

ROTULACION PRODUCTO

ALIMENTICIO

21



24



10

ROTULACIÓN PRODUCTO ALIMENTICIO



Producto Alimenticio



INF Nutricional

Porciones Savg.
Proporcione unidat
x 4 gr.

Porciones. Aprox.
Calorias.

527 kg 211

Gasa total 30 gr. 129v.

grosa Salvada 5.7 gr.

Sodio

vitamina A

Contenido
Nombre o Marca

Slogan.

Colorido

Vencimiento

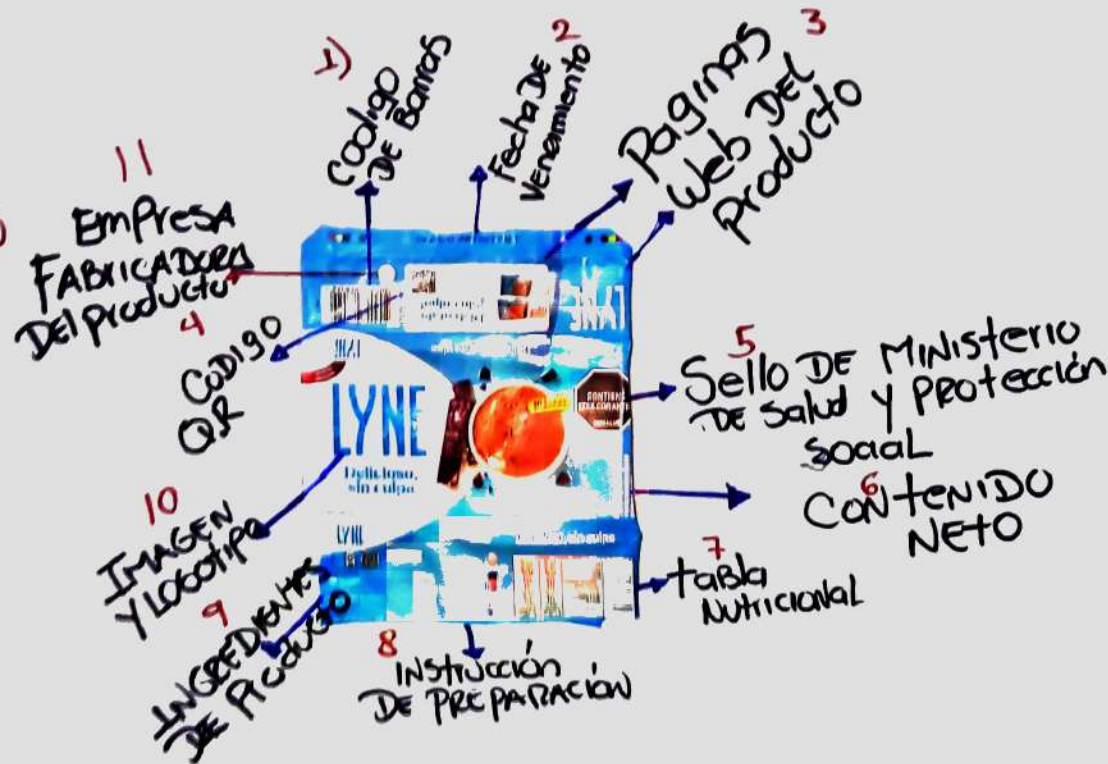
Mezclas.

peso y/o
porciones

total
18.

