

1. LECTURA DE LOS RECURSOS

Habla sobre la norma técnica colombiana 007, donde se establece un objeto de los requisitos sanitarios que deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica. Campo de aplicación, productos procesados, cocinados y pre cocidos donde se manipulen alimentos tanto como su recepción, almacenamiento, transporte y comercialización. Donde se definen unos requisitos que se deben cumplir en el área de la gastronomía.

2. Elementos que conforman un código ético

- ✓ Principios
- ✓ Conjunto de valores
- ✓ Misión
- ✓ Visión
- ✓ Deberes y obligaciones
- ✓ Honestidad, compromiso y responsabilidad
- ✓ Reglas de relación con los clientes
- ✓ Protocolos del servicio
- ✓ Perfil del profesional
- ✓ Consecuencias de la infracción del código