Competencia :Manipulacion de alimentos.

1 Actividad; vamos a organizarnos en grupos de 5 personas nos reuniremos en una de las casas que habitamos y vamos a socializar cada capítulo de la resolución 2674 ;cuando hayamos leído resolución 2674 vamos a compartirle a la profesora el nombre de nuestros integrantes de grupo y ella a su vez nos dirá que capítulo del documento leído nos corresponde a cada grupo y vamos a hacer una cartelera explicando el capitulo tomaremos fotos o videos que podamos subir a este correo como evidencia del trabajo.

ENTREGA DE TRABAJO 8/09/2022

2-Actividad vamos a desplazarnos con el grupo a una panadería, cafetería o restaurante y con el documento bien organizado en nuestro cuaderno capitulo por capitulo, iremos tomando nota de todo lo que veamos que está mal según la resolución 2674 y que sería lo adecuado según la resolución 2674...llevaremos la lista de chequeo donde plasmaremos lo que veamos esta será personal o sea cada grupo hará 5 listas y cada uno las subirá a este correo .

ENTREGA DE TRABAJO 12/09/2022

3-El mismo grupo se va a reunir nuevamente y van a planificar la preparación de una receta que ustedes mismos seleccionen puede ser una ensalada de frutas o una ensalada de vegetales , ustedes escogen el alimento que les gustaría compartir entre ustedes y que se les facilite colocar los materiales ;lo van a preparar pero tratando de aplicar lo aprendido en la resolución 2674 .Recibo fotos o videos del mismo .

ENTREGA DE TRABAJO 15/09/2022

Nota; cualquier duda cualquier situación que se presente estaré atenta para solucionar de la mejor manera recuerden :*Todo lo que uno se propone lo logra siempre y cuando este dispuesto a hacerlo*

TALLER NUMERO 1:

IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

· **Actividad de reflexión inicial:**

Teniendo en cuenta el material de apoyo sobre las BPM, cree usted que al implementar en los productos que se hacen en la región o productos que se hacen en casa, mejoraría la calidad y duración? si es si como se implementaría, de dos ejemplos., si es no justifique la respuesta negativa?

· **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

Con el fin de desarrollar esta segunda actividad se responderá en el mismo **Taller**

1 Cuestionario de contextualización,

a. Enumere los 3 tipos de riesgos que se presenta en alimentos y de un ejemplo de cada uno.
b. Defina el significado de las siglas BPM
c. Definir la palabra manipulador.
d. Que es un alimento alterado?
e. Que es un alimento adulterado?

· **Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización):**

Teniendo en cuenta la socialización del material de apoyo enumere 20 palabras y con ellas elabore en una hoja de cuaderno una sopa de letras.

Ejemplo:

QWEAMASJDUEFIURIRIMANIPULADOR
AAAAAAÑAAMLWKDJFKJFJJJFJFJJFJFJD
LOLAUTL ELDLDMCNCNNNCNCN CNSO
INNNNNNNNNNSNSNSNDNFFNNNFGG

MATERIAPRIMAMMMMMMMMMM
ELLLLLASDRLLLRLRRRTTYLSSOSUDOAP
NMMSMSMSMDRIESGOFISICOMMM
TLLLLSLDLDLDLDLDLRLRLRLRLRLRLR
OLIDRIVMCNNNDNDDODEONNCVNC

· **Actividades de transferencia de conocimiento**

Para realizar **la Actividad de transferencia de conocimiento continuamos con el taller 1,** Basado en el material de apoyo, guía # 1 y en el video del enlace, https://youtu.be/J_J9307NcyE,elabore un manual de requisitos los cuales los vamos a implementar en lo que dure elcurso, teniendo en cuenta la implementación de las BPM.

MUCHOS EXITOS.