

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

JULIANA ANDREA CHICAIZA CHAMORRO

GUÍA ORIENTADA A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

INSTRUCTORA AMPARO SAMBONI

SENA CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA
TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
POPAYÁN
2022

INTRODUCCIÓN.

En este trabajo se va a presentar la definición, modo de empleo y relevancia de las Buenas Prácticas de Manufactura, lo que va a garantizar que las personas encargadas en el área de manipulación de alimentos se capaciten y/o corrijan sus prácticas a la hora del trabajo, ya que puede que hayan omitido algo de este protocolo. A continuación, una pequeña definición de lo que se está hablando; Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), están constituidas por un conjunto de normas y procedimientos que deben seguirse para asegurar la calidad, sanidad, higiene, inocuidad y preservación general de los productos que se elaboran.

Hablemos del por qué es importante la buena manipulación de alimentos: según la OMS, el concepto de manipulación de alimentos hace referencia a la inocuidad de los alimentos. El concepto de manipulación de los alimentos se engloba en un conjunto de prácticas a seguir para eliminar cualquier elemento lesivo para la salud pública. Según esta organización, los alimentos categorizados como insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades entre las que están la diarrea o incluso el cáncer. Destacando esto último podemos inferir que llevando buenas practicas tendremos como resultado un alimento inocuo y así vamos a prevenir cualquier tipo de enfermedad que los mismos alimentos transmiten.

OBJETIVO GENERAL.

Conocer Las Buenas Prácticas de Manufactura, desde un enfoque conceptual. Los encargados en el área de manipulación de alimentos conocerán la definición de las BPM de dónde surgen y con qué necesidad, al haberse empapado de un poco de historia y conceptos van a cambiar el modo en que desempeñan su trabajo.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y su aptitud, y para evitar su adulteración. También se les conoce como las “Buenas Prácticas de Elaboración” (BPE) o las “Buenas Prácticas de Fabricación” (BPF). Buenas Prácticas de Manufactura / 11 Históricamente, las Buenas Prácticas de Manufactura surgieron en respuesta a hechos graves relacionados con la falta de inocuidad, pureza y eficacia de alimentos y medicamentos. Los antecedentes se remontan a 1906, en Estados Unidos, cuando se creó el Federal Food & Drugs Act (FDA). Posteriormente, en 1938, se promulgó el Acta sobre alimentos, Drogas y Cosméticos, donde se introdujo el concepto de inocuidad. El episodio decisivo, sin embargo, tuvo lugar el 4 de julio de 1962, al conocer los efectos secundarios de un medicamento, hecho que motivó la enmienda Kefauver-Harris y la creación de la primera guía de buenas prácticas de

manufactura. Esta guía fue sometida a diversas modificaciones y revisiones hasta que se llegó a las regulaciones vigentes actualmente en Estados Unidos para buenas prácticas de manufactura de alimentos, que pueden encontrarse en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), Parte 110, Buenas prácticas de manufactura en la fabricación, empaque y manejo de alimentos para consumo humano. Por otro lado, ante la necesidad de contar con bases armonizadas para garantizar la higiene de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, el Codex Alimentarius adoptó en 1969, el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, que reúne aportes de toda la comunidad internacional. (Díaz, 2009)

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Definir qué es el Codex Alimentarius y sus principios generales de higiene.
- Conocer cuáles son los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y ejemplificar algunos de ellos.
- Importancia de la inocuidad en los alimentos, por qué debemos cumplir con ella.
- Destacar las graves consecuencias de la falta de inocuidad en los alimentos.

