MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Elaborado por:
DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA
Ingeniera Agroindustrial
Universidad del Tolima
Instructor SENA

COMPETENCIA

290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE



RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. 29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

2. 29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

3.29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

4. 29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE. A

MODULO 1

1. CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR

2. LEGISLACION ALIMENTARIA

3. FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

4. HIGIENE ALIMENTARIA

CONTENIDO

1. Concepto de los Alimentos
2. Importancia de los Alimentos
3. Clasificación de los Alimentos
4. Caracterización Química
5. Caracterización Física
6. Caracterización Biológica
7. Desarrollo Actividad (Guía de Aprendizaje)





QUE SON LOS ALIMENTOS?

- Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que al ingerirlo aporta al organismo los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Incluyendo en ésta definición:

- Las bebidas no alcohólicas
- Las Especias

QUE APORTAN LOS ALIMENTOS? → NUTRIENTES Y ENERGIA

PARA QUE NOS ALIMENTAMOS? → ORGANISMO FUNCIONE



IMPORTANCIA DE LOS ALIMENTOS:

Energía

- Reponer las pérdidas de materia viva consumida por la actividad del organismo

Nutrientes

- Aportan y producen las sustancias necesarias para la formación de biomoleculas y nuevos tejidos, favoreciendo el crecimiento

Vida

- Transforman la energía contenida en los alimentos en calor, movimiento y trabajo.

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS





CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
(S/G LA FUNCIÓN DE SUS NUTRIENTES)

- De acuerdo a la composición nutricional, y la función de los mismos, los alimentos se dividen en:



Hidratos de Carbono y Grasas

Proteínas

Vitaminas y Minerales

LOS NUTRIENTES

- Conjunto de nutrientes, que constituyen un alimento, y que suplen los requerimientos del organismo.
- Su ausencia, disminución por debajo del *Limite mínimo*, o exceso por encima del *Limite máximo*, puede generar enfermedades en el hombre.

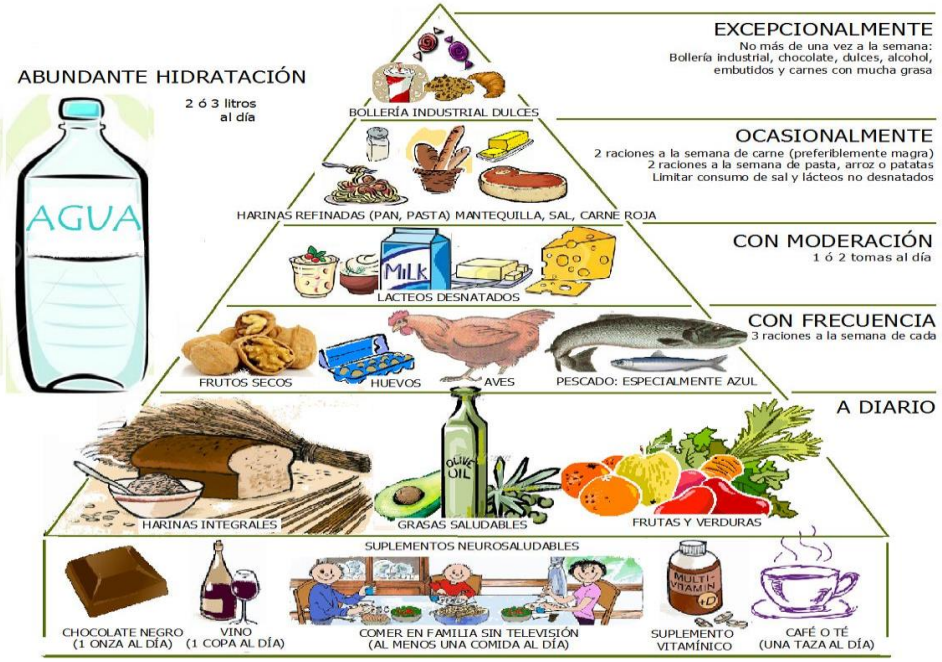


Fig. 1. *Pirámide Nutricional*: Calidad y cantidad de alimentos

COMPOSICIÓN QUÍMICA:

- Los **Carbohidratos**: Pan, harinas, azúcares, pastas. → Alto valor energético.
- Las **Proteínas**: Carnes, huevos, lácteos, raíces, tubérculos y legumbres. → Crecimiento y formación de los tejidos.
- Los **Lípidos** (grasas y aceites) → Productores de energía.
- **Agua:** Frutas y hortalizas. Indispensable para la mayoría de las reacciones metabólicas del organismo
- **Sales minerales**: En proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo.
- Las **vitaminas**: Sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo.

- Los **Minerales,** son sustancias inorgánicas, que cumplen las siguientes funciones:

- Participar en la reconstrucción de tejidos
- Participar en procesos de acción de sistemas enzimáticos.
- Contracción muscular
- Reacciones nerviosas
- Coagulación de la sangre

Los minerales se clasifican en:

- Macrominerales: Calcio, fósforo, magnesio, sodio, hierro, yodo y potasio.
- Microminerales: Cobre, cobalto, manganeso, flúor y cinc.

