SENA

Regional Cauca
Centro de comercio y servicios

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PANADERIA



Buenas practicas de manufactura

Esta resolución establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Manipulador de alimentos



Es toda persona que interviene directamente en forma permanente u parcial, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

Buenas practicas de manufactura



Sus siglas son B.P.M, son todas aquellas actividades de preparación, procesamiento, envase, transporte, distribución y comercialización de alimentos para el consumo humano.



Una “buena practica de manufactura” es considerada como una idea de afirmar que hay técnicas, métodos y procesos que garantizan la inocuidad de la trasformación de la materia prima para el consumo humano el objetivo es garantizar la centralización en la higiene y forma de manipulación.

Requisitos para la buena practicas de manufactura

- Ubicación de las Instalaciones
- Estructura Física e Instalaciones
- Distribución de ambientes y ubicación de equipos
- Abastecimiento de agua, desagüe y eliminación de desechos
- Higiene del personal, limpieza y desinfección de las instalaciones

- Aspectos operativos
- Materias primas, aditivos alimentarios y envases
- Almacenamiento
- Retiro de Producto
- Transporte



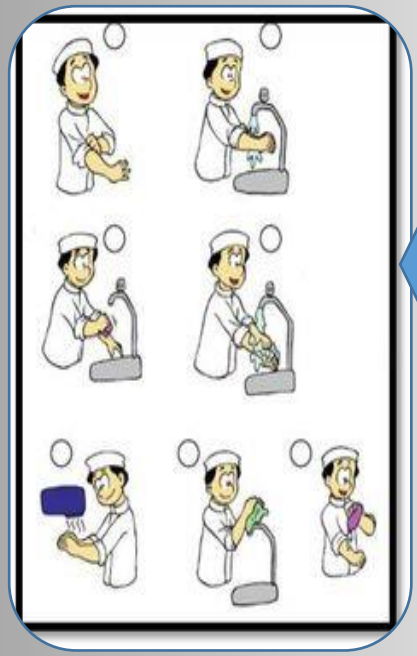
Elementos de protección personal E.P.P.

- GORRO
- TAPABOCAS
- CHAQUETA O DELANTAL EN TELA ANTIFLUIDOS
- PANTALON
- ZAPATOS CERRADOS



REGLA DE ORO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS





1. Aseo Personal diario (ducharse)
2. Unas cortas
3. Uñas sin esmalte
4. Sin mamillas en las manos
5. Sin anillos
6. Cabello recogido
7. Si tengo heridas utilizar guantes y si no los tiene no manipular alimentos
8. Zapatos cerrados
9. Uniformes de colores claros
10. Si esta enfermo no trabajar

Acciones Prácticas a Implementar

- Mejorar la Infraestructura de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificación: paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos,.
- Documentar planes y programas que mejoren la higiene tanto de los equipos, como del medio.
- Involucramiento del personal para llevar a cabo las tareas y cumplimiento de las políticas
- Plan de saneamiento básico que contemple las zonas a limpiar, métodos, responsables, utensilios y método de verificación.
- Desarrollo de un Plan de Capacitación para el personal que incluya sus operaciones, manejo de productos químicos, control de plagas, y todos los programas desarrollados, de acuerdo a su intervención.
- Sistema de trazabilidad y retiro de producto que permita la identificación de materias primas y hasta producto terminado.

- ***Analíticas de agua potable, utilizada en proceso o para servicios de personal.***

- ***Monitoreo microbiológico de medio ambiente, personal, equipos, materias y productos, que validen los programas implementados.***



¡Gracias!

Resumen de la resolución 2674 de 2013

Documento elaborado por
Instructor:
HUGO AGUDELO SILVA
Popayán
2020