

<b>ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN N°8 (FORO)</b>		
TEMA:	Condiciones de las instalaciones donde se procesan alimentos.	
OBJETIVO QUE ABARCA:	Explicar los requisitos sanitarios que rigen para las instalaciones donde se elaboran alimentos, incluyendo el manejo de residuos y control de plagas, con base en la legislación vigente	
PUNTAJE TOTAL:	5 ptos	
VALOR PORCENTUAL	5%	3% Cognoscitivo 2% socio afectivo (Responsabilidad)

**Instrucciones:**

Lea atentamente el siguiente enunciado:

*“La industria alimentaria y los servicios de alimentación generan toneladas de residuos sólidos en un día”.*

Participe en el foro dando respuesta a la siguiente pregunta:

- a. *¿Qué puede ocasionar una inadecuada gestión de los residuos? Indique 2 consecuencias ¿Cuál es la responsabilidad en el manejo de residuos de toda persona que trabaja en estos establecimientos? Brinde un ejemplo.*

Las respuestas deben contener la respuesta a la pregunta generada. 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.

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.



	ASPECTOS	VALOR
1	Indica 2 consecuencias de la inadecuada gestión de residuos en la empresa.	2
4	Brinda un ejemplo la responsabilidad como persona trabajadora en el manejo de residuos.	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>5</b>