



**DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN**  
**GESTIÓN DE LA**  
**INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**Ing. Karla Castro Rodríguez**

# SESIÓN 05

## INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



# EQUIPOS Y UTENSILIOS

A kitchen scene featuring a white ceramic pitcher filled with wooden spoons, a mortar and pestle, a potted herb plant, and wooden cutting boards on a marble countertop. The background shows a sink with a chrome faucet and a white subway tile backsplash.



# EQUIPOS Y UTENSILIOS

## EQUIPOS Y UTENSILIOS

Equipos lisos, lavables y sin roturas que se emplean en las áreas donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas, y que puedan entrar en contacto con ellos. Equipo empleado en la producción o elaboración, que sea inocuo y resistente a la corrosión. / **Todos los equipos y utensilios que tienen contacto directo con los alimentos serán de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y resistentes a la corrosión. Y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.**

Equipos de refrigeración y congelación que eviten la acumulación de agua. Termómetros o dispositivos funcionando correctamente para el registro de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, colocados en un lugar accesible para su monitoreo.

**Las superficies deben ser lisas y estar exentas de agujeros o grietas (acero inoxidable, madera sintética y sustitutos de caucho). / La limpieza rutinaria habitual es esencial para desinfectar minuciosamente todos los equipos y utensilios.**





A professional kitchen scene with two chefs. The chef on the left is wearing a tall white toque and a white chef's coat with red piping, focused on preparing a long, golden-brown loaf on a wooden cutting board. The chef on the right is also in a white chef's coat and a tall white toque, using tongs to handle food in a stainless steel pan on a stove. The background features stainless steel cabinets and a counter with various kitchen supplies like bottles and a pepper mill. The text 'MANIPULADOR DE ALIMENTOS' is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font.

# MANIPULADOR DE ALIMENTOS



# MANIPULADOR DE ALIMENTOS

## SALUD E HIGIENE PERSONAL

Excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar el producto si presenta:

- a) Tos frecuente
- b) Secreción nasal
- c) Diarrea
- d) Vómito
- e) Fiebre

Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios. / Iniciar la jornada de trabajo con ropa de trabajo limpia e íntegra.

En caso de utilizar guantes, mantenerlos limpios e íntegros, además de lavarse las manos antes de su uso. / **Todo el personal que trabaje en una zona de manipulación de alimentos se lavará las manos con frecuencia.**

Guardar ropa y objetos personales fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos y bebidas.

Tener el cabello corto o recogido, utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tener las uñas recortadas, sin esmalte y no usar joyas.

Abstenerse de fumar, comer, beber, toser, estornudar, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario.

Utilizar guantes o protección de plástico cuando manipule dinero y elabore alimentos o bebidas.

La dirección del establecimiento emitirá disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban la capacitación adecuada en materia de higiene del personal.

Las personas que entran en contacto con los alimentos tendrán control médico anual como mínimo y vinculado a las ETA.

Todo el personal mantendrá una esmerada higiene y todos los artículos que porte deben ser lavables o desechables.





A top-down view of a white ceramic bowl filled with a variety of fresh fruits and nuts. The ingredients include several bright red raspberries, a few green grapes, and several dark red grapes. There are also several almonds, some whole and some sliced, and a few walnuts. The bowl is filled with a thick layer of granola, which is a mixture of rolled oats, nuts, and seeds. The background is a soft, out-of-focus light color.

# REQUISITOS HIGIÉNICOS EN ALIMENTOS



# CONTROL

## CONTROL

Los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales del agua potable que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y materias primas.

El registro diario del contenido de cloro residual libre.

Equipos de refrigeración que mantengan una temperatura máxima de 7°C. / Los establecimientos dispondrán de cámaras de refrigeración y/o congelación suficientemente grande para conservar en ellos las materias primas a temperatura adecuada, de conformidad con los requisitos estipulados en los subcapítulos. / Los establecimientos dispondrán de cámaras o equipo de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y/o la congelación, de conformidad con los requisitos estipulados en los subcapítulos.

Evitar el contacto de alimentos procesados con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación (contaminación cruzada).

Inspeccionar o clasificar las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.

La identificación de las materias primas, excepto aquellas en las que sea evidente la misma. / Materias primas contenidas en envases cerrados para evitar su posible contaminación. / El establecimiento no aceptará ninguna materia prima o ingrediente si sabe que contiene parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas. Verificar que los proveedores de MP cuenten con autorización de comercialización y certificados de análisis. / Las materias primas se clasificarán antes del proceso.

Una vez inspeccionados los alimentos al recibirlos, deben ser etiquetados, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador cuando corresponda. / Las materias primas y los ingredientes almacenados en locales, serán mantenidos en condiciones que eviten deterioro.