Rotulado DE PRODUCTO ALIMENTICIO

10 + 1
Características
del Producto



ROTULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

15

Puntos de Control de Impresión

Razón Social de la fábrica

Nombre del producto

Etiquetado de Advertencias de riesgos

Ingredientes

Atención al cliente

Redes Sociales de

Contacto de la fábrica

Información nutricional

Empaque Reciclable

código de Barras

Fecha de fabricación y vencimiento

Sitio de fabricación y distribución

Registro Sanitario

contenido neto

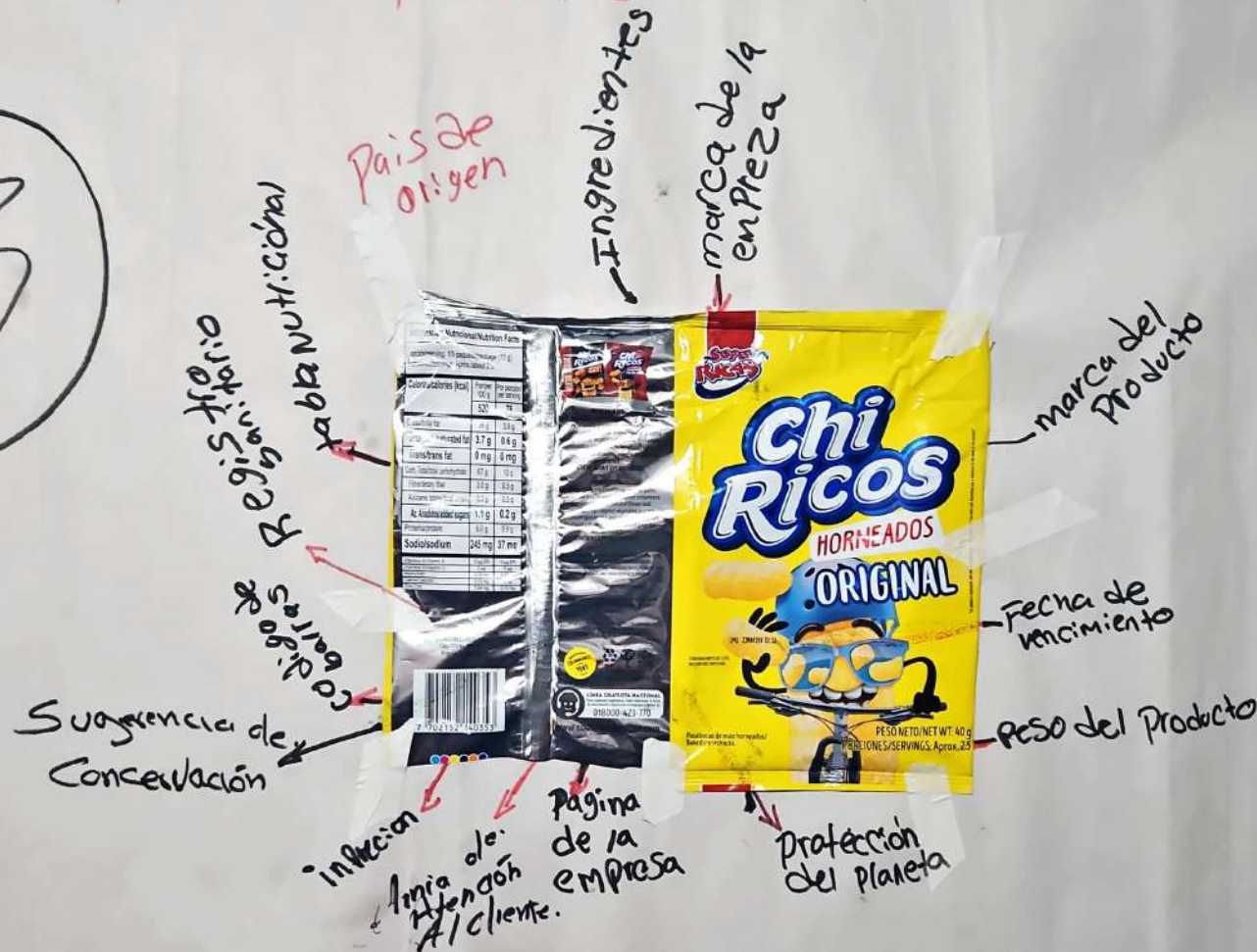
sabor del producto



Regulación Productos Alimenticios

13

+1

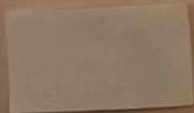


Rotulación de Producto Alimenticio

23



CODIGO DE COLOR

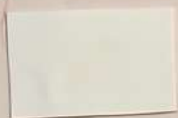


CAFE



CODIGOS DE COLOR

PAN Y CEREALES



GRANOS



CARNICOS



VERDURAS



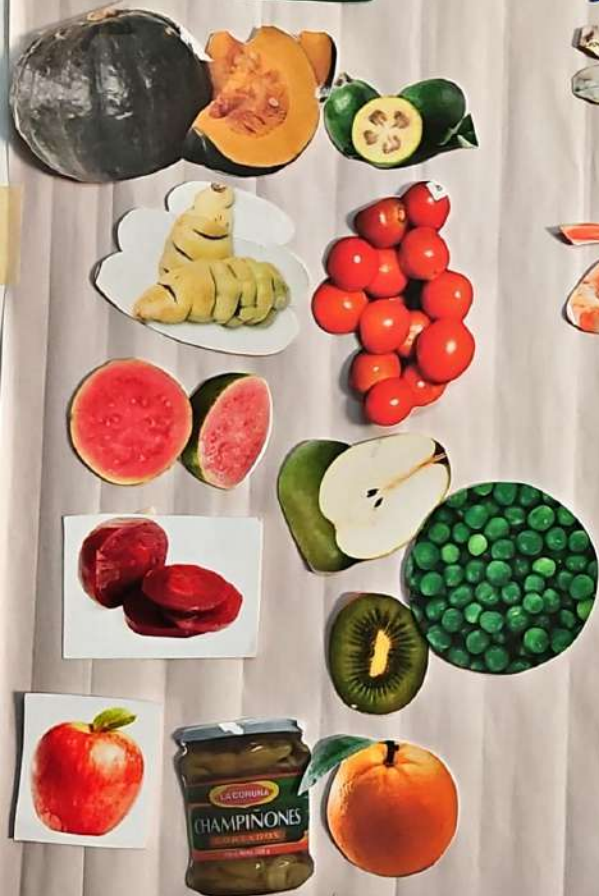
FRUTOS



Tamara G. - Diana V., Euelia - Olga V. - Betty

Codigos de Color

Frutas y Verduras



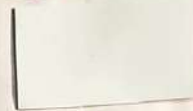