INICIO DEL PROGRAMA

- **Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.**

Para dar inicio con el primer objetivo por desarrollar vamos a darle una definición a lo que es el Codex Alimentarius, es algo muy simple ya que se trata de; una colección de normas alimentarias con el objeto de proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. En las normas del Codex se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado, aplica para toda clase de alimentos, desde los elaborados y los que no lo están. Ahora si podemos saltar a los principios generales de higiene. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1997)

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos brindan una orientación general sobre los distintos controles que deben adoptarse a lo largo de la cadena alimentaria para garantizar la higiene de los alimentos. Estos controles se logran aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura y en lo posible el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en

inglés). Este último se aplica con el fin de optimizar la inocuidad alimentaria. (Díaz, 2009)

- **Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y las Buenas Prácticas de Manufactura.**

Pero... ¿Qué es un plan de saneamiento? El plan de saneamiento de un negocio son todas aquellas medidas higiénico sanitarias que te permitirán garantizar y minimizar al máximo los riesgos de contaminación que se pueden presentar en un producto alimenticio.

Pongamos un ejemplo para entenderlo mejor; piensa en que entras a un negocio donde el piso se encuentra sucio, las paredes parecen tener humedad, los funcionarios que atienden tienen sus uniformes manchados, arrugados y además desprenden un mal olor, y para rematar encuentras materias primas arrojadas en el piso sin ningún tipo de protección, entre otros aspectos. Es muy probable que te encuentres en una situación que te genere desconfianza, y no desees comprar en ese lugar aunque los productos se vean en las mejores condiciones, ya que probablemente no lo están.

Para llevar a cabo estas prácticas de limpieza es necesario seguir los POES, este hace referencia a aquellos procedimientos que describen las tareas de limpieza y desinfección las cuales se encuentran destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración para prevenir la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.

La higiene supone un conjunto de operaciones que deben ser vistas como parte integral de los procesos de elaboración y preparación de los alimentos, para asegurar su inocuidad. Estas operaciones serán más eficaces si se aplican de manera tanto regular y estandarizada como debidamente validada, siguiendo las pautas que rigen los procesos de acondicionamiento y elaboración de los alimentos.

Una manera segura y eficiente de llevar a cabo esas tareas es poniendo en práctica los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), una derivación de la denominación en idioma inglés de Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Los POES describen las tareas de saneamiento para ser aplicados antes, durante y después del proceso de elaboración. (Díaz, 2009)

- **Hacia un sistema de gestión de la inocuidad.**

Hemos mencionado párrafos atrás un montón de veces el término inocuidad, y de seguro sabemos su significado, pero es importante resaltarlo; La inocuidad de los alimentos es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de las consumidoras y los consumidores. Solo los alimentos

inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable. A continuación, para darle un poco de color a la presentación, veamos cuáles son las 5 claves para la inocuidad de los alimentos según la OMS.

CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Mantenga la limpieza

- ¡ Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- ¡ Lávese las manos después de ir al baño
- ¡ Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- ¡ Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)

¿Porqué?

En la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades originadas en los alimentos. Ellos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas y cualquier otro elemento que no ha sido adecuadamente lavado y un contacto leve puede contaminar los alimentos.



Separe alimentos crudos y cocinados

- ¡ Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- ¡ Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- ¡ Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

¿Porqué?

Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo y pescado y sus jugos, pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o listas para comer, durante la preparación de los alimentos o mientras se conservan.

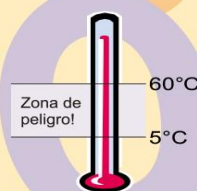


Cocine completamente

- ¡ Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- ¡ Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcancen 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- ¡ Recaliente completamente la comida cocinada

¿Porqué?

La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Estudios enseñan que cocinar el alimento tal que todas las partes alcancen 70°C (158°F), garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo. Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollo, enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción. El recalentamiento adecuado mata los microorganismos que pueden haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- ¡ No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- ¡ Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- ¡ Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- ¡ No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- ¡ No descongele los alimentos a temperatura ambiente

¿Porqué?

Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse. Bajo los 5°C (41°F) o arriba de los 60°C (140°F) el crecimiento microbiano se hace más lento o se detiene. Algunos microorganismos patógenos pueden todavía crecer en temperaturas bajo los 5°C (41°F).



Use agua y materias primas seguras

- ¡ Use agua tratada para que sea segura
- ¡ Seleccione alimentos sanos y frescos
- ¡ Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- ¡ Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- ¡ No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

¿Porqué?

