TALLER # 1

EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guia.

Desarrolle las siguientes actividades:

1. Con su equipo de trabajo o de manera individual, según los lineamientos del instructor y utilizando la estrategia lluvia de ideas elabore un esquema o diagrama de flujo para la higienización (Limpieza y desinfección) de equipos, utensilios y alimentos utilizando la Resolución 2476 de 2013, represente pasos y procesos para una adecuada limpieza y desinfección; se puede realizar un mapa de procesos llevando la secuencia y el paso o paso.

2. Desde su hogar, según estudio de casos y aplicando su conocimiento en la resolución 2674 del 2013, realice un diagnóstico del espacio donde se manipulan alimentos en su Hogar (Cocina) y encuentre los riesgos más comunes que pueden causar la contaminación de los alimentos por una mala limpieza y desinfección. El diagnostico se debe plasmar en papel.

3. Después del diagnóstico, realice un video muy corto donde presente las acciones más reiterativas que causan la contaminación de los alimentos y presente soluciones, que complementarían dicha acción en la elaboración de alimento.

Intructora Emprendedor en Producción de Quesos y productos lácteos fermentados

Diana Alejandra Solis
Ing. Agroindustrial - Unicauca
diana_aleja00@hotmail.com
Tel:3217300006