Pescados



Carbohidros
Rojas



Pastas, Pan
Quesos y
Cereales

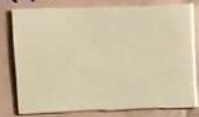


Pollo



CODIGOS DE COLORES

Carnes Blancas



Carnes



Rojas



Frutas



Verduras.



Cereales



CODIGO DE COLORES VAN



Carolina Rodriguez, Karina Garcia, ODIMAR ROMELO H^o Del Pilar MAYA,

CODIGO DE Color

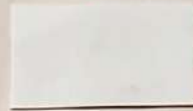
→ carnes blancas

→ frutas y Verduras

→ carnes Rojas

→ Cereales

→ Lacteos



CODIGOS

DE

Color

→ FRUTAS Y
VERDURAS



Naranja
Gronas

Lacteo

Harinas y Pollo



①
Biologico = 1, 3, 4
Físico = 2, 9
Alergeno = 5, 8
Químico = 6, 7

②

① = ETS
ETA
ATA

② Jenes todos
Gerentes
Yo

③

① falta Gofia ③ tapabocas abajo
② piercing ④ barba
⑤ Sin guantes.

① uniforme roto
② Joyas
③ guantes sobre la mesa

④



Palma



Dorso

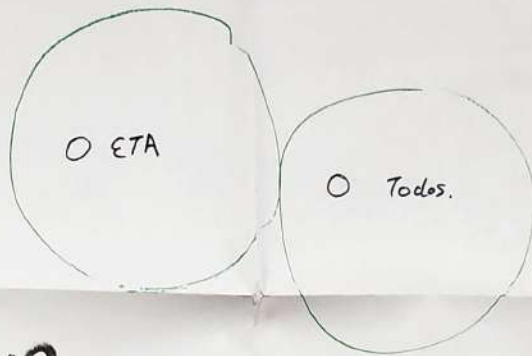
⑤

① Verdura y Pseudocongelado
② Olla, fajita, postre, queso, pastel
③ pescado y pollo crudo
④ Lechuga, tomate y uva
⑤ Botella agua, cervezas, leche
aderezos, Huevos y Jugo

