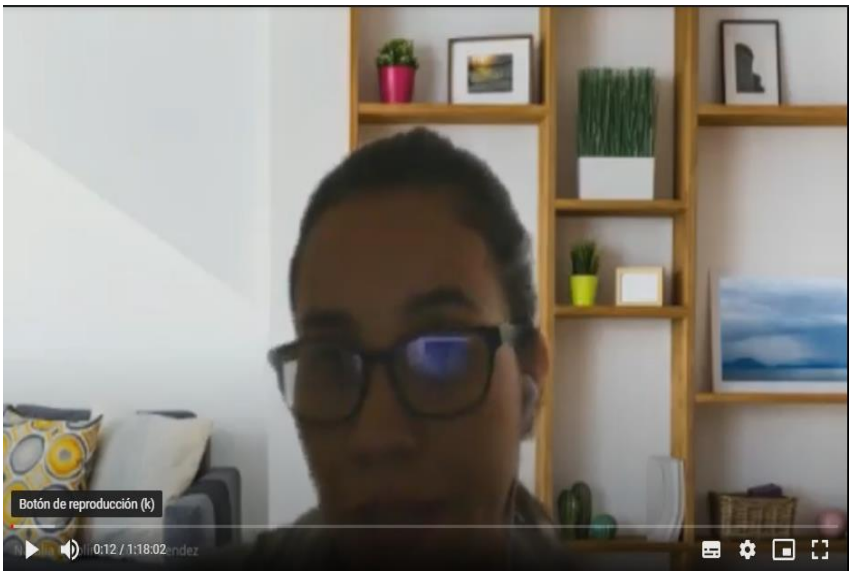
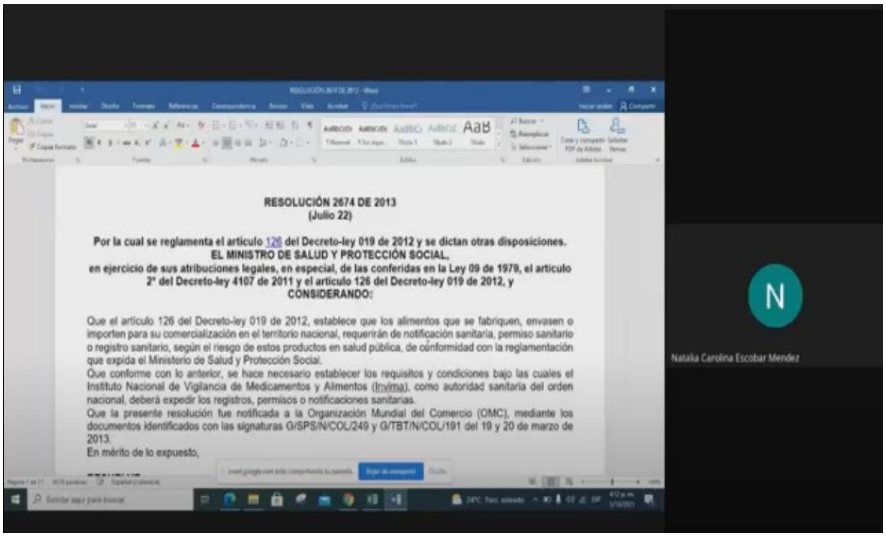
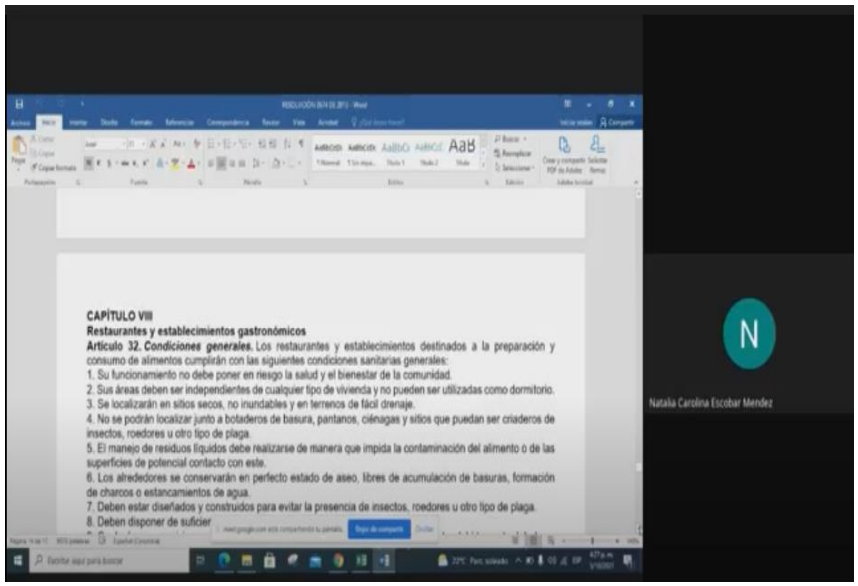
EDT – ACTUALIZACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

