**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

Programa de Especialización Tecnológica en Alimentos (PROTAL)

LICENCIATURA EN NUTRICION

**NOMBRE: ………………………………………….. Fecha: 30 de Agosto de 2012**

**2da. Evaluación de Protección de los alimentos.**

**1. Enumere y explique las áreas de aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.**

**2. Realizar un ejercicio de evaluación de HACCP. Aplicando los siguientes criterios.**

* **Diagrama de bloques**
* **Análisis de riesgos**
* **Árbol de decisiones**
* **Hoja de control**