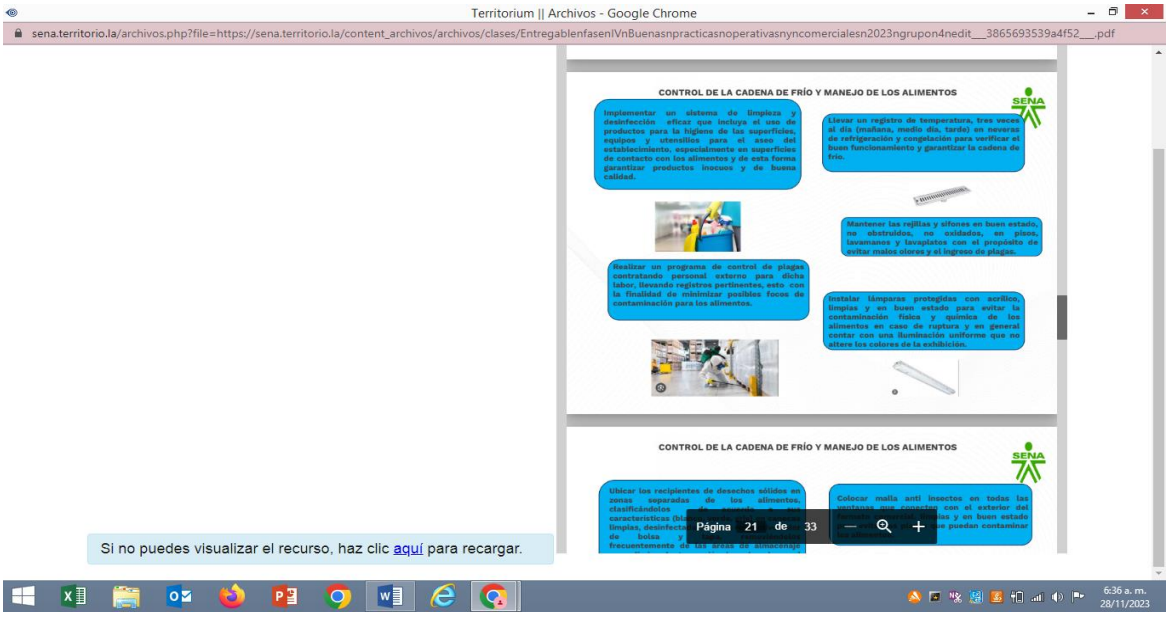
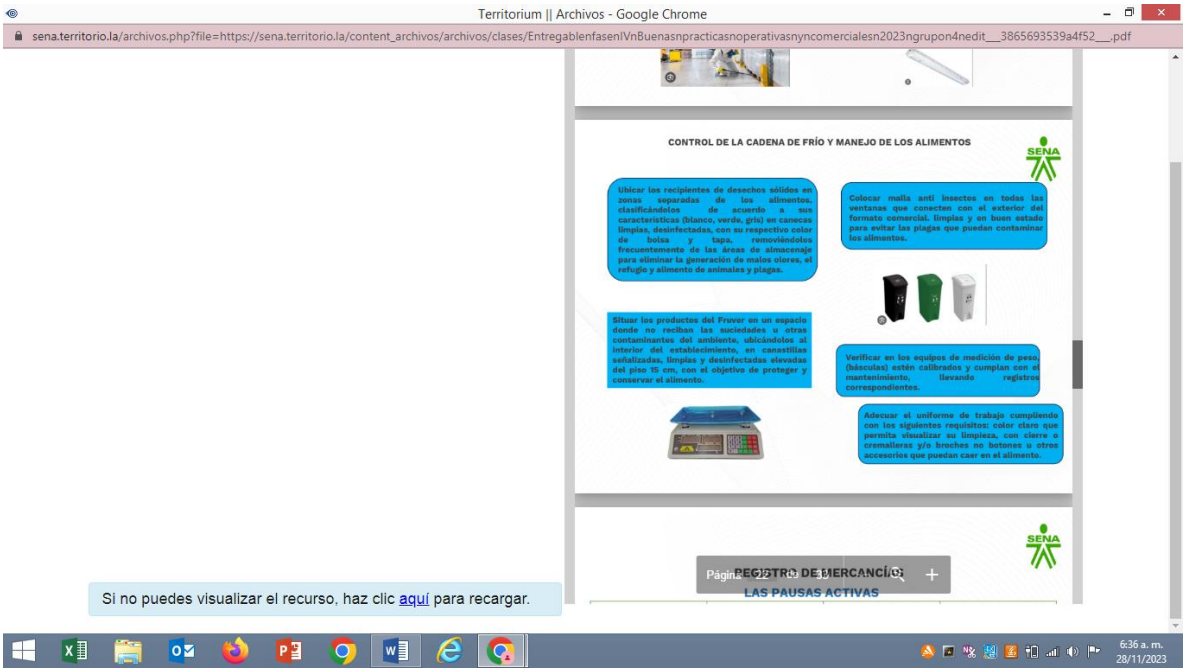
ANEXO 1

EVIDENCIAS

ENTREGABLE FASE IV: Cartilla con buenas prácticas operativas y comerciales - plataforma Territorium - Ficha: 2785094





Territorium || Archivos - Google Chrome

sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/clases/CartillandenBuenasnPracticasnOperativasnynComercialesnnPuertanInglesan___90656765ff81be1___.pptx

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS

- Realizar limpieza y desinfección periódica de las áreas externas del formato comercial, para evitar estancamientos de aguas, acumulación de residuos sólidos, garantizando la inocuidad de los alimentos y protegiendo la salud de los consumidores.