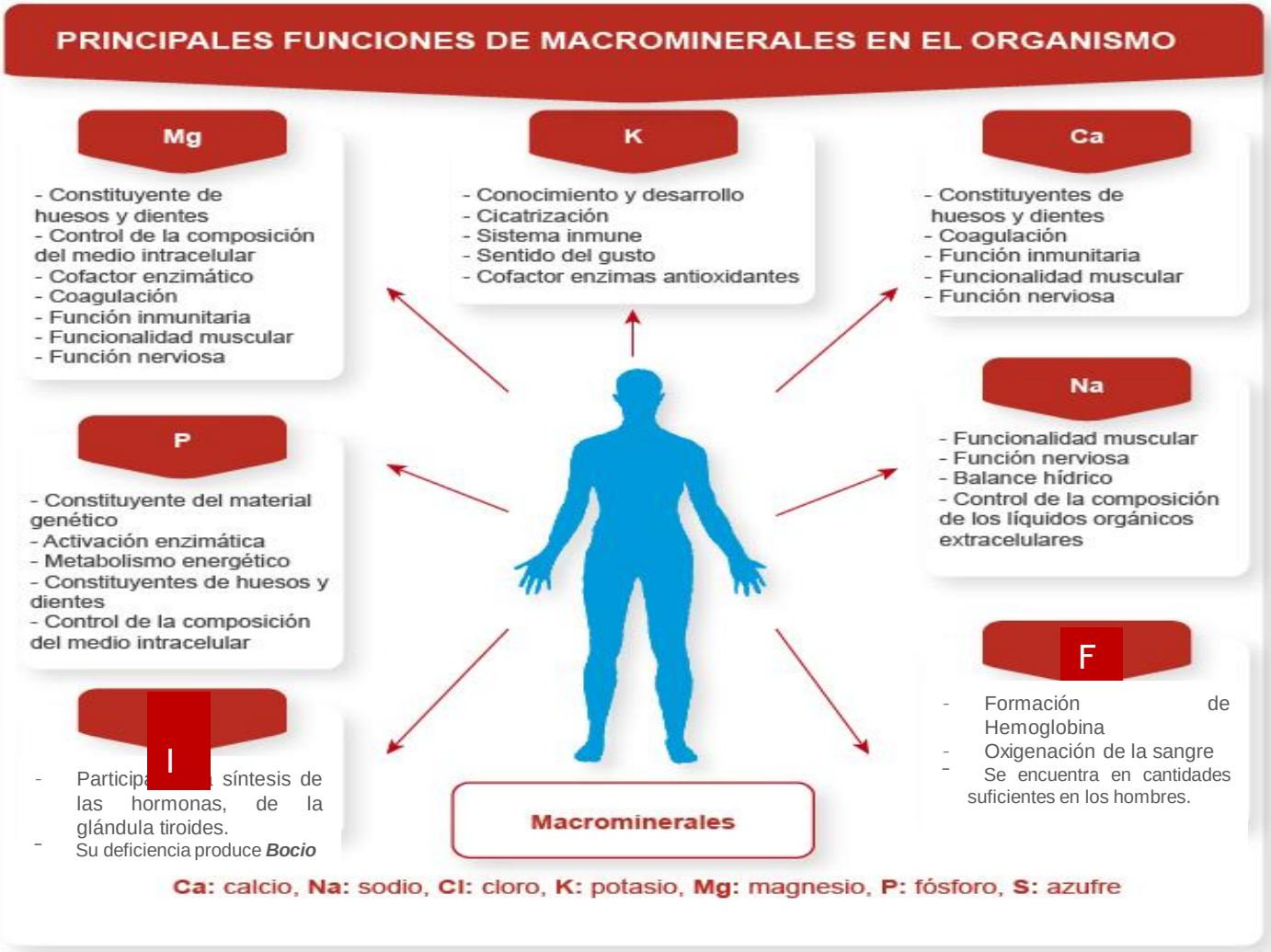
- **Vitaminas:** Son componentes orgánicos, necesarios para él metabolismo y protección de la salud del hombre.

- Son componentes químicamente distintos entre sí, y tienen funciones específicas en el cuerpo, lo que hace que cada una de ellas sea *Única e insustituible.*

- Entre las principales actividades fisiológicas de las vitaminas, están:



  - Participar en la formación de hormonas
  - Participar en la formación de células sanguíneas
  - Funcionamiento del Sistema nervioso
  - Producción de material genético
  - Actúan como catalizadores en reacciones bioquímicas


PRINCIPALES FUNCIONES DE MACROMINERALES EN EL ORGANISMO
Mg
- Constituyente de huesos y dientes
- Control de la composición del medio intracelular
- Cofactor enzimático
- Coagulación
- Función inmunitaria
- Funcionalidad muscular
- Función nerviosa
K
- Conocimiento y desarrollo
- Cicatrización
- Sistema inmune
- Sentido del gusto
- Cofactor enzimas antioxidantes
Ca
- Constituyentes de huesos y dientes
- Coagulación
- Función inmunitaria
- Funcionalidad muscular
- Función nerviosa
P
- Constituyente del material genético
- Activación enzimática
- Metabolismo energético
- Constituyentes de huesos y dientes
- Control de la composición del medio intracelular
Na
- Funcionalidad muscular
- Función nerviosa
- Balance hídrico
- Control de la composición de los líquidos orgánicos extracelulares
F
- Formación de Hemoglobina
- Oxigenación de la sangre
- Se encuentra en cantidades suficientes en los hombres.
I
- Participa en la síntesis de las hormonas, de la glándula tiroides.
- Su deficiencia produce Bocio
Macrominerales
Ca: calcio, Na: sodio, Cl: cloro, K: potasio, Mg: magnesio, P: fósforo, S: azufre

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

(S/G SU ORIGEN)



Alimentos de Origen Vegetal



Alimentos de Origen Animal



Alimentos de Origen Mineral

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

SEGÚN SU DESCRIPIÓN

TIPO DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
Lácteos	Leche higienizada, arequipe, leche en polvo.
Cárnicos y Afines	Derivados cárnicos, huevos
Farináceos	Cereales, harinas
Frutas y Hortalizas	Frescas y procesadas
Azucarados	Edulcorantes
Grasos	Aceites alimenticios, grasas alimenticias, margarinas, mantequillas
Bebidas	Bebidas sin alcohol, jugos, jarabes, néctares,
Productos estimulantes	Cacao – chocolate, café, té, yerba mate
Coadyudantes	Especias o condimentos vegetales, hongos comestibles, levaduras, fermentos, sal, salsas y aderezos, vinagres.

SEGÚN SU TIEMPO DE DURACIÓN O VIDA UTIL

PRODUCTO PERECDERO : Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.



Son ricos en agua y nutrientes. A condiciones ambientales se descomponen fácilmente. Duran entre 1 y 8 días. Ejemplo: Leche, Carne, Frutas y verduras . Requiere condiciones especiales de transporte , almacenamiento y expendio.



Tienen poco contenido de agua , duran entre 10 días y 3 meses
Ejemplo: Pan, Galletas, Dulces, panela.



Tienen poca cantidad de agua y por lo tanto no se deterioran fácilmente. Duran entre 3 y 6 meses o mas

Ejemplo: Enlatados, Azúcar, Granos



AGUA Y LOS PRODUCTOS PERECEDEROS

El agua Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.

PRODUCTO PERECDERO : Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.



LEHE HIGIENIZADA



CARNE FRESCA



FRUTA

SEGÚN GRADO DE CONTAMINACIÓN

- ADULTERADOS: Alimento al cual se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta .

- ALTERADOS(vencido): Alimento que sufre modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que le son propios , por agentes físicos, químicos o biológicos dichas caucas se debe generalmente a mal almacenamiento y no uso de las recomendaciones del fabricante
- CONTAMINADOS: Alimento que Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales . Tambien se puede decir que un producto contaminado es quel que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.

