

TALLER DOS

La actividad de apropiación le facilitará fortalecer y fundamentar su conocimiento en relación con normas de seguridad y normativa vigente, para elaboración y presentación de los productos de panadería y repostería.

Interprete la Resolución 2674/2013 haciendo énfasis en el - **Capítulo III** - Personal Manipulador de Alimentos.

Familiarizarse con el vocabulario técnico de la Resolución 2674 /2013

De manera individual y de acuerdo al video compartido: Higiene y Manipulación de Alimentos
TV WEB EDUCATIVA cap 4 <https://youtu.be/aeqWCTYT-qk>

Normas de Higiene Personal y Conductual que son responsabilidad del manipular de alimentos.

Desarrolle los siguientes interrogantes:

¿Quién puede ser un manipulador de alimentos?

- a- cualquier persona que está en contacto directo con los alimentos durante todo el proceso de transformación del mismo.
- b- Toda persona que trabaja en un restaurante o panadería.
- c- Persona dedicada a cocinar.

¿Por qué se siente la necesidad de abrir escuelas técnicas como el SENA, para

Formar a las personas sobre Normas técnicas mínimas?

- a- Por las medidas mínimas en términos de manejo de ciertos alimentos.
- b- Para brindar un alimento higiénico.
- C- Por cumplir unas normas que son requisito para el establecimiento.

¿Cuál es el desarrollo mínimo de higiene en los lugares de producción de alimentos?

- a- La asepsia de las cocinas y asepsia de las personas
- b- La limpieza general del local
- c- Lavar y trapear cada vez que se requiera.

Una vez realizado el cuestionario, socialice con el instructor al correo: mariams-123@misena.edu.co o al WhatAssap: 315 766 6741

“Esperemos que la situación vaya pasando, para que nosotros, vayamos con calma, aprendiendo a redescubrir y volvamos aprender a vivir” Padre Luis Enrique Orozco.

EXITOS