- Realizar una constante inspección del personal manipulador de alimentos sobre todo en las secciones especiales (Fruver), uso adecuado del uniforme, capacitaciones continuas, no usar joyas ni accesorios, entre otros, con la finalidad de prevenir la contaminación del alimento.
- Evitar la reproducción o infestación de roedores, insectos, entre otros, realizando de manera preventiva la fumigación para el control de plagas, por lo menos dos veces al año y así evitar cualquier tipo de contaminación a los alimentos de manera directa o indirecta.
- Rotar los productos en las góndolas y neveras llevando un control de primeras entradas y salidas (PEPS) para minimizar las perdidas, productos alimenticios, prolongar la vida útil y evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Adecuar en el establecimiento un lugar de recolección y almacenamiento de residuos sólidos con recipientes limpios, en buen estado, señalizados con su respectiva bolsa y tapa para minimizar focos de contaminación para los productos alimenticios.

DIAPOSITIVA 23 DE 33

Diapositiva siguiente

6:39 a. m. 28/11/2023

Territorium || Archivos - Google Chrome

sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/clases/CartillandenBuenasnPracticasnOperativasnynComercialesnnPuertanInglesan___90656765ff81be1___.pptx

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS

- Continuar con las capacitaciones en los lugares certificados de manejo, control y conservación de los alimentos, con el fin de preservar los alimentos en adecuadas condiciones para el consumo humano.



- Proteger las lámparas de los techos, vitrinas, neveras y exhibidores con acrílico para evitar contaminación física y química en los alimentos en caso de ruptura.
- Redondear las uniones entre piso-pared y pared-techo en áreas de almacenamiento y en la sección de Fruver para facilitar la limpieza y desinfección de las áreas.
- Contar con certificado médico vigente, para los manipuladores de alimentos, renovándolo al menos una vez al año, en el que conste la aptitud o no para el control y manejo de los productos alimenticios.
- Colocar en las instalaciones sanitarias, los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables y equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento indirecto no manual para fomentar las buenas prácticas higiénicas.

DIAPOSITIVA 24 DE 33

Diapositiva siguiente

6:39 a. m. 28/11/2023

Territorium || Archivos - Google Chrome

sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_archivos/archivos/clases/CartillandenBuenasnPracticasnOperativasnynComercialesnnPuertanInglesan___90656765fff81be1___.pptx

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES FINALES

Los empleados de Puerta Inglesa deben leer esta cartilla detenidamente y seguir las instrucciones que se proporcionan. Al hacerlo, contribuirán a que la empresa siga siendo un supermercado con estándares de calidad y seguridad para el consumidor.
Al implementar las buenas practicas en los procesos operativos y comerciales en el formato comercial pueden garantizar la seguridad de los alimentos y los productos, mejorar la eficiencia y la eficacia de las operaciones, contribuir a la satisfacción de los clientes y proteger el medio ambiente. Entre ellos encontramos los beneficios del control de temperaturas los cuales son numerosos, tanto para el supermercado como para los consumidores:

- Garantiza la seguridad alimentaria.
- Reduce el desperdicio de alimentos.
- Mejora la satisfacción del cliente.
- Enriquece la calidad de los alimentos.
- Aumenta la vida útil del producto alimenticio.
- Minimiza el riesgo de enfermedades transmitidos por los alimentos.

En última instancia, los procesos operativos y comerciales deben estar diseñados para satisfacer las necesidades específicas de cada formato comercial. Sin embargo, los principios generales descritos anteriormente son aplicables a todos los negocios.

DIAPOSITIVA 31 DE 33

Diapositiva siguiente

6:43 a. m. 28/11/2023

Territorium || Archivos - Google Chrome

sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_lithium/1256/user/16064177/Plantilla_fase_IV_Buenas_practicas_operativas_y_comerciales_2023_2_1___116566a48d4c692___.pptx

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS

~ Procurar en los ángulos internos de la superficie de contacto con el alimento, posean una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

~Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénica en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de superficies de contacto con esto.





~ Mantener los accesos y alrededores limpios y libre de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario con el fin de prevenir fuentes de contaminación para el alimento.

~Diseñar los techos de manera que no se acumule la suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, especialmente en la sección de Fruver para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

DIAPOSITIVA 22 DE 34

Diapositiva siguiente

6:45 a. m. 28/11/2023

Territorium || Archivos - Google Chrome

sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_lithium/1256/user/16064177/Plantilla_fase_IV_Buenas_practicas_operativas_y_comerciales_2023_2_1___116566a48d4c692___.pptx

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS

~ Tener los alimentos (Fruver) en un lugar donde estén protegidos e impidan la entrada del polvo, lluvia, suciedades y otros contaminantes con el fin de mantener los alimentos en buen estado.



~Disponer de los servicios sanitarios limpios y proveerse de papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, toalla de papel o equipos automáticos para el secado de manos con el objetivo de no generar bacterias y no transmitirlas a los alimentos.



~Incluir un plan de capacitación para todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.



~Mantener los alimentos a temperatura de refrigeración, entre 0°C a 4°C para prolongar la vida útil de los alimentos

DIAPOSITIVA 23 DE 34

Diapositiva siguiente

6:45 a. m. 28/11/2023

Territorium || Archivos - Google Chrome

sena.territorio.la/archivos.php?file=https://sena.territorio.la/content_lithium/1256/user/16064177/Plantilla_fase_IV_Buenas_practicas_operativas_y_comerciales_2023_2_1___116566a48d4c692___.pptx

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS

~No permitir la presencia de los animales en el establecimiento, especialmente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.



~Utilizar agua de buena calidad que sea de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.



DIAPOSITIVA 24 DE 34

6:46 a. m. 28/11/2023