Las materias primas, incluyendo el agua, pueden contener no sólo microorganismos sino también químicos dañinos. Es necesario tener cuidado en la selección de los productos crudos y tomar medidas de prevención como lavarlos y pelarlos que reducen el peligro.



Inocuidad de Alimentos
Organización Mundial de la Salud

Conocimiento = Prevención

(NACIONES UNIDAS GUATEMALA, 2022)

Hoy en día, la inocuidad de los alimentos ha desarrollado un enfoque analítico y sistemático para la determinación de los peligros y su control.

Está basada en una visión integrada “de la granja al consumidor”; es decir, a lo largo de toda la cadena alimentaria. Además, otorga una responsabilidad compartida a todos los actores de la cadena.

El enfoque actual de la inocuidad de los alimentos brinda al productor mayor responsabilidad y autonomía para el manejo de la inocuidad y una mayor flexibilidad para responder a los requerimientos diversos y cambiantes de los mercados. En relación a los consumidores, reconoce su responsabilidad para almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada.

Ahora bien, la naturaleza interdependiente de la producción de alimentos exige un trabajo multidisciplinario y colaborativo entre todos los participantes de la cadena, tanto del sector público como del privado, para identificar y controlar los riesgos para la salud de los consumidores. Igualmente, demanda una amplia coordinación intersectorial a nivel de agricultura, salud, comercio, ambiente y economía, entre otros. (Díaz, 2009)

Esto nos lleva al siguiente objetivo, uno trascendental.

- **Consecuencias de la inexistencia de inocuidad en los alimentos.**

Todas las personas tenemos derecho a una alimentación inocua, nutritiva y suficiente, pero... ¿Qué pasa cuando no es así, cuando los alimentos no son inocuos? Pues veamos, cuando los alimentos no son inocuos, los niños y niñas no pueden aprender y las personas adultas no pueden trabajar. Por ende, el desarrollo humano se ve truncado. Los alimentos contaminados causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

La pérdida de inocuidad es causa de múltiples problemas, de salud, reducción de vida útil, pérdida de valor comercial, sobre costos por reprocesos, restricciones, retenciones, sanciones y otros problemas comerciales, impacto económico y efectos en la imagen de país. El impacto de los costos asociados con estos problemas puede resultar significativo en la solidez de las empresas e influir en la permanencia o no de las empresas en el mercado.

Abordar con decisión el tema de la inocuidad de los alimentos es estratégico para todos los países, por razones de salud pública, de competitividad, de acceso a mercados, de bienestar y de progreso en general. (Díaz, 2009)

Bibliografía

Díaz, R. U. (2009). *Good manufacturing practices. A guide for small and medium-scale agribusiness operators*. San José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

NACIONES UNIDAS GUATEMALA. (7 de JUNIO de 2022). *ONU GUATEMALA*. Obtenido de <https://onu.org.gt/fechas-onu/dias-internacionales/junio/dia-mundial-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1997). *Comisión del Codex Alimentarius: Manual de procedimiento - Décima edición*. Roma, Italia: Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Roma. Obtenido de <https://www.fao.org/3/w5975s/w5975s06.htm#TopOfPage>

The screenshot shows a web application interface with a sidebar on the left containing various navigation options like 'Metricas SCORM', 'Sesión en línea', 'Evaluaciones', 'Sondeos', 'Wikis', 'Asistencia', 'Galería', 'Chat', 'Competencias', 'Acceso a portafolio de evidencias aprendices', 'Gamificación', 'Centro de Calificaciones', 'Administrar Grupos', 'Grupo', and 'Proyectos'. The main content area displays a list of users with their names, a 'Ver Detalle' button, and a section for 'Archivos adjuntos' (Attached files) with links to 'Visualizar' (View) and 'Descargar Archivo' (Download file). The users listed are ANGEL ENRIQUE BETANCOURT TRUJILLO, JUAN DIEGO GOMEZ GARCES, and JHOAHO IMANOL PEREZ CORDOBA. Each user entry also shows a score (75.0, 75.0, and 70.0 respectively) and a status indicator (A, A, and A respectively).