- FALSIFICADOS: Alimento (fraudulento) bien puede ser porque se comercializa con un nombre que no corresponde, o no se hace uso ni mención legitima de la marca, y empresa autentica responsable y creadora del producto Res. 2674 2013 BPM.pdf

SEGÚN GRADO DE CONTAMINACIÓN

Res. 2674 2013 BPM

CONTAMINADOS



- Por agentes biológicos
- Por agentes físicos
- Por agentes químicos

ETA´S

ALTERADOS(vencido)







- Por causa microbiana
- Por agentes físicos y químicos
- Por reacciones fisicas y químicas del alimento

ADULTERADOS



Por adición, sustracción - sustitución

Buscando rendimiento / enmascarar la mala calidad



FALSIFICADOS

Contenido Nutricional

Marca



Propiedades

Fabricante

SEGÚN LA TENDENCIA



Los productos **orgánicos o biológicos ,** son aquellos que son obtenidos mediante practicas agrícolas y ganaderas en las que se abstiene del empleo de productos químicos.

ORGÁNICOS

FUNCIONALES

Aquellos alimentos que además de aportar nutrientes, que afectan benéficamente a unas o varias funciones del organismo, de manera que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar .

Estos alimentos, ejercen un papel preventivo ya que reducen los factores de riesgo que provocan la aparición enfermedades



soy el broccoli y prevengo el cáncer



Sus propiedades antioxidantes ayudan a: eliminar las toxinas, los radicales libres, y el acido úrico; además purifica la sangre y la piel

Contengo vitaminas E,B,A

ALIMENTOS FUNCIONALES NATURALES

Alimento funcional	Componente	Beneficio potencial para la salud
Tomate	Licopeno	Reduce el riesgo de cáncer a la próstata e infarto al miocardio
Broccoli	Sulforatano	Reduce el riesgo de cáncer
Zanahoria	Carotenoides	Reduce el riesgo de cáncer
Ajo	Componentes organosulfurados	Reduce el riesgo de cáncer
Té	Polifenoles y catequizas	Reduce el riesgo de enfermedades coronarias y algunos cánceres
Pescado	Ácidos grasos omega 3	Reduce el riesgo de enfermedades del corazón

ALIMENTOS FUNCIONALES PROCESADOS

Alimento funcional	Componente	Beneficio potencial para la salud
Leche alta en calcio, con bajo aporte de grasa	Calcio	Reduce riesgo de osteoporosis
Productos lácteos fermentados	Prebióticos	Mejoran la función gastrointestinal
Leche o huevos enriquecidos con omega 3	Ácidos grasos omega 3	Reducen el riesgo de enfermedad cardiovascular y mejora la visión
Vino en cantidad moderada (no más de 2 vasos al día)	Flavonoides	Contribuyen a la salud cardiovascular
Cereales con agregado de ácido fólico	Ácido fólico	El ácido fólico ayuda a reducir el número de casos de bebes que nace con espina bífida

Porque hay que tener cuidado y medidas higiénico sanitarias con los alimentos?

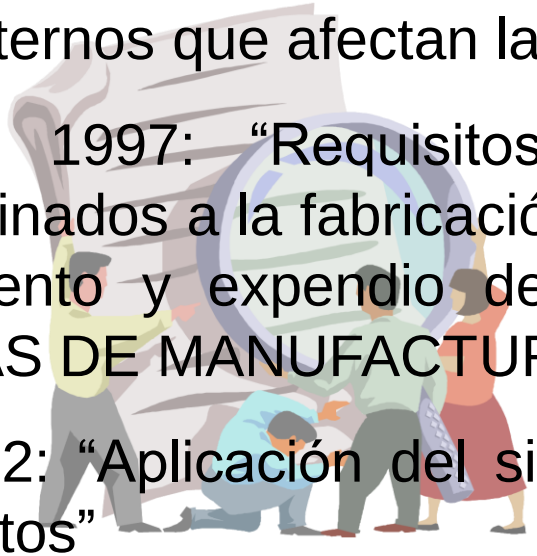
Cuales son las leyes que regulan la producción y distribución de alimentos

Quienes son los responsables

MARCO LEGAL

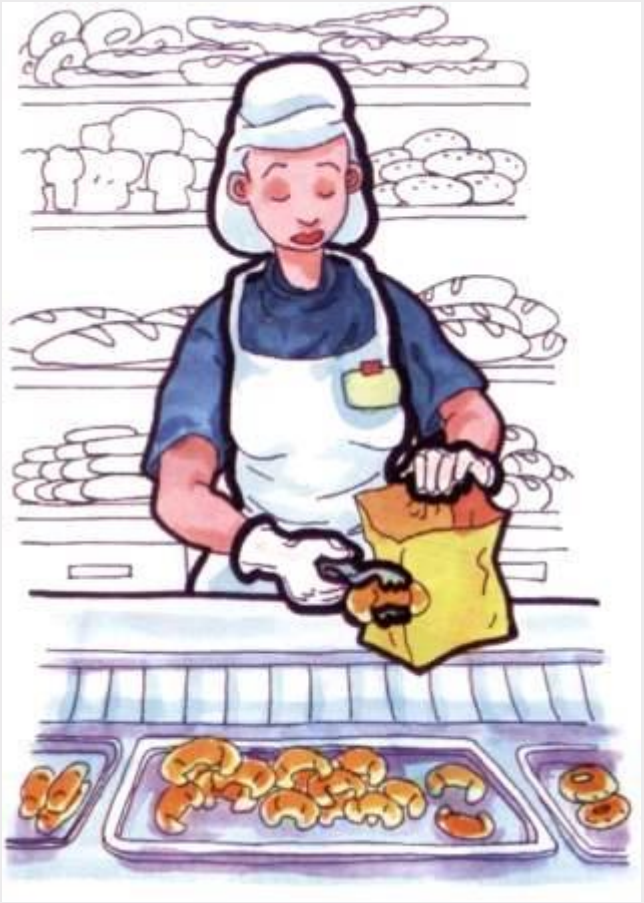
NORMAS LEGALES

- Ley 09 de 1979: “Normas sanitarias para la prevención y control de agentes externos que afectan la salud humana”
- Decreto 3075 de 1997: “Requisitos sanitarios para establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos” BMP (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)
- Decreto 60 de 2002: “Aplicación del sistema HACCP en las fabricas de alimentos”
- INVIMA : ***Es la entidad estatal encargada en hacer cumplir la ley y emitir el registro sanitario que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.***



QUIEN ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es toda persona que interviene directamente, y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.



