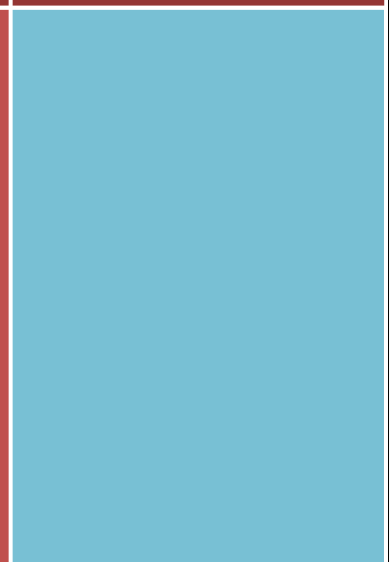
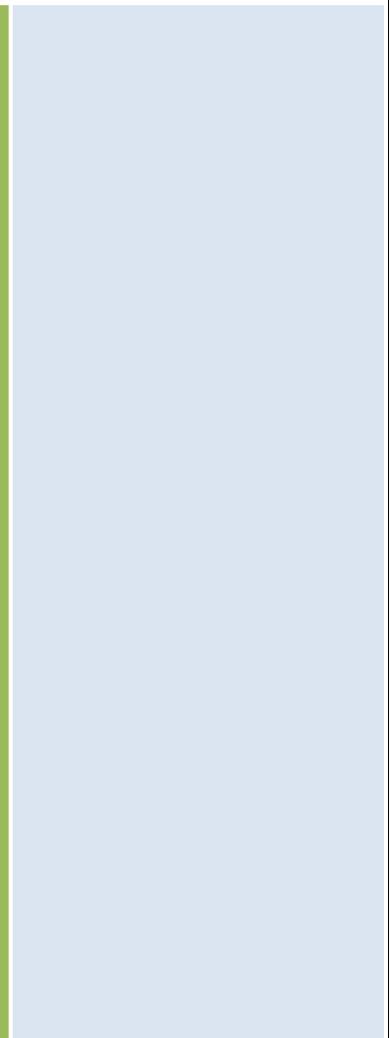




Guía de Espacio curricular Bromatología N°2

Profesor: Carlos Martin

Curso: 6° año 2da Ciclo Orientado: Alimentos Turno: Mañana

Institución Educativa: Escuela de Enología y Fruticultura de San Juan

Contenidos: Eje Bromatología: Bromatología Concepto importancia, legislación Código Alimentario Argentino.

Bibliografía: Documento PowerPoint Tema 1 Bromatología (ya suministrado en clase)

Título: "Importancia de la Bromatología para evitar propagación del Covid-19, legislación BPM.

Actividades:

- 1) Dado el flagelo al que se somete nuestra sociedad por la pandemia de Covid-19, investigue cuales son los organismos oficiales donde la población provincial y nacional debería informarse sobre el mismo, cite direcciones, páginas, aplicaciones o sitios destinados a tal fin.
- 2) Investigue en que capítulo del código alimentario Argentino se explicitan las Buenas prácticas de Manufactura, y de qué manera serían útiles para prevenir la propagación.
- 3) Investigue de manera online en los sitios oficiales, normas, procedimientos, recomendaciones para prevenir la propagación del virus en cuanto al manejo de alimentos.
- 4) Investigue vía telefónica u online que estrategias que sanitarias implementó en San Juan el organismo competente, para prevenir la propagación en establecimientos de producción y expendio de Alimentos. Ej. intensificó inspecciones, realización de desinfecciones etc.
- 5) Confeccione un manual de prevención o cuidados, para evitar la propagación del Covid-19 en un establecimiento elaborador de alimentos.

Director: Enólogo Sergio Montero