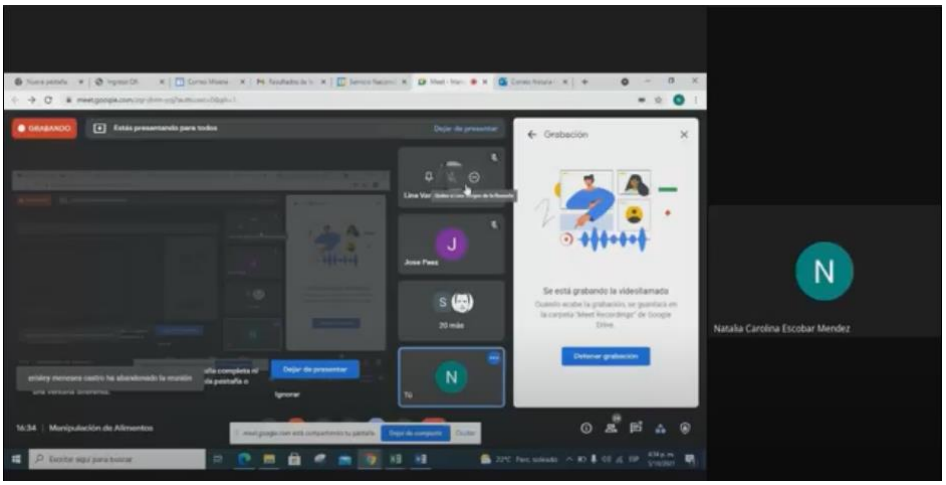
CODIGO DE FICHA: 210751
Fecha de inicio: Septiembre 24 de 2021
Fecha de finalización: Septiembre 30 de 2021
Ambiente virtual: Meet

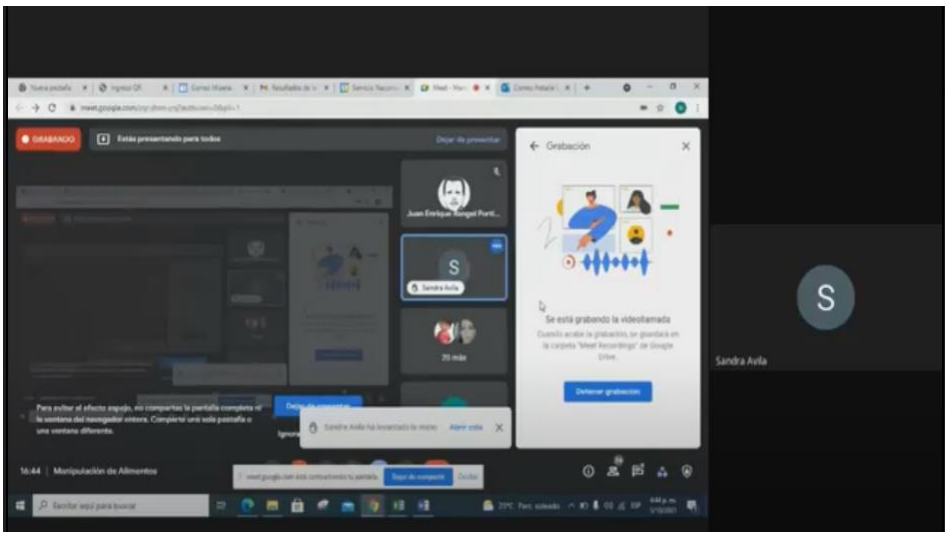
ACTUALIZACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS






CAPÍTULO VIII
Restaurantes y establecimientos gastronómicos
Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:
1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
8. Deben disponer de suficier
N
Natalia Carolina Escobar Mendez


GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Grabación
Se está grabando la videollamada
Detener grabación
Jose Paez
20 más
N
Natalia Carolina Escobar Mendez
16:34 | Manipulación de Alimentos


GRABANDO
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Grabación
Se está grabando la videollamada
Detener grabación
20 más
S
Sandra Avila
16:44 | Manipulación de Alimentos