Decreto 0627del 06 de Octubre de 2006

Por medio del cual se establece directrices en el departamento del Tolima para la educación sanitaria y capacitación en manipulación de alimentos.

Requisitos para obtener el carné de manipulación

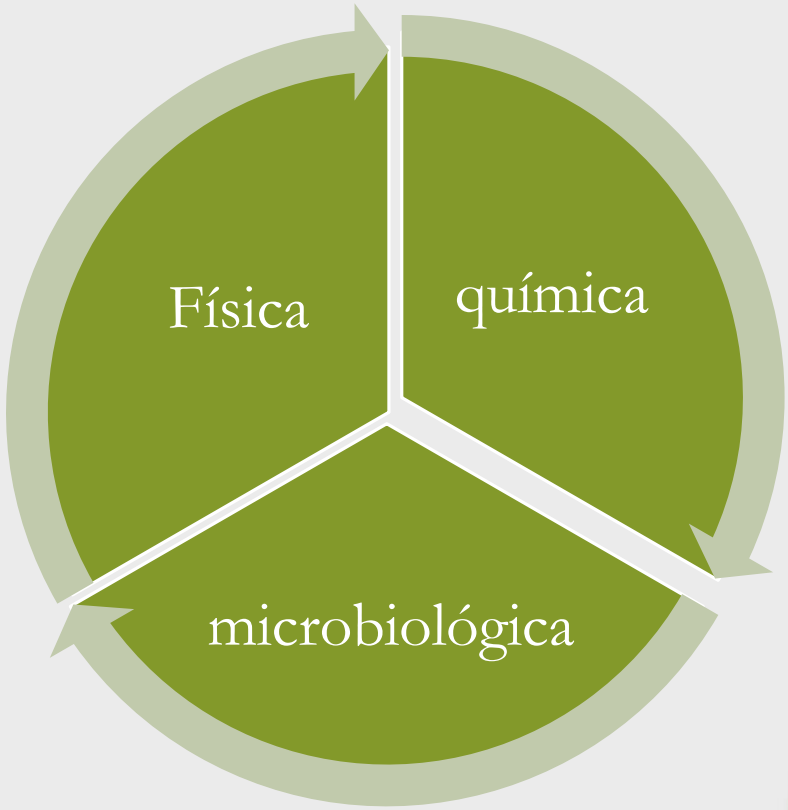
1. **Constancia de asistencia al curso**
2. **Presentar los siguientes examenes (3 meses maximo)**
   a. Secreciones nasofaringeas en cuanto a estafilococos áureus , estafilococos befa hemolitico y difteria.
   b. Coprocultivo negativo para salmonella y shigella Sp.
   c. Seriado de Bacislocopia.
   d. KOH de uñas negativo para hongo.
3. **Examen medico general**

AGENTES O FACTIRES DE RIESGO DE LOS ALIMENTOS

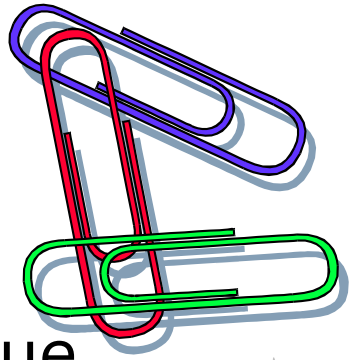


FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN

RIESGO: Es la posibilidad que se presente una contaminación en el alimento, de carácter:



FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN



FÍSICA: Causada por cuerpo extraños que caen al alimento y se pueden ver.

2. Materias extrañas

Agentes	Efectos	Alimentos afectados
Fragmentos de: -Metal, madera -Vidrio -Piedras -Aceites lubricantes -Objetos personales	-Heridas -Daños psicológicos -Mal sabor	-Todo tipo de alimentos procesados





FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN

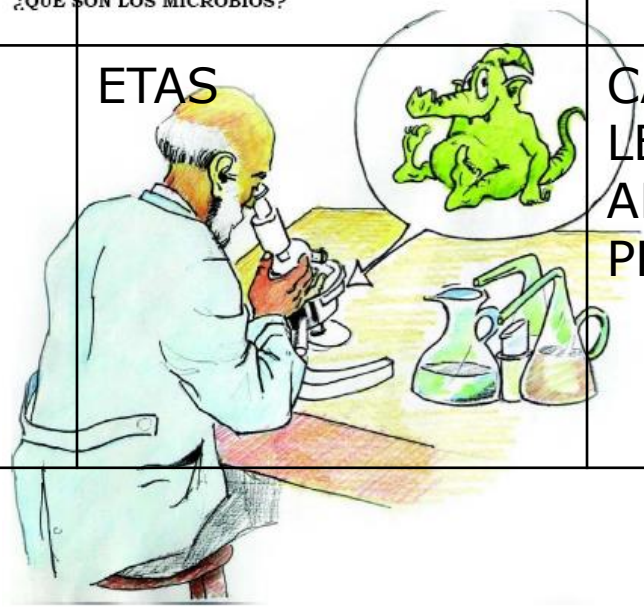
QUÍMICA: Causada por agentes químico que caen al alimento.

AGENTES	EFECTOS	ALIMENTOS AFECTOS
• SUSTANCIAS VETERINARIAS • ANTIBIOTICOS • PESTICIDAS • FUNGICIDAS • INSECTICIDAS • FERTILIZANTES • HERBICIDAS	- FORMACIÓN DE TUMORES -DEFORMACIONES CONGÉNITAS -RESISTENCIA A LOS ANTIBIÓTICOS -TRANSTORNOS FISIOLÓGICOS	- CARNES DE RES - PESCADOS - FRUTAS - HORTALIZAS - CEREALES - HARINAS - LECHES Y DERIVADOS

FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN

MICROBIOLÓGICA: Causada por microorganismos como bacterias, parásitos, virus, hongos.