Nombre	Ver Detalle	Archivos adjuntos	Id Evidencia	Visualizar	Descargar Archivo	Puntuación	Estado
ANGEL ENRIQUE BETANCOURT TRUJILLO	Ver Detalle	Conociendonminprograma.xlsx	317319918	Visualizar	Descargar Archivo	75.0	A
JUAN DIEGO GOMEZ GARCES	Ver Detalle	formatonestilonaprendizaje.xls	317237303	Visualizar	Descargar Archivo	75.0	A
JHOAHO IMANOL PEREZ CORDOBA	Ver Detalle	ConociendonminprogramannSolucin nn.xlsx	317171598	Visualizar	Descargar Archivo	70.0	A

ACTIVIDAD

Yury Orozco Díaz

Ficha: 2502367

Preguntar a un vecino, amigo o familiar, cómo controla una plaga.

- Según la plaga se puede hacer su control, pues existen venenos, plaguicidas y otros químicos que nos pueden servir para controlar una plaga, pero debemos saber usarlos, porque si tenemos una plaga en un cultivo y usamos un plaguicida muy fuerte podemos acabar con la plaga pero también con las plantas, y también debemos tener en cuenta que estos productos no sean perjudiciales para nosotros los consumidores, pues al adquirir un producto contaminado, presentaremos problemas de salud.
- Si la plaga está en una cocina, por ejemplo cucarachas, roedores, hormigas, moscas, etc. Debemos llamar a alguna empresa de fumigación y control de plagas, pues ellos están capacitados para atender la situación, con productos especiales. Pues si lo hacemos nosotros con productos de dudosa procedencias podemos colocar en riesgo nuestra vida, o empeorar la plaga.

Objetivos generales y específicos

Juan Manuel Sánchez Llanten

María Camila Fernández Vargas

Cesar Luis Agredo Majin

Michell Julieth Garcia Castro

Elvis Yamid Parra Sánchez

Objetivo general

El objetivo general es inculcar el buen manejo de la manufactura para la realización de un servicio ya que se necesita principalmente una buena higiene poder que los consumidores estén satisfechos con este mismo. Al acoger información el empleado obtiene nuevos aprendizajes y mejora la calidad de su trabajo para llevarla a luz al mundo laboral y en especial el producto u alimento.

Objetivo específico

El objetivo específico es realizar este tipo de asesoramiento para evitar que los empleados hagan mal uso de las precauciones que se deben tener a la hora de manipular en el área de trabajo.

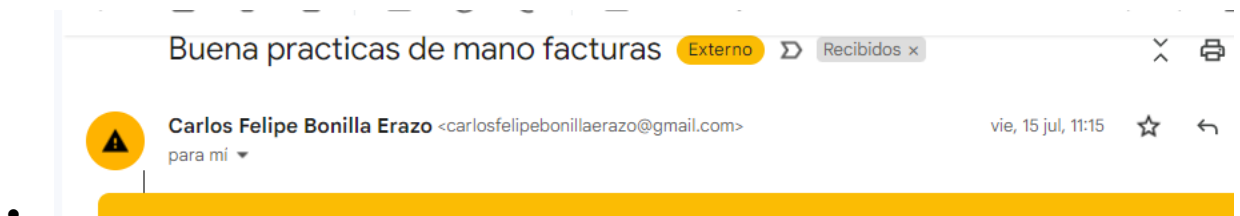
Teniendo en cuenta que para realizar este tipo de actividad es muy importante saber que se necesita de mucha disciplina y compromiso para tener un trabajo bien hecho, sin quejas ni irrespeto al protocolo de la empresa.

Webgrafia

<https://www.evidencetec.com/recursos/conocimiento/buenas-practicas-en-la-manufactura-de-alimentos-que-debes-seguir?lang=es>

https://issuu.com/rubenmccama/docs/formatos_para_el_control_del_progra

https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM&ab_channel=JavierVega







Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

REGISTRO FOTOGRAFICO

Aprendices ficha 2453718



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

Aprendices ficha 2561202



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia.

