REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEO

Desarrollo taller N° 2

INTEGRANTES: **FICHA: 2182627**

AMPARO MAYORGA PALOMINO

ALBA MILENA FLORES QUINTERO

MARIA ELCY AVILA DIAZ



Taller # 1

① a- Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

b- Fábricas
Restaurantes
Procesadoras de alimentos
Expendedoras de alimentos
Hospitales

Cosecha parrillada, Carcatanta, Alpina, Pio Pio, Bucanero, Ampolla, Olimpica, Jumbo, Exito, Maxifan, Casa del Pan, Hospital San José, La estancia, El Punto, Placita campesina, DL.

c- La resolución 2674 de 2013, firmada por el ministro de Salud y Protección Social.

El decreto 3075 de 1997 del ministerio de la Protección Social en Colombia define las BPM como "Principios básicos practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción".

- Resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

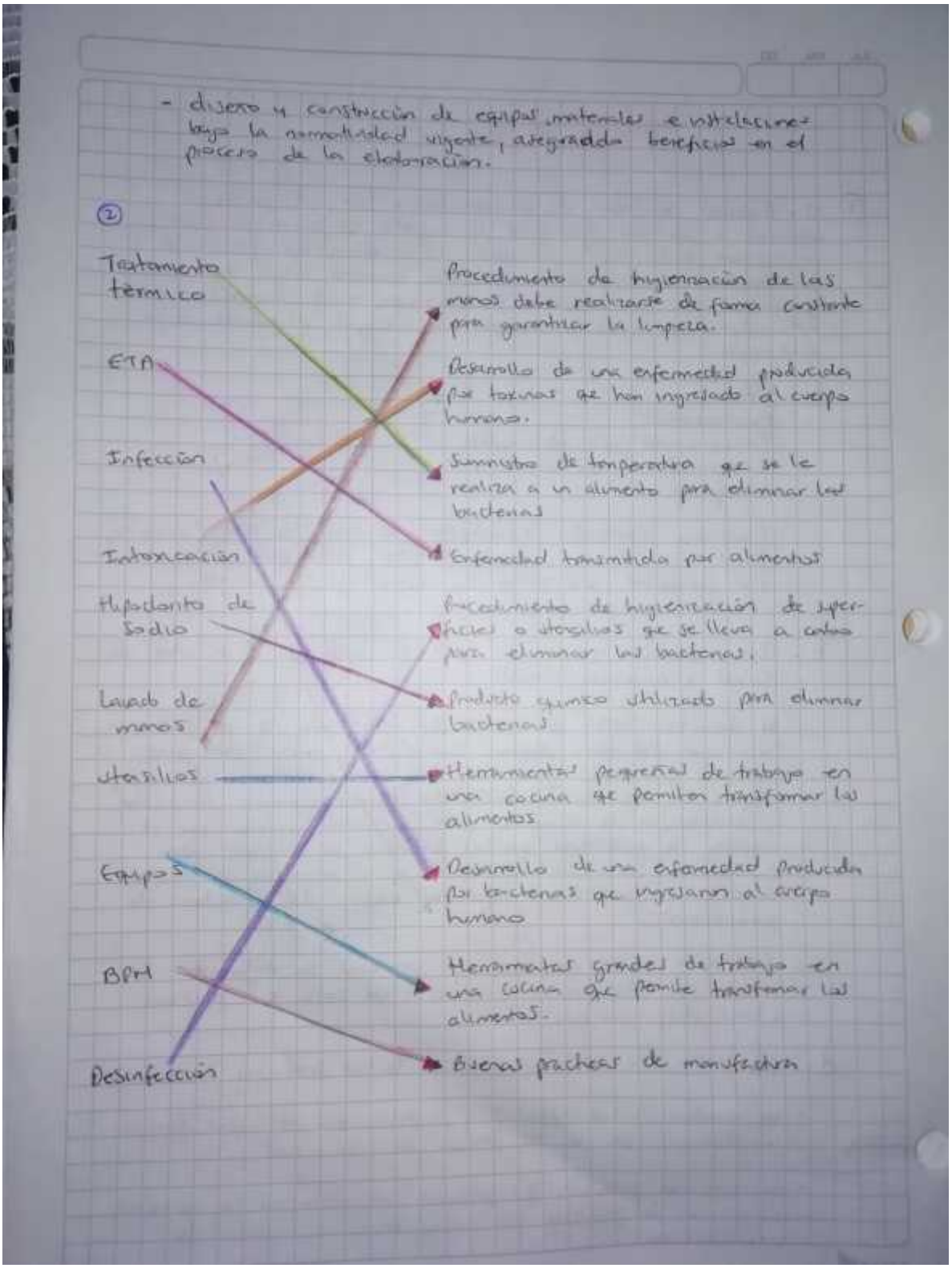
d- Calidad, seguridad, confiabilidad de los productos elaborados

- Uniformidad de los métodos y procedimientos utilizados durante las distintas etapas del proceso de producción

- Capacitación periódica del personal para garantizar la correcta elaboración de productos así como en la aplicación de procedimientos.