AGENTES	EFECTOS	ALIMENTOS AFECTADOS
BACTERIAS PARÁSITOS VIRUS HONGOS	ETAS	CARNES LECHES ALIMENTOS PREPARADOS



FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN

BIOLOGICA :Causada por animales o excretas que modifican las características fisicoquímicas y organoléptica de los productos alimenticios

1. Infestación

AGENTES	EFECTOS	ALIMENTOS AFECTADOS
•Insectos enteros •Larvas-huevos •Excretas •Fragmentos insectos	•Intoxicaciones •Alergias	•Cereales •Harinas •Frutas •Hortalizas •Carnes

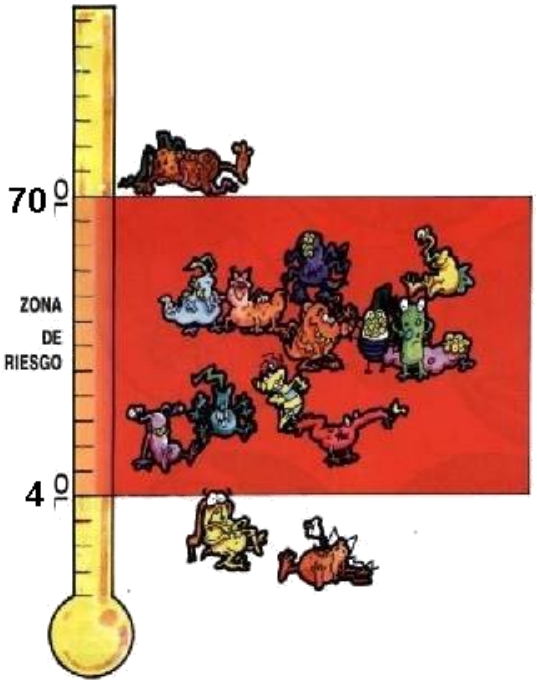
QUE NECESITAN LOS MICROORGANISMOS PARA VIVIR ?...



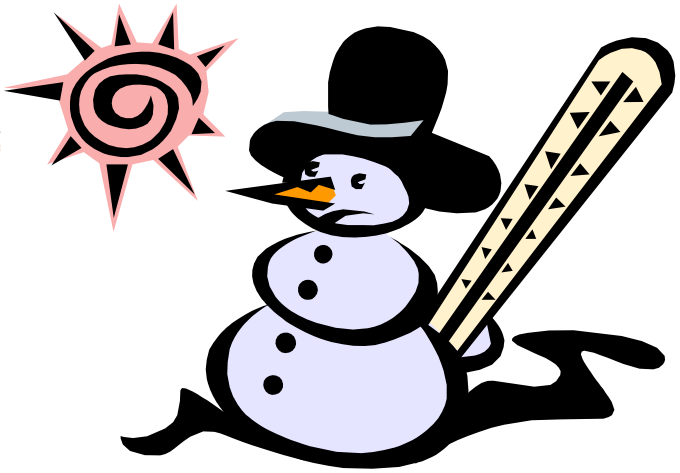
Alimento



Humedad



Tiempo



Temperatura

ETAS(ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR MICROORGANISMOS

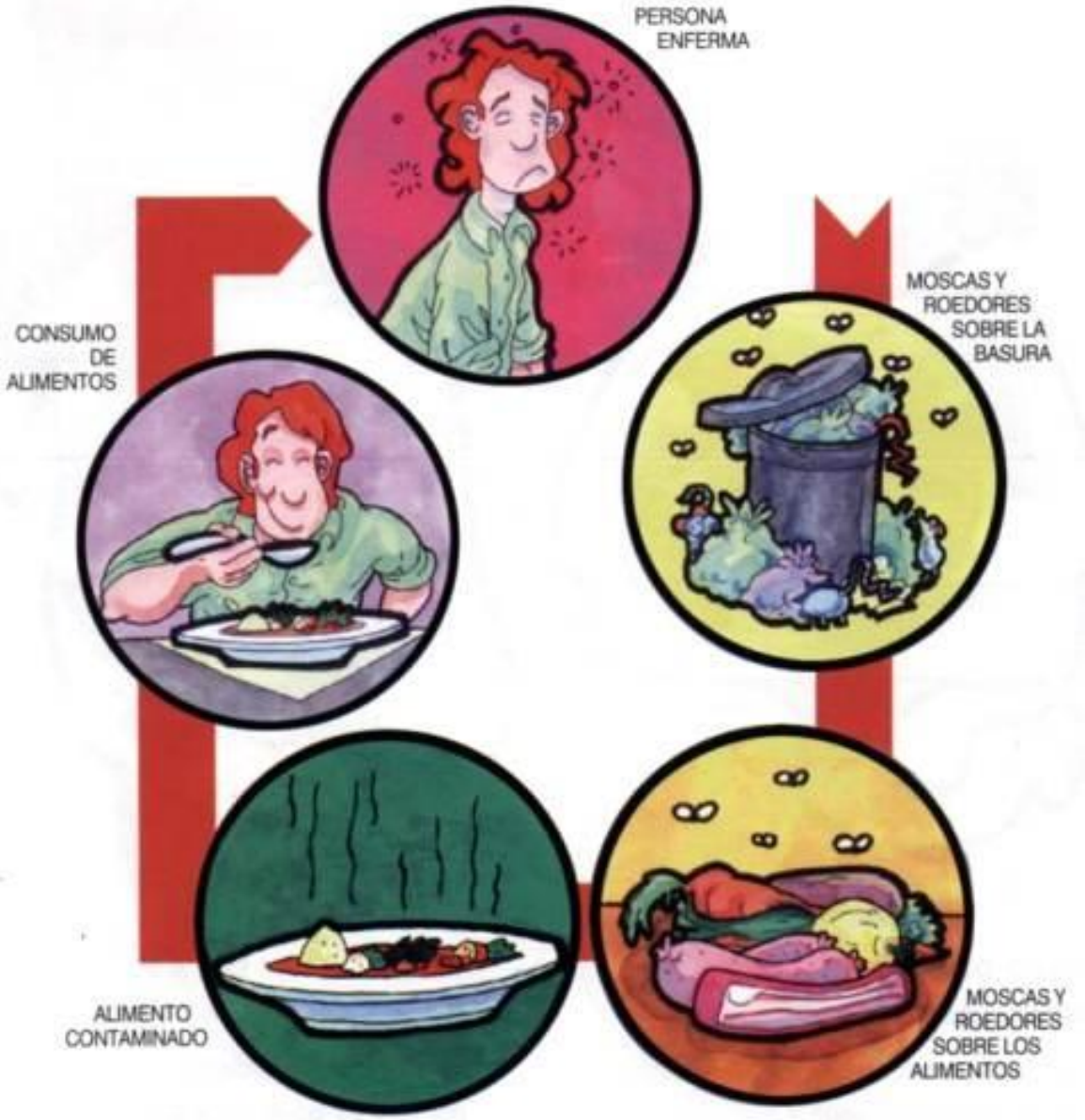
Es importante diferenciar las infecciones alimentarias de las intoxicaciones alimentarias:

Infecciones alimentarias: son las ETAS producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos.

Intoxicaciones alimentarias: son las ETAS producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados en cantidades suficientes de toxinas elaboradas por proliferación bacteriana o con agentes químicos (metales pesados y otros compuestos orgánicos) que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional, en cualquier momento de su producción hasta su consumo.

