



## CUESTIONARIO

Dados los recientes acontecimientos por el virus COVID 19 que afecta al mundo en general, y al ámbito gastronómico al cual pertenecemos, ¿cómo crees que afectara y cambiara nuestro oficio de cocineros?

¿Qué aspectos de calidad en cuanto a preparación, presentación, servicio y calidad sanitaria cree que tienen los alimentos que se consumen en los restaurantes de su región?

¿Considera usted que el personal manipulador de alimentos cumple con las normas sanitarias vigentes en el país?

En la región se encuentra una variedad de oferta de materias primas y alimentos preparados; identifique cuales son los riesgos a los que se ve expuesto el alimento desde su recepción, durante su preparación y servicio para garantizar su calidad.

Caracterice un establecimiento gastronómico de su región e identifique puestos de trabajo, áreas de servicio y materias primas que utiliza para la preparación y servicio de alimentos.

Elabore un paso a paso del manejo de limpieza y desinfección necesarios para el uso de equipos y utensilios de producción.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

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

¿Qué es un alimento inocuo?

¿Qué elementos de seguridad debe tener una persona manipuladora de alimentos?

Teniendo en cuenta las características físicas, químicas y sensoriales de las materias primas, desarrollar el protocolo para su manejo, almacenamiento y conservación de materias primas para la preparación de alimentos.

**MUCHOS EXITOS!!!!**