

PRÁCTICAS
PROFESIONALIZANTES 1

Buenas Prácticas de Manufactura

PROF. FARRÉ SÁNCHEZ María Noe

B.P.M

Se aplican a todos los procesos de manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo, saludable y sano.

B.P.M

- La industria alimentaria tiene a través de sus productos una incidencia directa en la salud y seguridad de los consumidores. Por esta razón es muy importante establecer un método de trabajo que asegure a sus clientes alimentos sanos y de calidad.



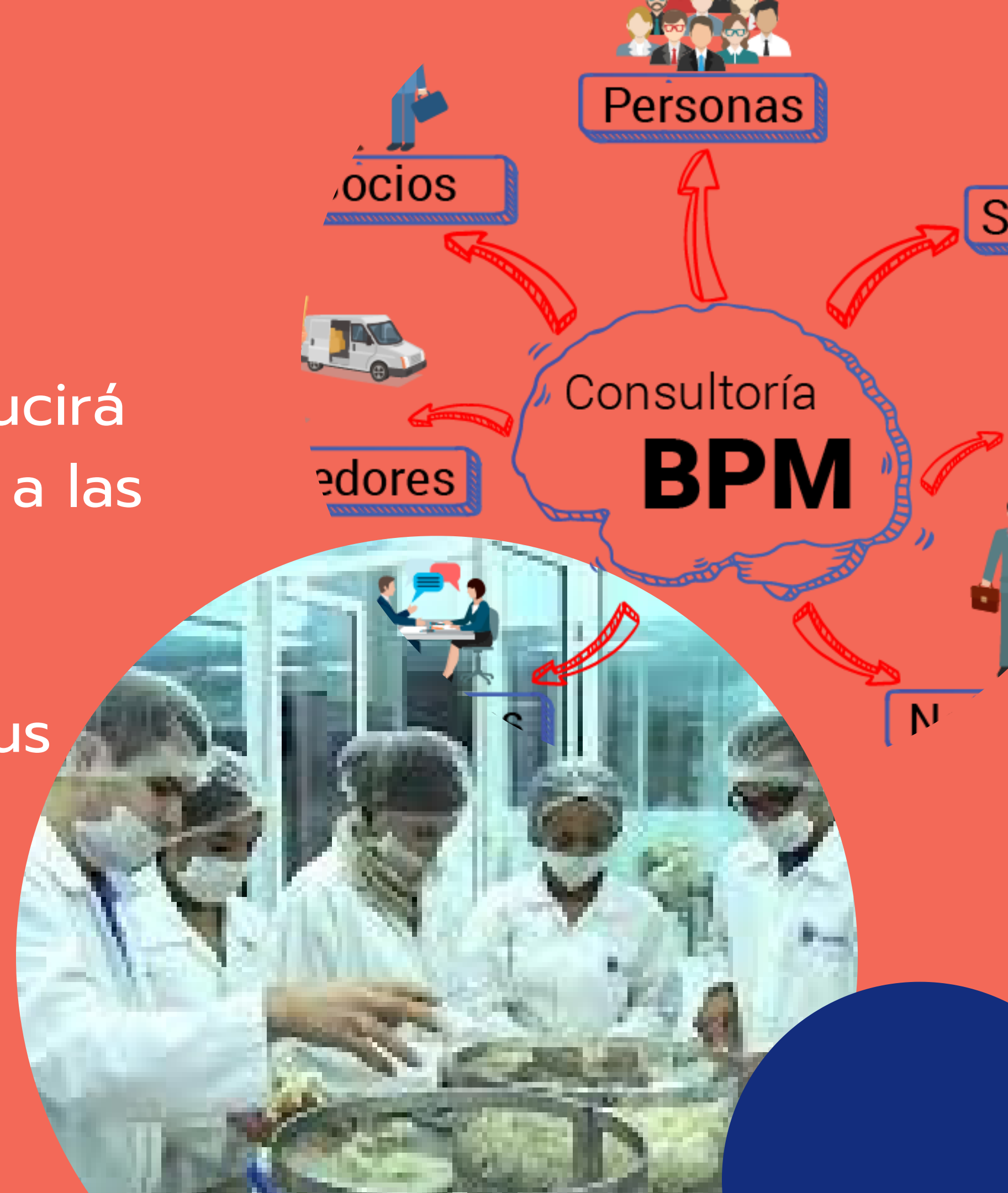
B.P.M

- Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen la mejor herramienta para cumplir con esta premisa.



B.P.M

- Aplicando las BPM usted producirá alimentos seguros de acuerdo a las normativas nacionales e internacionales, a la vez que aumentará la satisfacción de sus clientes al demostrarles su compromiso con la calidad.



Atención Personal

VESTUARIO

- Deje su ropa y zapatos de calle en el vestuario
- No use ropa de calle en el trabajo, ni venga con la ropa de trabajo desde la calle.



Atención Personal

VESTIMENTA DE TRABAJO

Cuide que su ropa y sus botas estén limpias.