PLAGAS	ESPECIES	ENFERMEDADES QUE TRANSMITEN	MEDIDAS PREVENTIVAS
Cucaracha 	Aprox.4000 especies Orden Blattidae Las más comunes son: la voladora	Salmonelosis, Hepatitis Gastroenteritis, Disentería, Fiebre tifoidea, y muchas mas.	No dejar desperdicios orgánicos, eliminar la grasitud propia de las cocinas, sellar las hendiduras de los cerámicos, revisar las cajas que ingresamos en la alacena o bajo mesada. Desinsectar cada 30 dias.
Mosca 	Aprox.120.000 especies Orden Díptera La más común es la "Mosca Domestica"	Cólera, Disentería, Fiebre Tifoidea, Tuberculosis, y muchas mas.	No dejar materia orgánica expuesta (alimentos para desechar, excrementos de mascotas) para no generar focos potenciales. Como mínimo, desinfectar cada 15 días si se trata de establecimientos de elaboración de alimentos.
Mosquito o Zancudo 	Aprox. 4500 especies Orden Diptera el más común es el dengue	Dengue hemorrágico, Malaria, Fiebre amarilla selvática, Encefalitis equina, y muchas mas.	No dejar aguas estancadas para evitar la proliferación de larvas, macetas vacías, cubiertas de vehículos, piscinas o pozos, tanques de agua sin tapa. Control estacional
Raton 	Aprox. 3000 especies Las más conocidas son: ratas, chuchas, ratón campestre	Peste bubónica, Fiebre hemorrágica, Amebiasis, Antrax, y muchas mas.	Inspeccionar toda la estructura de la construcción a los fines de evitar la entrada. Sellar, revocar, colocar tejidos (tipo palomero, bien cerrado), o suplementos en las puertas.
	Perros, gatos, hámster, reptiles, aves, etc.	Amigdalitis , infecciones del cerebro y el corazón , fenómenos alérgicos y asmáticos por plumas o pelos.	Evitar la presencia de mascotas en áreas de producción y almacenamiento de alimentos.

CICLO DE CONTAMINACIÓN



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

- Son llamadas normalmente como BPM

PARA QUE SIRVEN LAS BPM ?

- Las BPM sirven para garantizar la inocuidad de los alimentos que manipulamos y mejorar la vida útil de los productos

QUE ES INOCUIDAD Y VIDA UTIL?

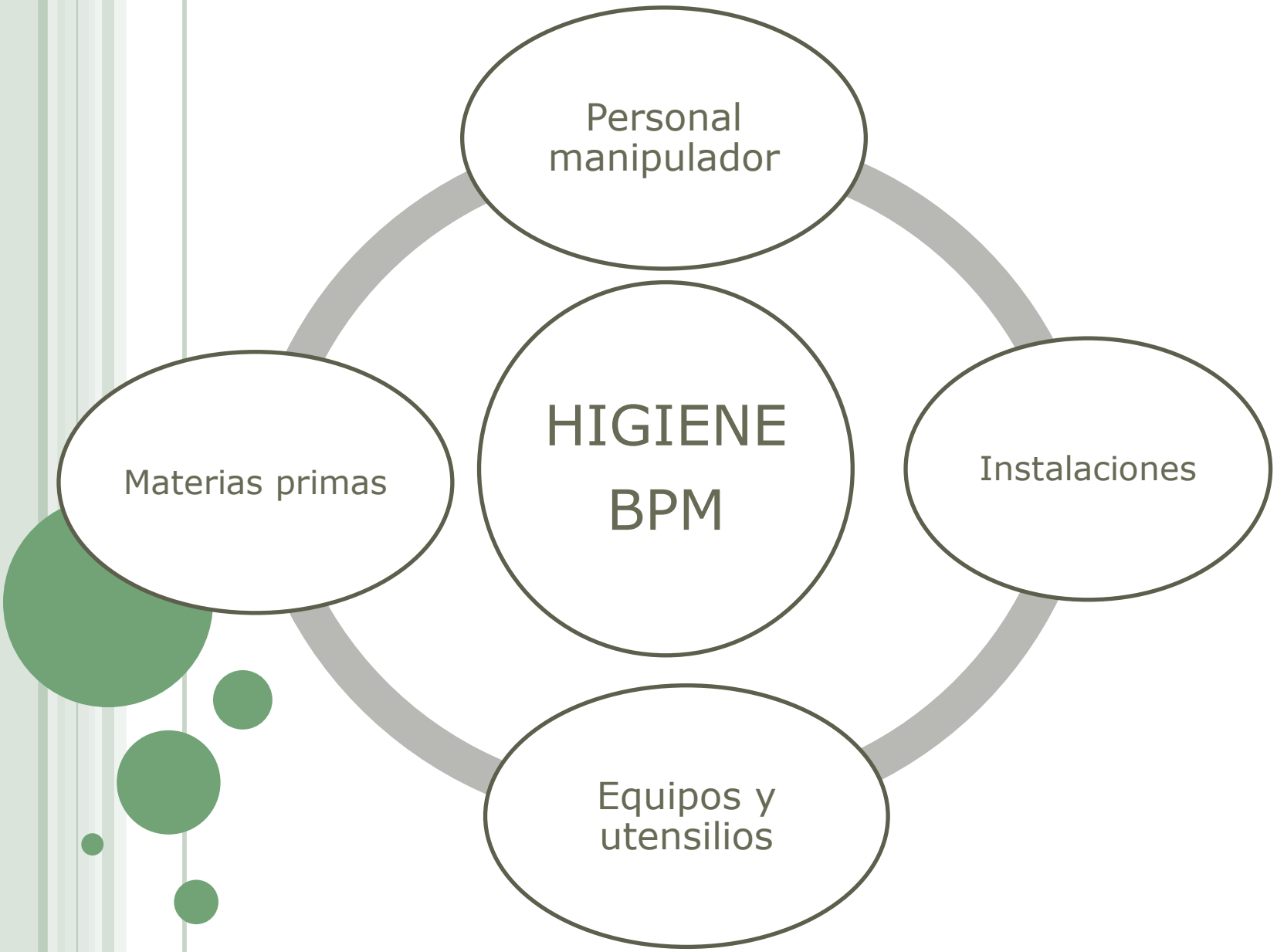
I**nocuidad** : Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/*o consuman de acuerdo al uso al cual se ha destinado.

