

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



La correcta manipulación de alimentos hace referencia a la higiene y que se requiere al momento de tener un contacto directo con los alimentos a la hora de su reparación, fabricación, transformación, transporte, distribución y venta, para el consumidor final

Contando con instalaciones óptimas, completamente limpias y desinfectadas con personal calificado en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) haciendo uso correcto de la indumentaria, elementos de protección personal, y también para los procesos de fabricación como los son:

COFIA DE TELA O DESECHABLE Y TAPABOCAS

Una vez utilizado el equipo de seguridad debe ser desechado (cofia desechable, guantes de nitrilo o látex)



OVEROL ANTIFLUIDOS Y BOTAS DE CAUCHO

Está elaborada en telas anti fluidos con cuello tipo V, cuenta con dos bolsillos ubicados en la parte anterior y superior, manga a la altura del brazo, puedes tener botones y o ser enterizo debe ser de color blanco



PEDILUVIO

Bota blanca de hule anti deslizante de caña alta, estas se deben lavar en el pediluvio antes de ingresar a la planta.



ESPECIFICACIONES EN EL ASEO PERSONAL

El personal debe contar con excelente presentación personal y evitar usar aretes, pulseras, manillas, uñas con esmalte, y estas siempre deben estar cortas.

No se permite consumir alimentos beber o fumar dentro de la planta de producción.



¿Por que es importante una buena manipulación de alimentos?

Según FUDE BY EDUCATIVO: Todas las personas que están en contacto con los productos alimenticios durante su etapa de manipulación, reposición y recepción deben cuidar que los productos no entren en contacto con sustancias químicas o contaminantes. debe controlar la higiene y limpieza de los lugares donde se almacenan los productos alimenticios.



En la actualidad la higiene personal y los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos son las formas más efectivas de combatir las infecciones e intoxicaciones alimentarias entre los consumidores. Por eso las empresas y emprendimientos dedicados a la industria alimentaria deben poner especial atención en las normas y regulaciones de higiene que se aplican en cada establecimiento.

¡Evita siempre la contaminación cruzada!

Esta se ocasiona cuando hay contacto directo entre un alimento crudo y uno cocinado, o a través de las manos de la persona que los manipula. también, mediante utensilios de cocina, como tenedores, cucharas, trapos o Por ejemplo, al cortar con el mismo cuchillo un trozo de carne cruda y un vegetal limpio.



Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.

Operaciones previas a la manipulación de alimentos.

1.) Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios deberán

lavarse las manos con un producto bactericida.

2.) Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso.

3.) El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña.

4.) Se recomienda utilizar una mascarilla para evitar riesgo de contagio.

LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENCILIOS

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos, físicos y químicos. Los procedimientos de limpieza consistirán en:

1. Eliminar los residuos grandes de las superficies donde se trabajara.

2. Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.

3. retirar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.

Elaborado por
ANGIE NATALIA NARANJO DOMINGUEZ
MIGUEL ANGEL SANCHEZ ROMERO