

<b>ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN N°4 (FORO)</b>		
TEMA:	<b>Etapas de elaboración de alimentos</b>	
OBJETIVO QUE ABARCA:	Identificar las características de calidad e higiene en las etapas de elaboración de alimentos y los factores que provocan su contaminación, de acuerdo con la legislación vigente.	
PUNTAJE TOTAL:	10 pts	
VALOR PORCENTUAL	8%	5% Cognoscitivo 3% Socioafectivo (Responsabilidad)

**Instrucciones:**

Considerando los temas desarrollados en los recursos de la presente semana, participe en el foro dando respuesta a la siguiente pregunta:

- a. *¿Por qué cada una de las actividades desarrolladas en las diferentes etapas de la cadena productiva son fundamentales para asegurar la inocuidad de los alimentos? Relacione su respuesta con el valor de acatamiento de indicaciones. Brinde un ejemplo.*

Las respuestas deben contener al menos un argumento por cada etapa. Una vez que haya participado realice una réplica a alguno de las otras personas que forman parte del foro, referida específicamente al tema propuesto.

Su participación debe estar en un rango de 80 – 100 palabras para cada una de las preguntas solicitadas. Igual aplica para la réplica.

Recuerde que sus participaciones deben darse en el marco del respeto hacia las demás participaciones y con el ánimo de contribuir a la construcción del conocimiento.

Evite el uso de palabras en mayúsculas ya que se puede interpretar como ofensivo, tampoco utilice abreviaciones si no son estrictamente necesarias.

**Instrucciones para participar:**

1. Haga clic en el botón **"Añadir un nuevo tema de discusión"**, ubicado debajo de esta información. En la sección **"Su nuevo tema"**, aparecerán los siguientes espacios.
2. En el espacio **"Asunto"**, indique un título para su aporte.



3. En el espacio **"Mensaje"**, redacte lo que indica la instrucción de esta actividad.
4. O bien, redacte lo que solicita la instrucción en un documento elaborado en un editor de texto, guárdelo y arrástrelo al cuadro ubicado al lado de **"Archivo adjunto"**.
5. Para enviar su trabajo a su docente, haga clic en el botón **"Enviar al foro"**.

Y para hacer un comentario u observación al trabajo de alguna otra persona del grupo, haga clic sobre dicho aporte y repita los pasos anteriores.

Se le evaluará de acuerdo con los siguientes criterios:

	ASPECTOS	VALOR
1	Establece la relación de las cinco etapas de la cadena productiva con la inocuidad de los alimentos.	5
2	Relaciona la respuesta con el valor de acatamiento de indicaciones.	2
4	Brinda un ejemplo de la relación del valor responsabilidad con la inocuidad	1
5	Cumple con los rangos establecidos para la participación.	1
6	Las participaciones se dan en el marco del respeto hacia las demás participaciones y con el ánimo de contribuir a la construcción del conocimiento.	1
	<b>TOTAL</b>	<b>10</b>