Vida útil : Tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

Alimento inocuo

Es un alimento que al ser consumido de la manera correcta no causa daño al consumidor. Libre de agentes patógenos

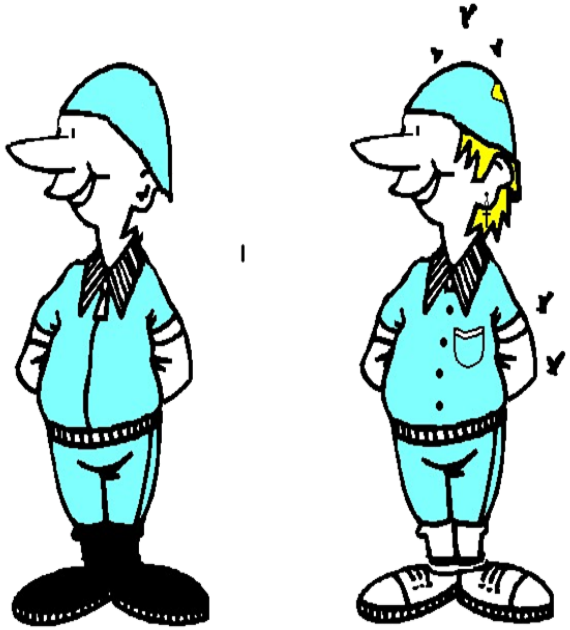



Personal manipulador
Materias primas
HIGIENE BPM
Instalaciones
Equipos y utensilios

HIGIENE DEL PERSONAL

ASEGURAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS Y SALUDABLES

- **COFIA**
  - CABELLO
- **TAPA BOCAS**
  - BOCA Y NARIZ
- **ZAPATO CERRADO**
  - ZAPATO CERRADO, TACÓN BAJO Y RESISTENTE
- **BATA, DELANTAL U OVEROL**
  - CUBRIR VESTIMENTA EXTERIOR



INDUMENTARIA

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza
- con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento
- sin bolsillos ubicados por encima de la cintura
- cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin
- roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las reas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas

HIGIENE DEL PERSONAL

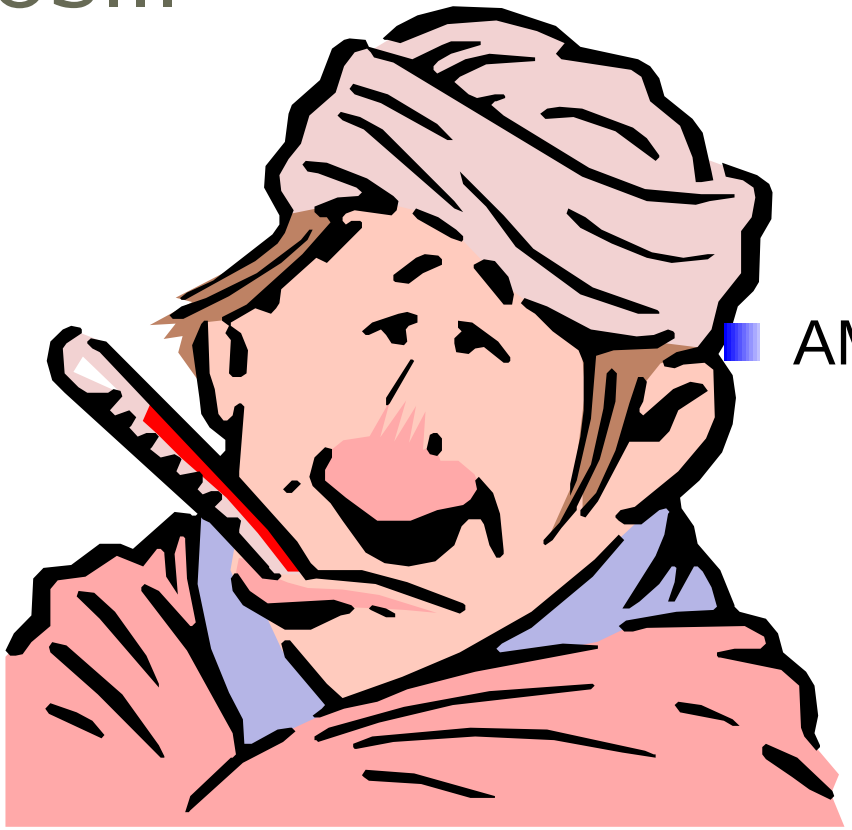
ESTAR ENFERMO

NO ES UN PECADO

HIGIENE DEL PERSONAL

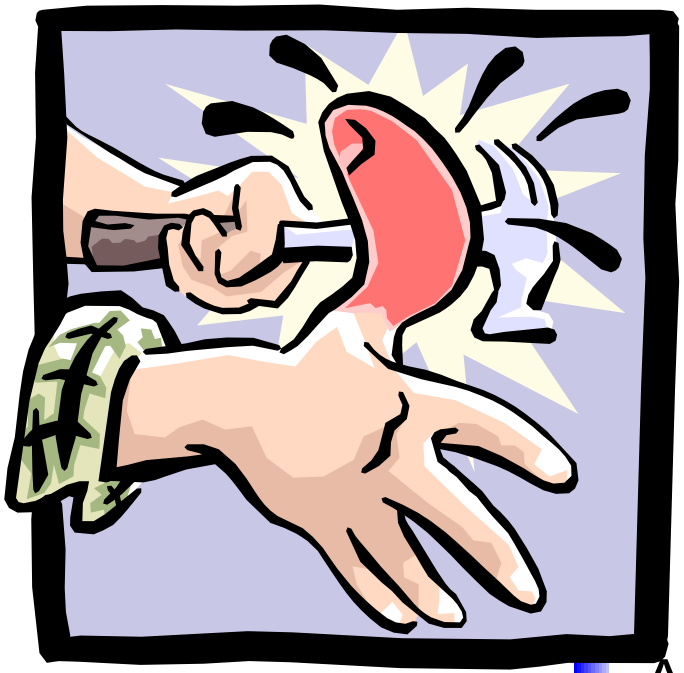
ES NORMAL QUE NOS ENFERMEMOS...

- GRIPA
- DIARREA
- AMIGDALITIS
- DENGUE



HIGIENE DEL PERSONAL

ES NORMAL QUE NOS CORTEMOS LAS MANOS...



- CUCHILLOS
- VIDRIOS
- CAIDAS
- ACCIDENTES

HIGIENE DEL PERSONAL

Lo que no es normal es MANIPULAR ALIMENTOS en estas condiciones...

