



Taller 1: Higiene e Inocuidad en el Procesamiento de Lácteos

Objetivo: Reconocer y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la planta de lácteos.

Instrucciones: Lee atentamente las siguientes situaciones y responde según lo aprendido.

1. Enumera tres prácticas correctas de higiene personal al trabajar en la planta de alimentos:

1. Usar uniforme muy limpio, tapabocas y gorro
2. lavar Manos
3. No cargar joyas

2. Completa la tabla de clasificación de residuos:

Tipo de residuo	Clasificación (orgánico, reciclable, no reciclable)
Suero resultante del queso	Orgánico
Bolsas plásticas limpias	Reciclable
Guantes sucios	No reciclable

2. ¿Qué es contaminación cruzada? Da un ejemplo.

Es cuando un producto limpio se contamina con un producto sucio
Ej: el cuchillo y la tabla.

Mancha Rueda.