**FORO FINAL**

**Angela vanessa vara**

**…**

**Fundación san mateo**

**Modo virual**

**2018**

**¿COMO SE MANIPULA Y CONSERVA UN PRODUCTO?**

Se debe manipular de forma que garantice una manera sana para el consumo humano plan de saneamiento de las BPM para garantizar un producto inocuo las haccp para tener un producto sin contaminaciones ni de riesgos de intoxicación por eso siempre tenemos que tener muy en cuentas estas siglas y brindar la mejor calidad en conservar y manipular un alimento.

**¿COMPARTA SUS EXPERIENCIAS POSITIVAS Y NEGATIVAS CON EL DESARROLLO DEL PRESENTE MÓDULO?**

Mi experiencia fue buena me gusto mucho el modulo se me dificulta el computador no soy muy buena pero poco a poco voy avanzando me parece una plataforma muy recursiva para darnos la clase de diferentes formas me encanta con videos es una ventaja ya que se me hace más fácil aprender de esta manera pero de igual manera creo que es muy completo la forma de enseñar.

La verdad feliz porque he adquirido mucho conocimiento y mil gracias a los tutores y compañeros por que estuvieron muy pendientes y a los compañeros por su disponibilidad cuando tenía inconvenientes.