RECOMENDACIONES PARA UNA ADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Uniforme de color Blanco.
- Zapatos antideslizantes.
- Elementos de protección personal (Gorro, tapabocas).
- Certificados de laboratorios y médicos.
- Capacitación constante.



BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Buena higiene personal, uñas cortas y sin esmalte.
- No usar accesorios. (Cadenas, anillos, aretes).
- No toser, no estornudar, no rascarse durante la manipulación de alimentos.
- No comer, ni probar los alimentos durante su manipulación.
- Lavado constante de manos.



PLANTA DE PRODUCCIÓN

- Debe estar alejada de fuentes de contaminación.
- Contar con servicios básicos (Agua y energía).
- Accesos y alrededores limpios.
- Pisos, paredes y techos de material lavable y de color claro.
- Adecuada ventilación e iluminación.



SENA Emprende Rural

Manuel F Villarraga

INSTRUCTORA TÉCNICo

mvillagra@sena.edu.co

manuelovillarraga@gmail.com

SENA

RECOMENDACIONES PARA UNA ADECUADA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Áreas de producción y almacenamiento.
- Superficies.
- Utensilios y equipos.



PROGRAMA EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS SENA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

POPAYAN - CAUCA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de manejo de residuos sólidos.
- Programa de control de plagas.
- Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.



SENA Emprende Rural

DIANA ALEJANDRA SOLIS J.
INSTRUCTORA TÉCNICo
mvillagra@sena.edu.co
manuelovillarraga@gmail.com

SENA