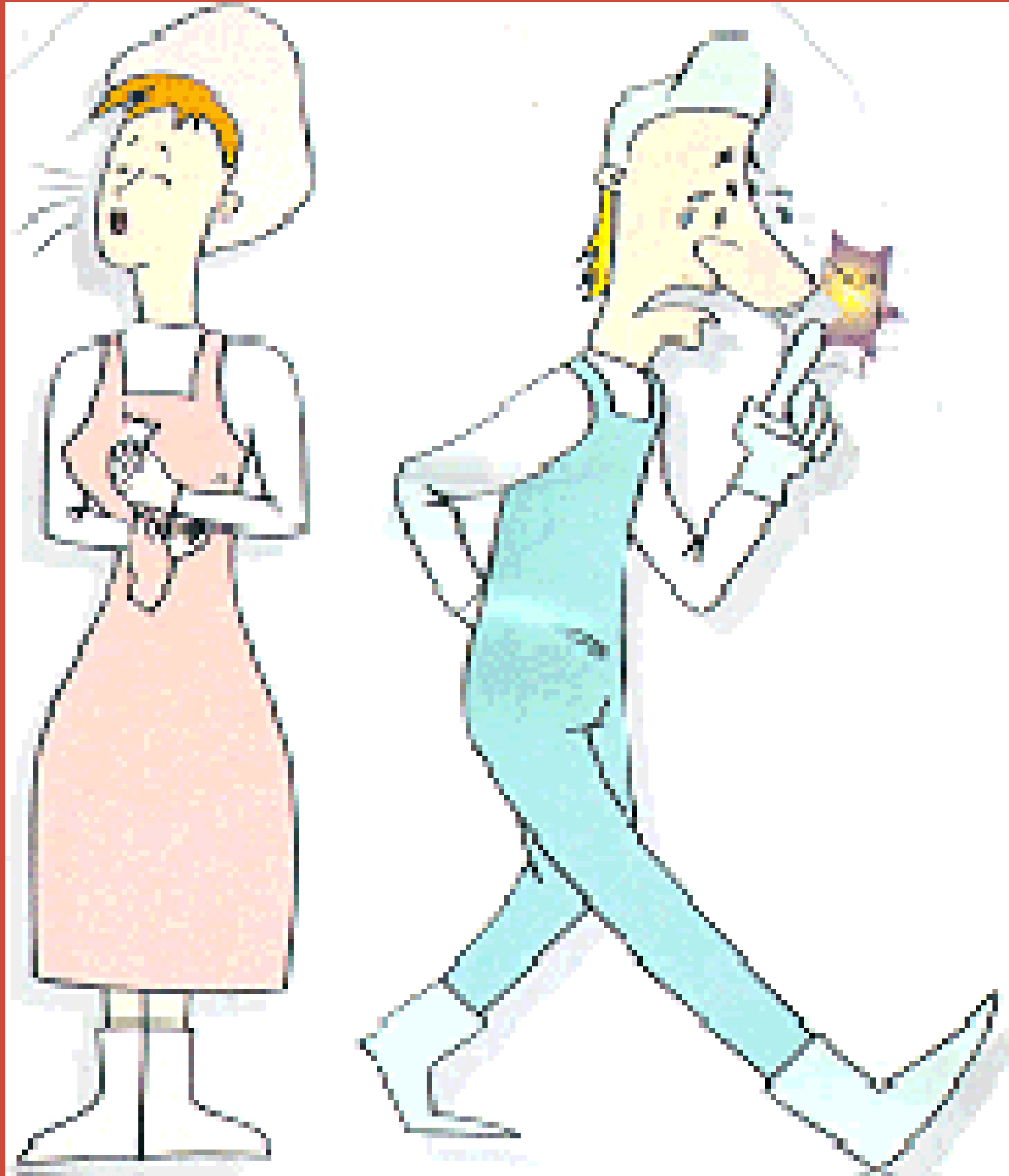
Use calzado adecuado, cofia y guantes en caso de ser necesario.



HIGIENE PERSONAL

- Cuide su aseo personal.
- Mantenga sus uñas cortas.
- Use el pelo recogido bajo la cofia.
- Deje su reloj, anillos, aros o cualquier otro elemento que pueda tener contacto con algún producto y/o equipo.





ESTADO DE SALUD

Evite, el contacto con alimentos si padece afecciones de piel, heridas, resfríos, diarrea, o intoxicaciones. Evite toser o estornudar sobre los alimentos y equipos de trabajo.

CUIDAR LAS HERIDAS

En caso de tener pequeñas heridas, cubrir las mismas con vendajes y envoltura impermeable.

LAVADO DE MANOS

¿CUANDO?

- Al ingresar al sector de trabajo.
- Después de utilizar los servicios sanitarios.
- Después de tocar los elementos ajenos al trabajo que está realizando.

¿COMO?

- Con agua caliente y jabón.
- Usando cepillo para uñas.

üSecándose con toallas descartables



RESPONSABILIDAD

Realice cada tarea de acuerdo a las instrucciones recibidas.

Lea con cuidado y atención las señales y carteles indicadores.

¡EVITE ACCIDENTES!

ATENCIÓN CON LAS INSTALACIONES LIMPIEZA FÁCIL

1. Para facilitar las tareas de limpieza se recomienda:

Pisos impermeables y lavables.

- Paredes claras, lisas y sin grietas.
- Rincones redondeados.



ATENCIÓN CON EL PRODUCTO

CUIDADO CON EL ALIMENTO

¡Evite la contaminación cruzada!

¿COMO?

Almacene en lugares separados al producto y la materia prima.

Evite circular desde un sector sucio a un sector limpio.



Actividad:
Investigar a que se refiere con
contaminación cruzada, y
explique ejemplos.