



SOPA DE LETRAS BPM

Nombre:

Darlyn Stefany Fajardo B

Fecha:

05 / Febrero / 2022

L	I	M	P	I	E	Z	A	J	A	P	L	Ñ	M	N	F	R	S	L	D	N	Y	U	L	H
X	C	C	X	V	Z	M	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	G	R	Q	C	A
W	R	E	S	I	D	U	O	S	S	O	L	I	D	O	S	R	A	F	U	B	T	E	O	B
L	A	A	I	E	C	T	V	Z	D	I	O	D	G	K	O	L	L	Ñ	R	M	S	N	P	J
X	V	B	B	M	B	N	I	I	O	L	P	D	S	B	A	A	H	Y	E	I	E	Z	I	J
Q	W	A	I	A	R	K	L	O	S	J	L	P	L	A	G	A	S	Y	D	C	T	C	H	L
Q	W	S	E	N	R	O	Y	U	I	O	P	L	A	S	D	F	G	H	I	J	R	K	E	A
Ñ	Z	T	P	R	O	D	D	C	T	O	N	I	C	O	N	F	I	R	M	E	D	E	M	G
O	X	E	Z	A	Ñ	L	K	A	H	G	F	E	S	T	A	D	O	D	D	S	C	A	R	R
T	O	C	I	D	U	Y	T	R	L	W	Q	Q	A	Z	A	Q	R	X	I	S	W	C	O	A
N	E	I	V	O	F	R	B	G	T	U	H	R	Y	M	J	U	D	K	V	I	L	O	F	M
E	P	M	Q	S	S	N	E	F	T	H	P	U	K	O	Ñ	P	I	L	O	I	J	Y	N	A
I	R	I	D	W	A	O	Z	S	X	S	D	I	F	V	S	G	N	B	L	H	N	S	O	J
M	M	E	K	L	A	I	D	G	I	J	L	P	N	O	Y	R	A	W	N	Z	C	E	C	E
A	M	N	Ñ	E	Z	C	A	N	Q	W	S	X	D	A	D	C	R	E	A	R	F	T	O	P
N	B	T	T	Y	Y	A	I	H	N	M	J	A	U	I	M	K	I	L	O	Ñ	P	N	N	O
E	E	O	U	O	S	T	F	H	K	Ñ	G	X	V	N	N	L	A	K	H	F	S	A	O	R
C	I	D	R	W	D	O	M	N	B	Z	V	C	T	X	Z	Ñ	A	K	J	H	G	D	T	C
A	D	E	A	A	P	D	O	I	U	U	E	T	R	O	P	S	N	N	R	T	R	N	C	I
M	R	A	G	I	R	F	E	R	E	T	R	O	P	S	N	A	R	T	O	O	N	A	U	O
L	Q	G	Z	X	S	W	E	D	C	U	V	F	R	T	G	B	N	H	Y	S	J	M	D	N
A	A	U	E	P	O	L	P	Ñ	A	Ñ	S	L	D	K	F	J	G	H	P	Q	R	E	O	X
E	I	A	U	Y	T	Z	M	X	N	C	B	V	Q	C	T	N	I	L	P	A	W	E	R	C
E	F	E	C	H	A	D	E	V	E	N	C	I	M	I	E	N	T	O	S	R	C	T	P	C

PALABRAS:

- ✓ Limpieza
- ✓ Desinfección
- ✓ Plagas
- ✓ Residuos Sólidos
- ✓ Abastecimiento de Agua
- ✓ Producto No Conforme
- ✓ Almacenamiento
- ✓ Fecha de vencimiento
- ✓ Dotación
- ✓ Personal Manipulador

- ✓ Transporte
- ✓ Gramaje
- ✓ Porción

BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

Son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

Normas de higiene personal en la preparación de alimentos

2. Portar la dotación de uniforme limpio y completo "Gorro, tapabocas, camisa, pantalón, delantal botas antideslizantes".



¿Qué es limpieza? Es el proceso de separación por medios mecánicos y/o físicos de la suciedad depositada en las superficies inertes que contribuyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo, el agente básico es el detergente.

¿Qué es desinfección?: Es la reducción o disminución de los microorganismos presentes, por medio de agentes químicos o físicos a un nivel que no representen daño para el ser humano

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta

Los **residuos sólidos** deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.



ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se debe disponer de **agua potable** a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva

PRODUCTO NO CONFORME

Un producto no conforme es todo aquel que no cumple con alguna especificación definida e incluida en el Sistema de Gestión que lo controla, como por ejemplo, un producto con una contaminación microbiológica, un alimento con un etiquetado erróneo, etc.

Almacenamiento.

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor... El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones: En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

La fecha de vencimiento

Establece el momento a partir del cual es producto no debe consumirse. El motivo es que empieza a ser **peligroso para la salud** y, por lo tanto, no es adecuado para comerlo.

Sin embargo, hay que recalcar que el producto **sigue siendo apto para el consumo hasta el mismo día** que aparece en la fecha. O sea, no porque lo compremos el mismo día que va a caducar significa que sea menos seguro



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

BPM



RECUERDE USAR LA DOTACION COMPLETA:
TAPABOCAS,
GORRO, UNIFORME LIMPIO

**UT
CHIQUINQUIRA
EXPRESS 2022**