La descongelación de alimentos por refrigeración, cocción, exposición a microondas o chorro de agua fría sin estancamientos, nunca a temperatura ambiente. / No volver a congelar alimentos descongelados.





# CONTROL

Una temperatura mínima interna de cocción de los alimentos al menos:

a) De 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor

b) De 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.

c) De 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.

Alcanzar al menos una temperatura de 74°C (165°F) en los alimentos preparados que son recalentados.

Las materias primas de origen animal serán almacenadas en frío a una temperatura de 1 a 4 °C. / La materia prima congelada se resguarda en temperatura -18°C .

Los trozos grandes de aves, normalmente no se cocinan adecuadamente, de modo que quedan mal cocidos, por lo cual deben alcanzar una temperatura de 74 °C. De lo contrario, puede contaminarse con Salmonella.

Cuando los productos asados, tostados, dorados, fritos, blanqueados, escalfados, hervidos o cocidos no han e consumirse en el mismo día, el proceso de cocción será a 63°C .

El recalentado de alimento será a 75°C , 1 hora después de sacarlos de refrigeración. / El alimento recalentado debe llegar al consumidor en una temperatura de 63°C.

El uso de los desinfectantes para frutas y vegetales de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

TRANSPORTE: Los vehículos para transportar alimentos calientes deben mantener una temperatura de 60 °C. / La temperatura del vehículo para alimentos cocidos y enfriados se mantendrá en 4°C. / Para alimentos congelados será a -18°C.





ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.



# ALMACENAMIENTO

## ALMACENAMIENTO

Condiciones de almacenamiento adecuadas al tipo de materia prima que se maneja.

Controles que prevengan la contaminación de los productos.

Materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios almacenados y agrupados de acuerdo con su naturaleza.

Materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios identificados y fechados de manera tal que se permita aplicar un sistema de Primeras Entradas y Primeras Salidas (PEPS).

Mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite la contaminación de las materias primas y/o productos.

Recipientes cerrados e identificados que contengan detergentes, agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas.

Agentes químicos y sustancias tóxicas, separados y almacenados en un área específica.

Una buena circulación de aire entre las materias primas y los productos.

Una adecuada colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que permitan la circulación del aire.

Una adecuada estiba de productos que impida el exudado de empaques o envolturas.

Un lugar específico para la guarda de escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro utensilio empleado para la limpieza del establecimiento separado del área de manipulación de alimentos.





A person wearing a dark uniform is holding a clipboard and a pen, inspecting a field of green leafy plants. The clipboard contains a document with a grid-like structure, possibly a checklist or data sheet. The background shows a blurred field of similar plants under bright, natural light. The text "ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the image.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD



# CONTROL DE CALIDAD

## DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Evidencia documental del personal que opera en las áreas de producción o elaboración que demuestre que se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.

Evidencia documental de la realización de análisis clínicos (exudado faríngeo y coproparasitológico), por lo menos una vez al año, del personal que está en contacto con alimentos.

Un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.

Licencia sanitaria de quien realiza el control de plagas, en caso de usar plaguicidas éstos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/doméstico.

Registros periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.

Programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.

Los procedimientos de control de calidad se llevan a cabo por persona técnicamente competente, que comprenda los principios y las prácticas de higiene, aplicando los criterios de HACCP.





# CONTROL DE CALIDAD

| DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS |
|---------------------------|
|                           |
|                           |
|                           |
|                           |
|                           |
|                           |
|                           |
|                           |



# SANEAMIENTO





# CONTROL DE PLAGAS

## CONTROL DE PLAGAS

Áreas de producción o elaboración de los productos, libres de animales domésticos y mascotas.

Patios del establecimiento libres de equipo en de suso.

Patios del establecimiento libres de desperdicios.

Patios del establecimiento libres de chatarra u objetos en desuso.

Patios del establecimiento libres de maleza o hierbas.

Patios del establecimiento libres de encharcamientos o cualquier otra condición que pueda ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas.

Drenajes con cubierta que impida la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.

Dispositivos para el control de insectos o roedores (cebos, trampas, etc.) en buenas condiciones, colocados y distribuidos adecuadamente.

Áreas de proceso sin evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva (roedores, moscas, hormigas, mosquitos, etc.).

Un área para almacenar los plaguicidas, ya sea contenedor o mueble, aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga

Un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva.

Registro de los servicios de fumigación proporcionado por una empresa con licencia sanitaria.

Se aplicará un programa eficaz y continuo de gestión contra plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes se inspeccionarán periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación.

En caso de que alguna plaga invada se adoptarán las medidas para el manejo integrado de plagas (MIP). / Solo se emplearán agentes químicos si otras medidas no funcionan.





**¡GRACIAS!**

Hemos concluido la Sesión 5.