⑥

① directo - contacto con el piso
② Indirecto - paño sucio
③ Indirecto - Manos

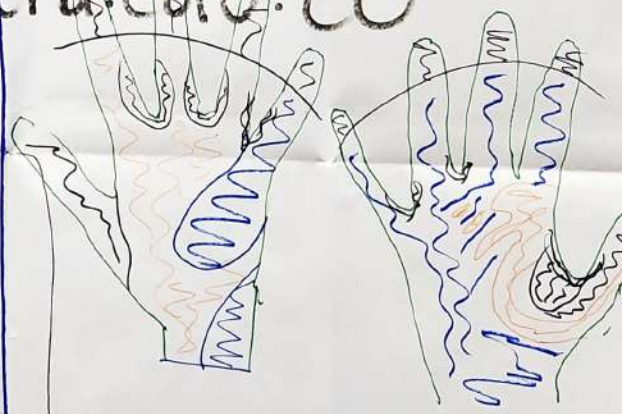
Biologico	Fisico	Biologico
Biologico	alergeno	Quimico
Quimico	alergeno	Fisico



Instagram
 @Capacitat colombia
 ddixesena.edu.co

- Sin Capier
- Tapabocas anual puesto
- Audipares
- Joyas
- Uniforme rojo.
- Contaminados Grande.
- Sin guantes

①	Pescado , Bolsonferica.	⑤
②	Carreza. <u>Siga empujando</u> <u>telaprot</u> Pez , Queso , Flan.	Salas
③	Olla , faco , pollo cocido pastre, leche	flucres
④	lechoy Uvas	figua
④	banita	



- ① DIRECTA
- ② INDIRECTA
- ③ INDIRECTA

FÍSICO QUÍMICO BIOLÓGICO

2
9

6
7

1
3
4

ALERGEND

5
8

③

1. Guantes / mesa
2. Tapabocas
3. Auriculares / Audífonos
4. Uniforme Roto
5. Joyas
6. Sin guantes
7. Gorro

1. ETA Enfermedades transmitidas por Alimentos

2. Todos Somos los Responsables

④



1
2
3



⑤

1) Pollo, Pescado, Verduras congeladas

2) Postre, wrap, Olla, torta.

3) Queso, leche.

4) Uvas, tomate, Verduras (keluget)

5) Salsas, Bebidas, Cerveza, Jugo
Huevos

⑥

1) Directa

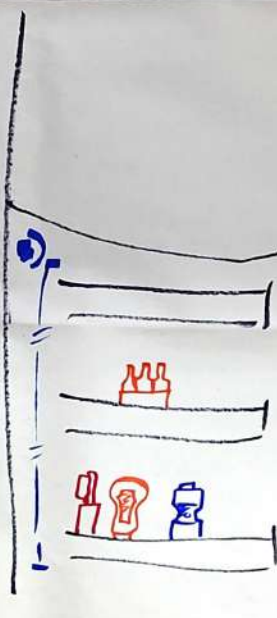
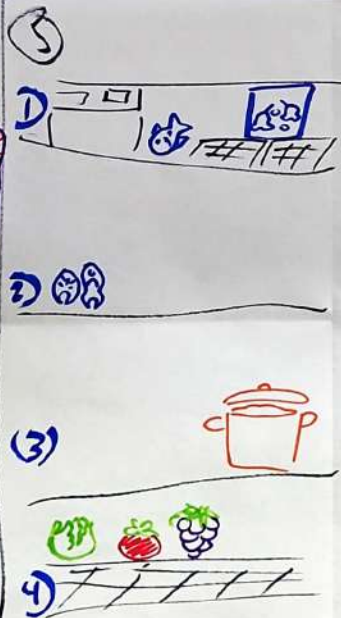
2) Indirecta

3) Indirecta.