Aprendices ficha 2561202. Elaboración pasta orly.



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices ficha 2502367. Tema: Plan de saneamiento básico del SENA.



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices ficha 2561202.



Samboni, A. (2022) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

**ACTIVIDAD DESARROLLO DE CASO
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**PRESENTADO A:
AMPARO SAMBONI**

PRESENTADO POR:

**YURY OROZCO
VALENTINA MUÑOZ
MARISOL IBARRA**

**FICHA:
TÉCNICO RESTAURANTE Y BAR
2502367**

**CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIO
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
POPAYÁN 15 DE JULIO
2022**

INTRODUCCIÓN

Las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos comprenden varios aspectos que van desde la higiene personal de las personas que entran en contacto con los alimentos dándoles un manejo adecuado, e inocuidad a cada preparación de los alimentos, claro está utilizando los EPP correctamente para así evitar posibles contaminaciones a las personas consumidores.

Es muy importante tener un control y mejoramiento continuo con el personal de manipulación de alimentos aplicando las buenas prácticas, por medio de charlas folletos o videos, realizando prácticas para observar si les quedo claro el tema.

OBJETIVOS GENERALES

Aportar y concientizar conocimientos específicos, sobre los conceptos y producción adecuados que se deben llevar a cabo para un buen desarrollo de las prácticas de manipulación de alimentos, evitando así riesgos de contaminación que pueden presentar un gran peligro para la salud del personal consumidor.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ★ Conocer las causas que pueden llegar a contaminar los alimentos.
- ★ Identificar los riesgos y tipos de contaminación que se pueden presentar.
- ★ Aplicar las medidas preventivas necesarias, para evitar una posible contaminación.
- ★ Desarrollar los procedimientos adecuados.
- ★ Cumplir con todas las medidas sanitarias.

GUIA BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Se considera manipulación de alimentos cualquier actividad en la que personas intervengan en aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de productos alimenticios destinados al consumidor.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

CONTAMINACIÓN FÍSICA: Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Por ejemplo: materias extrañas (como los trozos de vidrio o de madera); Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta).

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria. Por ejemplo: a través de residuos de productos químicos utilizados en los cultivos, errores en almacenamiento, mala ejecución en la desinfección de mesones, utensilios, etc.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: El problema principal lo constituyen los microorganismos (bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos)



Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

- **Contaminación primaria o de origen:** Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos. Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeño, pesca. Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.
- **Contaminación directa:** Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.
- **Contaminación cruzada:** Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurre cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LIMPIEZA Y LAVADO:



1 Remangarse hasta el codo.



2 Enjuagarse hasta el antebrazo.



3 Enjabonarse cuidadosamente.



4 Cepillarse las manos y uñas.



5 Enjuagarse con agua limpia para eliminar jabón.



6 Secarse preferentemente con toalla de papel o aire

HIGIENE Y PELO: lavado de cabeza de manera regular, utilizar gorro y cubrecabezas, uso de mascarillas para cubrir la barba.

HIGIENE DE BOCA Y NARIZ

Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados, no comer, beber mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.

evitar tocarse la boca,nariz ojos o rascarse la cabeza u otras zonas donde puede haber bacterias

MEDIDAS HIGIÉNICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS: Cumple un rol fundamental para disminuir la probabilidad de contaminación en los productos a elaborar.

Óptimo estado de salud: sin enfermedades respiratorias, de estómago,heridas o infecciones.

Higiene personal: Antes de manipular alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua con agua potable caliente y jabón.Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.

Ducharse antes de ir a trabajar,mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada,pelo lavado y recogido con gorro.

VESTIMENTA: La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.

Una gorra que cubra totalmente el cabello para evitar su caída, un barbijo que cubra nariz y boca, delantal de plástico,guantes,calzado exclusivo.

Requisitos para visitantes: Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos, y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el manipulador de alimentos y deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección.



BIBLIOGRAFÍA

<https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>