

	<p>Centro de Comercio y Servicios, Regional Cauca, Formación Complementaria en Higiene y Manipulación de Alimentos.</p>	<p>Instructora: Rosiris Sofia Lizcano Morales</p> <p>Septiembre de 2020.</p>
---	---	--

TALLER DE APLICACIÓN

Después de haber estudiado la guía, la Resolución 2674 de 2013 que es La Normatividad vigente que nos rige, y visto el video: Cocina colombiana y desinfección de frutas y vegetales,

Link del video: <https://youtu.be/Y9yknuG0srM>

1. Con base a lo visto en el video realice o haga una preparación higienizando y desinfectando los ingredientes que vaya a utilizar y aplique las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) tómese una foto a su preparación emplatada o servida según su creatividad y compártala en el grupo de WhatsApp, al igual que el desarrollo del resto del taller.
2. La Resolución 2674 de 2013 tiene 8 Capítulos:
 - a. Capítulo 1. EDIFICACION E INSTALACIONES
 - b. Capítulo 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS
 - c. Capítulo 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
 - d. Capítulo 4. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION.
 - e. Capítulo 5. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD (APPCC) = Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

- f. Capítulo 6. SANEAMIENTO = Plan de Saneamiento – Riesgos de Contaminación; Limpieza y Desinfección; Desechos Sólidos; Control de Plagas; Abastecimiento o Suministro de Agua potable.
- g. Capítulo 7. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS.
- h. Capítulo 8 RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Condiciones Generales Sanitarias.

Leer y elabore una síntesis de cada capitulo

Investigue que son las ETAS= Enfermedades de Transmisión Alimentaria,

¿¿¿Qué es el INVIMA???

¿Por qué considera que es importante preparar alimentos inocuos?

ÉXITOS...



RESOLUCION
-2674-de-2013 - HIG