1. ETN
2. Todos

- El - Tapaboco
- Mulla
- Ovaria

Elc- Collar
Retroviral
Donor cells
Piercing

 $\frac{2}{2}$ 

- 1) Directa
- 2) Indirecta
- 3) Indirecta

3. Biológico
4. Alérgico
5. Alimentario
6. Químico
7. Químico

2. Todos

1. Cofia falta

2. Tapabocas mal puesto

3. Tiene audífonos

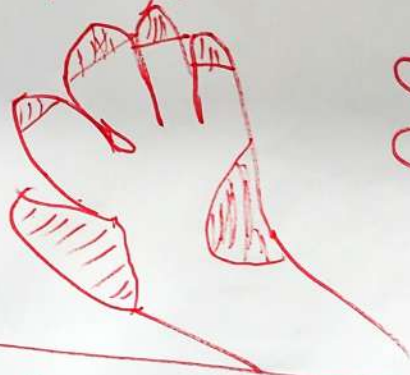
4. " Joyas

5. Se toca los oídos

6. Mezcla de alimentos con aportes

7. Limpia cuchillo con trapo sucio

1. Uñas
2. Fálange



3- Uvas

3- pasteles

3- queso

3- Sandwich

Caso 1- Directa

Caso 2- Indirecta

Caso 3- Indirecta

Químico	Físico	Biológico
Biológico	Alergénico	Químico
Químico	Alergénico	Físico

- ① ETA
② TODOS

- ① Esc música (audífono)
② Tapabocas mal utilizado
③ uso accesorios
④ no eofia
⑤ Dotación rota
⑥ NO guantes carnaza
⑦ mala actitud y postura



1. Biológico

2. Físico

3. Biológico

4. Biológico

5. Alérgico

6. Químico

7. Químico

8. Alérgico

9. FÍSICO

1. ETA

Enfermedades
Transmitidas
Alimento

2. TODOS

1. Mal uso del tapabocas

2. Mal uso de guantes

3. Uso de accesorios

4. Uniforme en mala condición

5. Uso de audífonos

6. Guantes en la mesa de trabajo

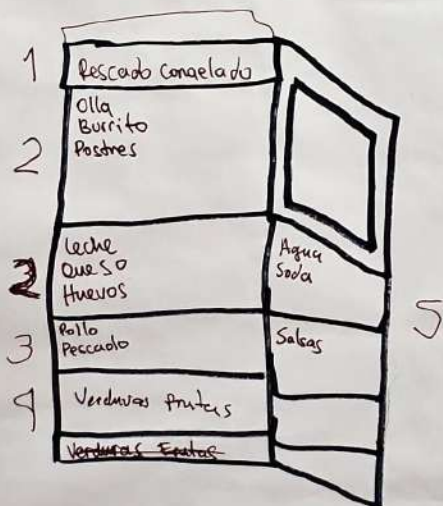
7. Contacto de mano con pollo en la casa.



DORSO



Palma



Caso 1

Directa

Caso 2

Directa

Caso 3

Indirecta

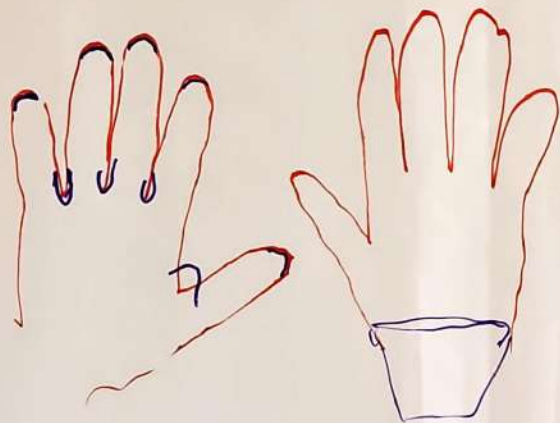
Peligros

- 1 Alérgeno
- 2 físico
- 3 biológico
- 4 biológico
- 5 Contaminación cruzada
- 6 Químico
- 7 Químico
- 8 Alérgeno alimentario
- 9 físico

1. ETA

2. Todos

- Contaminación cruzada.
- Uso batas
- Uso aparatos elect.
- mal uso tapabocas
- Uniforme en mal estado - rotos
- No uso guantes
- No cubre el cabello



Refrigerado

1. Pcz, pollo

2. Leche, queso, egg huevo
burrito, postre, comida
Sandwich.

3. ~~Lechuga~~ Uva, tomate

4. Lechuga

5. Agua, huevos, bebidas
Salsas

Contamin Cruzada

1. Directa

2. Indirecta.

3. Directa

1	2	3
Biológico	Físico	Alergeno
4	5	6
Alergeno Biológico	Alergeno	Biológico
7	8	9
Químico	Alergeno	Físico

