SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO

COMPETENCIA A DESARROLLAR: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.

Instructor Angela Ortiz **Aprendiz evaluado** Gleybys coronado
Fecha_____ **Programa** Manipulacion de Alimentos

Estudio de Caso: Evidencia Nº 2 Normatividad en Edificaciones e Instalaciones

Por Desempeño:

Taller referente al capítulo de edificación e instalaciones resolución 2674 de 2013 y el decreto 3075 de 1997.

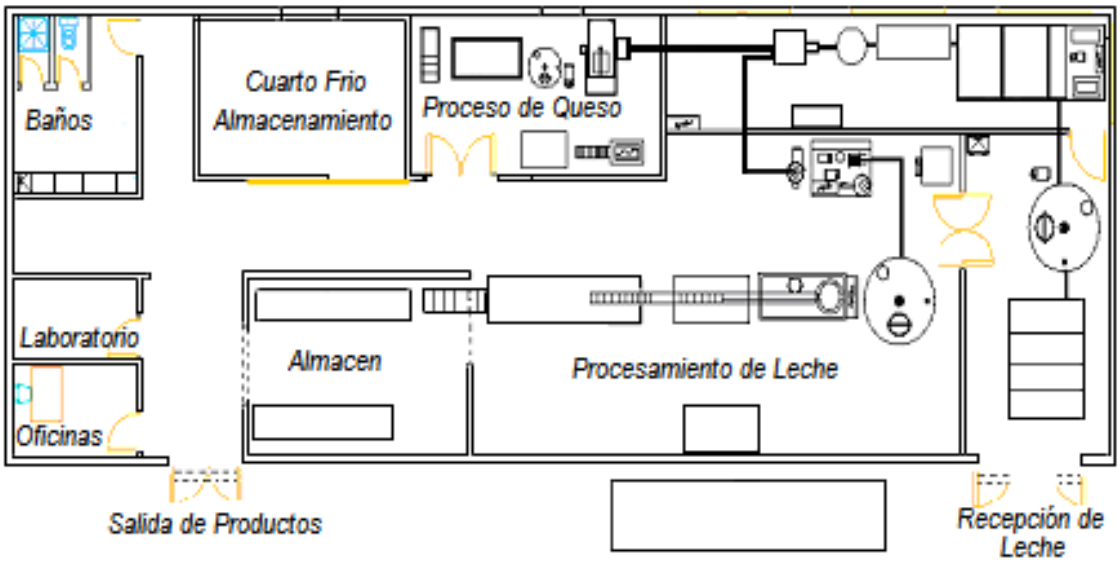
A usted como técnico en confitería y conocedor de la resolución 2674 de 2013, le asignan apoyar al arquitecto en la construcción de la empresa confitera “La casita de la miel”; por ello le asignan las siguientes actividades.

1. Observe el plano entregado por el arquitecto y describa teniendo en cuenta el capítulo 1 de la norma, si la distribución de la edificación se encuentra correcta, Justifique su respuesta. **(Evidencia 2-Estudio de Caso)**
2. Observe el plano entregado por el arquitecto y describa si falta alguna área teniendo en cuenta el capítulo 1 de la normativa, Justifique su respuesta. **(Evidencia 2-Estudio de Caso)**



Tipo de actividad: Grupal


Obrador confitería
(zona caliente)
Obrador confitería
(zona fría)
Almacén
Vestíbulo
Aseo
Mostrador
Zona de venta



En la confitería falta organización, falta el sitio de trabajo de limpieza.
En el plano de los lácteos falta el baño y el área de aseo