**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**FORO FINAL**

**PRESENTADO POR JENNIFER GARZON**

**TUTOR LAURA GUATAVITA**

PARTICIPACION DEL FORO FINAL

¿Cómo se debe manipular y conservar los alimentos de tal forma que se garantice un producto acto para el consumo humano?

Para manipular y conservar los alimentos, debemos tener en cuenta un plan de saneamiento y BPM, para que los productos sean actos para el consumo humano, hacer una buena buna limpieza y desinfección crear conciencia en lo que le damos a nuestros comensales, seguir las normas del invima para que todos los procesos sean actos para los humanos.

Realice un segundo aporte comparta sus experiencias positivas y negativas

Yo trabajo en una planta de alimentos donde aplicamos las buenas prácticas de manufactura,

Contamos con plan de saneamiento, control de plagas. Este módulo me enseño mucho para seguir aplicando en mi trabajo y en mi hogar.