ETA
TODOS

olla 3	verd 1
sard 2	per 1
bebido 5	lech 4
uvas 2	per can 1
pollo 1	lech 5
carre 5	yog 5
Sals. 5	avon 2
toma 4	hvo. 5
lech 5	post 2
post 2	

- Contaminación cruzada carnes
- Biológico - taphocars
- Físico - can audif
- blusa - Físico
- Guaantes Físico
- Cabello Físico

Roso Frequentemente
1 unus y 3

ASBILLO aveca

2

ASUL

palma

Caso 1	Directa
Caso 2	Directa
Caso 3	Indirecta

Físicos

Químicos

Biológicos

- 1 Botellas, Aretes.
- 2.
- 9.

- 8 - Detergente
- 8 - Cartón

(6) - 7 - 4 - 5

Jeringa.

Moscas

Ratón

Peces

Inocuidad

Contaminación

- Evitar aretes
- Collares
- maquillaje
- audifonos

Publica

← cremas

Perfumes.

- Esmaltes
- Joyas

①: Frutas - (Quesos) maquillaje

(2) Lacteos.

3 - Frutas - agua.

4 - Verduras

(5) Salsas - Vinagre.
Huevos

Contaminación

①: Directa.

② Directa.

3 - Directa.



1) Biológico
2) Físico

3) Biológico

4) Biológico

5) Biológico
6) Químico

7) Químico
8) Biológico
9) Físico

1.) = ETA

2.) TODOS

Ma Ruth Ramirez
Porfelia Lozada
Miguel Guataquira

FÍSICOS

Audifonos
Collares
Relojes
Cuchillos

LAVAR
MANOS

1.) Dorzo

2.) Palma

NEVEVA

1) pollo (carne ^{Helada} Pescados)
2) Bellas Frutas leches

3) Verduras
Huevos Tortas

1.) Guantes
Café tapetes

2.) Limpiadores blancos
desecables

3.) No Celulas
res etc

1 CLASIFICACION PELIGROS

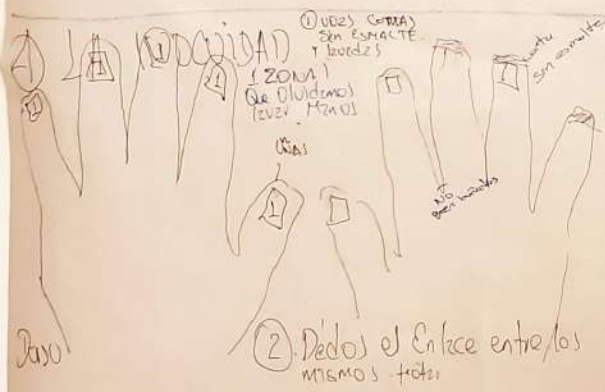
- 1 Biológico 2 Físico 3 Animales voladores / Alargados
 4 Proedores 5 Biológico 6 Químico
 7 Químico 8 Cruzado 9 Físico "Joyas"
 I Alternativas 1

2 ALTERNATIVAS

- Enfermedades - ~~ETA~~
 * Contaminación
 - Infecciones
 - Intoxicaciones GASTRONOMAS
 TINALES -

3 Operario Corte

No debe tener joyas / No tiene Gentes
 El uniforme está Rojo - Cuanta con Alguno
 E.P.P. Elementos Protección Personal
 el Segundo operario No cuenta con todos los
 E.P.P. Adequados y EL USO INADECUADO
 De TAPABOCAS - Faltó el uso de la Copia
 + En el Espacio hzy. Contaminación Cruzada
 de Alimentos - Carnes y Pollo. Ademas
 Tiene Productos físicos "Gentes" que cruzan
 la Contaminación de Alimentos



5 Organización Del Refrigerador

1- Carnes - Pollo PESCADO, Separados sin cruce

CONGELADOR

- Pollo, Carnes, PESCADO
 - helados - 1

REFRIGERADOR

1. FRUTAS 4
 - Líquidos 2-3
 - huevos
 - queso
 - Verduras - 4
 - Postres, tortas

6



MARRON



3X





12 X

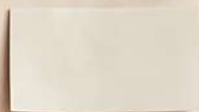


MARRON





Marrón





Marrón



3X



