sala de elaboración y describa con **que** áreas deberá contar y la **razón**. 7) higiene personal: describa los puntos. 8) Higiene ambiental: puntos claves 9) control de plagas: enumere **qué** plagas son peligrosas y que medidas se adoptan 10) Elija un producto comestible de su casa y describa en qué ámbito fue elaborado, procesado y transportado, quien y como se realizaron la BPM y por último ¿que lo garantiza?