Actividad de aprendizaje 1

Evidencia: Blog "Seguridad alimenticia"

Eliseo es propietario del restaurante Sabor LPQ y acaba de recibir la visita del supervisor de higiene y salubridad de la Secretaria de Salud. Una vez realizada la respectiva inspección se emitió una notificación de sellamiento para el establecimiento, ya que éste presenta diversas situaciones que atentan contra la salud de sus clientes. Entre las situaciones negativas encontradas se destacan las siguientes:

- Residuos orgánicos e inorgánicos que no estaban en su debido depósito.
- La señora encargada de la preparación de los alimentos no portaba sus elementos de protección.
- El piso se encontraba en mal estado.
- Las ventanas estaban selladas.
- El refrigerador se hallaba descompuesto.

Teniendo en cuenta lo anterior, participe en el blog realizando como mínimo 3 sugerencias, acerca de la manera como pueden ser solucionados los aspectos negativos ya mencionados. También indique el impacto que tienen las fallas encontradas, tanto para los clientes como para los trabajadores del restaurante.

Seguidamente, lea cuidadosamente las participaciones de sus compañeros y comente las dos que más le hayan llamado la atención, indicando si está o no de acuerdo con ellos y el porqué.

Nota: recuerde revisar la guía de aprendizaje con el fin de verificar que ha realizado todas las actividades propuestas, saber cómo desarrollarlas y entregarlas correctamente.

Criterios de evaluación
• Aplica los parámetros básicos de manejo de residuos de acuerdo a las normas establecidas. • Utiliza las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a los estándares establecidos.