- diseño y construcción de equipos, enseres e instalaciones bajo la normatividad vigente, agregando beneficios en el proceso de la elaboración.

②



③ - Lavado de manos del personal
- Lavado y desinfección de los alimentos
- Desinfección del área de trabajo
- Limpieza, lavado y desinfección de los utensilios utilizados
- Limpieza diaria de los equipos y herramientas utilizadas
- Utilización de elementos de bioseguridad
- Buenas prácticas de higiene y manipulación
- Correcta eliminación y disposición de los residuos
- Verificar la calidad y tratamiento del agua
- Limpieza constante de los tanques de almacenamiento

* Esto es posible pues si no se tienen buenas prácticas de manufactura, higiene y manipulación en los alimentos, distribución y empaque de los mismos, podrían haber procesos de infección, intoxicación y afecciones en la salud de los clientes.

2- a- Realizar un proceso de capacitación del personal que los certifique en manipulación de alimentos, esto de carácter obligatorio para todo el personal.

b- Así mismo solicitar al personal los debidos exámenes médicos que certifiquen estar aptos para laborar en el establecimiento, esto en acuerdo con la empresa y la entidad de salud.

c- Implementar como política de la empresa, el laborar con las uñas cortas y sin esmalte, y realizar las revisiones diarias para verificar su cumplimiento.

d- Retar al personal de implementos de aseo y protección personal como es el caso del tapabocas y realizar la sugerencia de no realizar este tipo de acciones en el área de trabajo.

e- Exigir al personal el cumplimiento de las normas de no ingerir ningún tipo de alimentos dentro del área de trabajo y en caso de hacerlo será suspendido del trabajo.

f- Proporcionar la dotación de color blanco para el personal del área de manipulación y revisar constantemente su presentación personal.

g- Brindar una capacitación sobre el manejo y precio de tratamiento de las alimentos crudos y cocidos, con el fin de darles un correcto tratamiento.

h- Proporcionarles el conocimiento sobre la desinfección del área, así como los debidos instrumentos y materiales y su correcto uso en las diferentes áreas.

I- Capacitar sobre el uso correcto de las tarros o recipientes para las basuras y reciclaje, así como su correcto lavado, y uso segun su color y utilidad.

J- Revisar o comprar una nueva nevera con el fin de brindar un adecuado proceso de congelamiento de los productos y evitar su desintegración, que pede provocar daños en la salud.

(4)

A	X	B	C	T	S	O	P	Q	L	O	C	P	A	B	O	K	L	F
6	F	G	Z	A	B	O	C	A	V	O	O	O	S	O	S	A	A	S
#	A	C	I	I	N	D	O	D	A	L	S	B	A	D	C	L	+	H
L	C	V	V	J	Z	4	I	B	C	,	A	P	H	A	A	H	B	I
V	V	K	A	A	S	S	C	E	-	H	H	A	M	B	P	R	A	K	6
T	H	N	C	A	E	A	F	E	N	O	P	S	I	E	R	C	J	I
E	T	A	N	H	O	P	A	N	C	I	A	L	E	A	O	E	6	E
N	A	S	A	L	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H	H	N	
S	O	O	A	S	A	L	U	P	A	I	O	R	S	T	A	A	E	
I	T	O	E	A	C	I	C	U	V	E	L	A	N	D	O	H	G	S
L	A	D	O	A	L	I	M	E	N	T	O	S	W	+	L	I	O	C
I	G	I	E	S	I	A	S	H	O	Y	Z	O	R	D	L	E	F	T
O	A	D	C	A	T	+	Z	W	U	E	S	O	J	G	K	N	J	P
S	F	E	B	A	N	U	T	A	H	E	P	N	E	T	F	T	G	D
R	S	T	U	V	X	A	B	C	D	E	S	M	T	D	C	D	D	Q
P	Q	A	S	E	O	P	E	R	S	O	N	A	L	A	F	Y	Y	Z

UTENSILIOS
RESIDUOS
DESINFECCION
INFECCION
ALIMENTOS
TEMPERATURA
ALMACENAMIENTO
HIGIENE
ASEO PERSONAL
BPM
ETA

Integrantes: Dora Edith Castro Gaviria
Flor Natalia Garcés Castro
Cindy Mancela Garcés Castro