HIGIENE DEL PERSONAL

POR ESTAS RAZONES CUANDO ESTEMOS ENFERMOS O CON HERIDAS ES MEJOR…

- AVISAR!!!! A nuestro jefe



De esta manera se tomaran las precauciones necesarias, con nosotros y el producto.

HIGIENE DEL PERSONAL

Recordemos que el producto que elaboramos puede ser consumido por NUESTROS SERES QUERIDOS





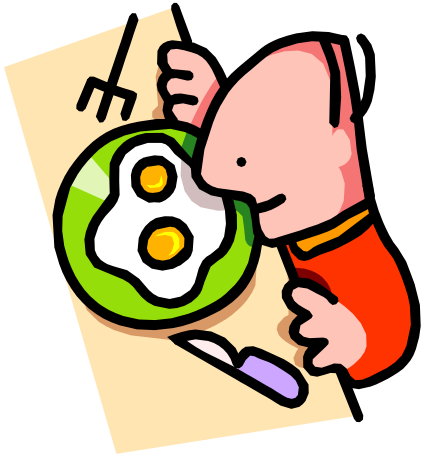
HIGIENE DEL PERSONAL

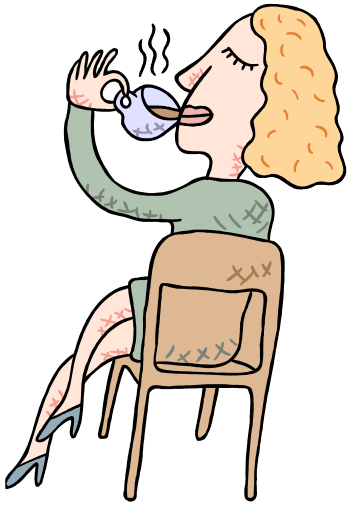
Cosas Que NO Se Deben Hacer

HIGIENE DEL PERSONAL

En el lugar de trabajo no se deben hacer otras actividades que no corresponden a él, como:

- Comer
- Beber
- Fumar
- Escupir
- Toser







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...







BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

LA LEY DICE:

"No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios, mientras el personal realice sus labores"

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 HAREMOS a continuación.

LAVADO DE MANOS

1

- Humedezca las manos hasta la altura del codo.





2

- Sacar el jabón líquido Antibacterial con ayuda del codo.



3

- Recibir el jabón en la palma de la mano y flotar palma con palma.



4

- Refregar palma con dorso de
- Intercambiando de mano

LAVADO DE MANOS

5 **Refregar dedo por dedo**
En una sola dirección.





Sacar la suciedad uña por uña o refregar las uñas en la palma de la mano.

6



7 **Refregar el antebrazo en una sola dirección.**



8 **Retirar residuos de jabón con agua.**



9 **Secar las manos y antebrazo**

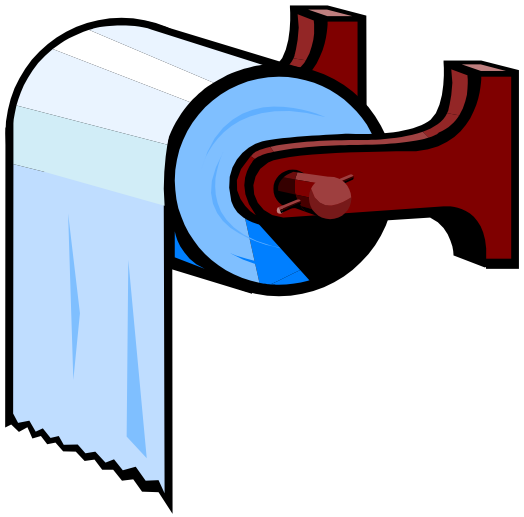
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Cuando Debemos Lavar Nuestras MANOS ?...

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

USAR EL BAÑO…





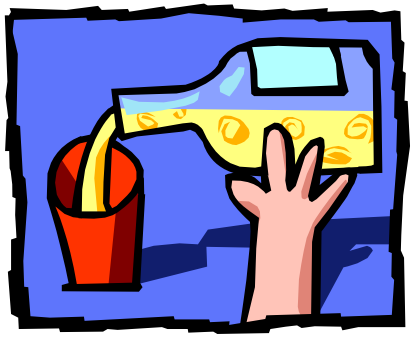
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

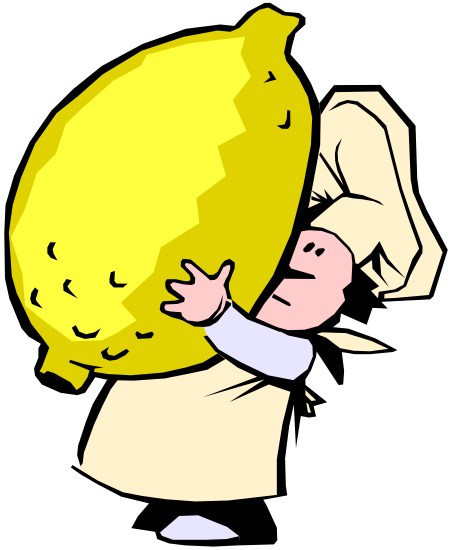
Comer o Beber algo fuera de la zona de trabajo…





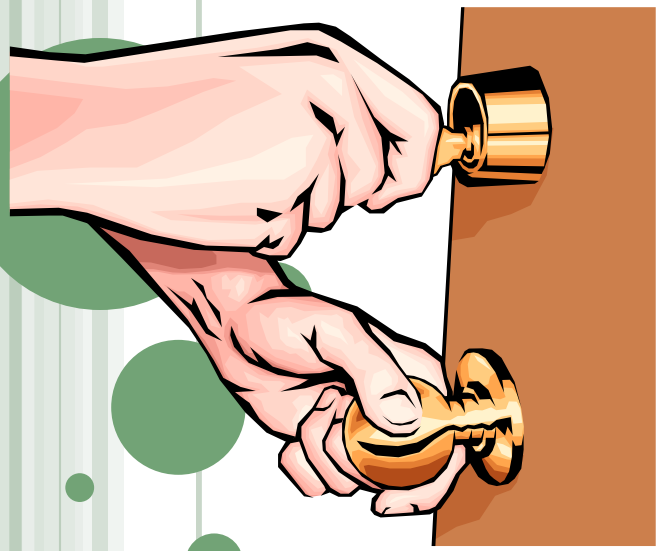






BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Hacer una llamada o coger cualquier cosa que este fuera de nuestra área de trabajo





BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

De esta manera se disminuirá considerablemente el riesgo de contaminar el alimento que con tanto esfuerzo preparamos.

