**Actividad de aprendizaje 1**

**Evidencia: Buenas Prácticas de Manufactura**

La firma organizadora de eventos LPQ Gourmet se encuentra realizando un proceso de certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de garantizarle a sus clientes un servicio de calidad. Por esta razón, han decidido contratarlo a usted como un experto en gastronomía para ayudarlos al logro de sus metas en torno a la certificación y otras labores.

Como primera actividad, se ha solicitado realizar una visita a uno de los lugares de la firma LPQ Gourmet donde se procesen, expendan y comercialicen productos alimenticios y que realice un informe donde se indique si el establecimiento se encuentra sujeto a la normatividad vigente. Para esto tenga en cuenta:

- Identifique un establecimiento con las características descritas (puede ser un caso real o ficticio).

- Elabore una lista de chequeo basada en la normatividad vigente disponible en el material de apoyo **CAC/RCP 39-1993**, para lo cual debe considerar lo siguiente:

    - Verificar si se utilizan recipientes adecuados para el depósito de residuos sólidos.
    - Indicar si en los baños se utilizan toallas desechables y dispensadores de jabón.
    - Observar si los pisos y paredes del establecimiento cuentan con colores claros y materiales resistentes al lavado.
    - Evidenciar si el personal del sitio encargado de la manipulación de alimentos utiliza uniformes de color claro.

Una vez cuente con la información solicitada, realice el informe acerca del estado del establecimiento, incluyendo recomendaciones orientadas a la aplicación de la normatividad vigente. Utilice imágenes para apoyar la evidencia.

Desarrolle esta evidencia con la herramienta ofimática de su preferencia y envíe el archivo al instructor a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

**Nota:** esta evidencia es de carácter individual. 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 |
| --- |
| • Identifica las normas de seguridad industrial y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo con la normatividad vigente.<br><br>• Aplica los parámetros básicos de manejo de residuos de acuerdo a las normas establecidas.<br><br>• Utiliza las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), de acuerdo a los estándares establecidos. |