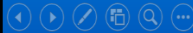


SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO

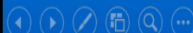
"LA GRANJA"

# HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2020



BUENAS PRACTICAS DE  
MANUFACTURA

LAVAR BIEN  
NUESTRAS MANOS  
ES... FACILISIMO



## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

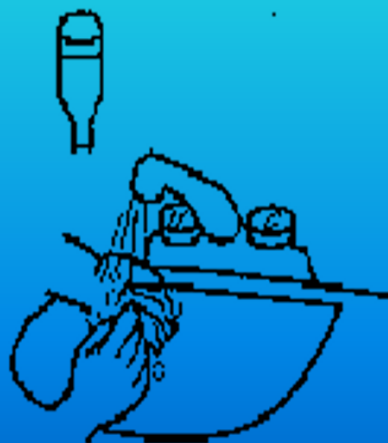
Así es que...

### MANOS A LA OBRA

Y a seguir de aquí en adelante  
los pasos que veremos a  
continuación.

## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

### 1. Enjuagar las manos con agua potable HASTA LA ALTURA DEL CODO



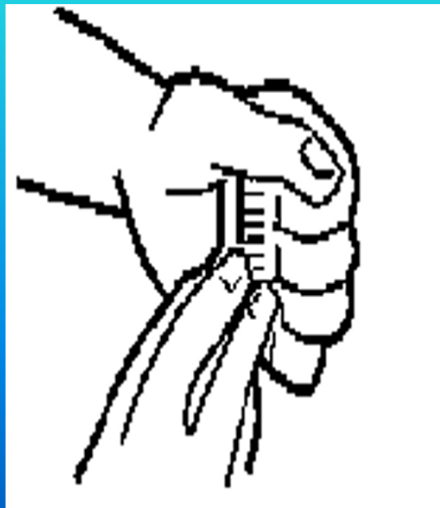
## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

### 2. Aplicar jabón HASTA LA ALTURA DEL CODO



## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

### 3. Limpiar bien las UÑAS



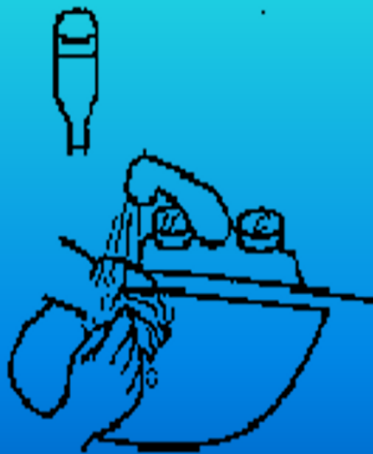
## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. Distribuir bien el jabón por los dedos  
(dedo por dedo), por las uniones de los  
dedos, las manos y terminar en los  
codos



## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

5. Enjuagar MUY BIEN



## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

### 6. Secar muy bien con toallas desechables



## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

**Quando Debemos  
Lavar Nuestras  
MANOS ?...**

## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Esta debe ser una actividad automática es decir cada vez que toquemos cualquier cosa ajena a la producción o al producto que preparamos, se debe repetir el procedimiento y convertirlo así en un HABITO.



## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

**LOS ADORNOS NO  
LA VAN CON LA  
MANIPULACION**

## BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Para los manipuladores  
de alimentos esta  
**TOTALMENTE PROHIBIDO**  
el uso de accesorios...

