

Alcaldía de

Manizales

Más Oportunidades



SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MARCO LEGAL

- LEY 09 - 1979
- DECRETO 3075/1997
- RESOLUCIÓN 2674/ 2013

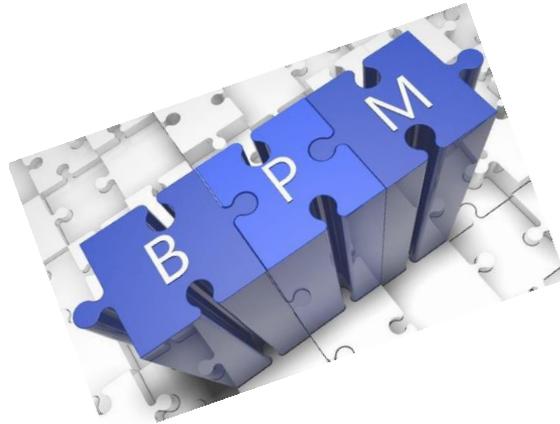


PARA QUIÉN?



- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; c) materias primas e insumos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

“BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”



CONJUNTO DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCCIONES Y NORMAS QUE DEBEMOS APLICAR PARA PRODUCIR «**ALIMENTOS**» SALUDABLES, CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA «**CALIDAD E INOCUIDAD**».



ALIMENTO

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Es la garantía de que los alimentos **NO CAUSARÁN DAÑO AL CONSUMIDOR** cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

=CALIDAD SANITARIA = ALIMENTO SANO



CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

SEGÚN EL
RIESGO PARA

SALUD
PUBLICA

ALIMENTO DE ALTO RIESGO



Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.



Ej: Carnes rojas, pollo, pescado, productos lácteos, huevos o alimentos listos para consumir, entre otros.

ALIMENTOS DE BAJO RIESGO



Poseen menor riesgo de contaminación debido a su bajo contenido de Nutrientes, son más secos o más ácidos y por tanto tienen más resistencia y son más estables a T° ambiente.



Ej: Pan, Galletas, Cereales, alimentos ahumados o salados, ácidos como el vinagre o con alto contenido de azúcar como la mermelada.

ALIMENTO CONTAMINADO

Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.



CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

La producción de alimentos libres de contaminantes no sólo depende del lugar de su producción sino también de los procesos de elaboración y de las personas que toman contactos con ellos.



La contaminación de los mismos puede producirse en cualquier momento desde su cosecha, pasando por la elaboración a nivel industrial, hasta cuando se prepara la comida en el hogar.

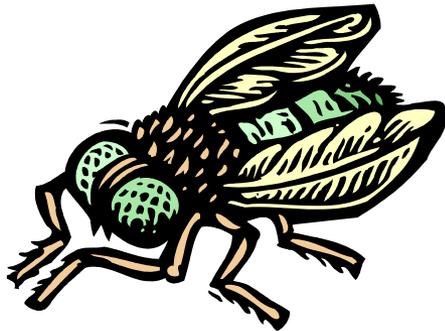
RECORDEMOS



«Un alimento esta contaminado cuando en él hay presente sustancias extrañas».

Los contaminantes pueden ser:

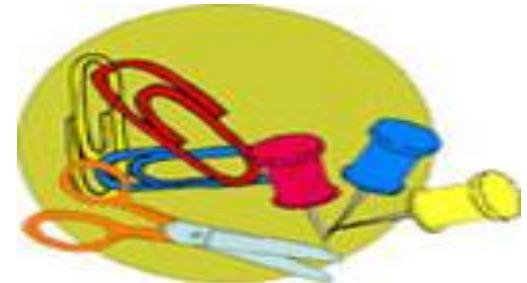
BIOLOGICOS



QUIMICOS



FISICOS



CONTAMINACIÓN QUÍMICA

Se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo.

Ej: Toxinas naturales, Residuos de plaguicidas, Fertilizantes, Medicamentos, metales, tintas de impresión, aditivos alimentarios y colorantes no aprobados.

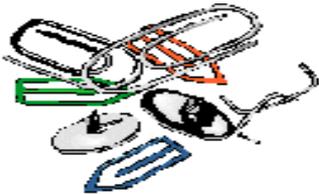


CONTAMINACIÓN FÍSICA



Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimentos durante la elaboración.

Algunos ejemplos son: vidrios, metales, polvo, hilachas, fibras, pelos, bisturí, clips, plásticos, plumas, anillos.



CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

Causada por la presencia de microbios, hongos y/o sus toxinas en los alimentos. Este es un tipo de contaminación muy frecuente tanto en hogares como en restaurantes. Normalmente es la causa principal de las enfermedades transmitidas por los alimentos y por lo tanto es el tipo de contaminación con la que debemos de tener mas cuidado.



UNIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

Cuáles son los microorganismos que más se relacionan con las ETAS?



Sin duda:
las **BACTERIAS**

Importante saber

Cómo viven?

Cómo se alimentan?

Cómo se comportan frente a diferentes situaciones?

Qué necesitan para desarrollarse las bacterias?

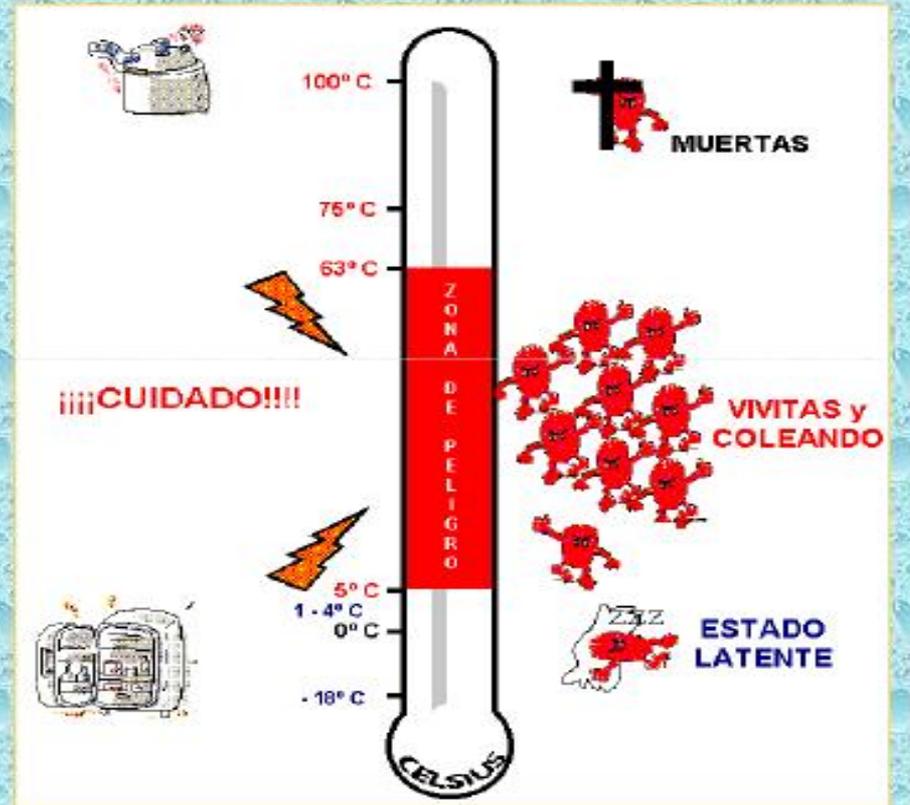
1. **TEMPERATURA ADECUADA**
2. **NUTRIENTES**
3. **HUMEDAD**
4. **ACIDEZ (pH)**
5. **TIEMPO SUFICIENTE**

1- TEMPERATURA ADECUADA

Las bacterias responsables de las ETAs tienen una temperatura óptima de crecimiento de 37°C. Pese a todo, pueden crecer a una velocidad considerable en un rango de temperatura que se halla entre los 5° C y 65° C .

Este rango de temperatura se lo conoce como ZONA DE PELIGRO . Fuera de este rango su capacidad reproductora se ve muy disminuida.

- A 100°C (ebullición) las bacterias comienzan a morir
- Por debajo de 5°C (refrigeración) su crecimiento es mas lento
- A los 0°C (congelación) quedan en estado latente pero no mueren!!!!!!



CONGELACIÓN

- Mantener los alimentos a temperatura de -18°C .
- Verificar que el empaque sea el apropiado. Ayuda a mantener la calidad del producto y prevenir quemaduras por frío.
- Congelar en porciones pequeñas, así se facilita la descongelación.



DESCONGELACIÓN



1. En la nevera, lenta y segura (de la noche a la mañana).

2. En agua fría, en bolsa de plástico impermeable.

3. En microondas, cocinarlos inmediatamente, propensos a llegar a la zona de peligro.



RECOMENDACIONES CLAVE

- ❑ Nunca descongelar alimentos en los mesones de la cocina, el patio o lavaderos.



- ❑ Exponerlos a temperatura ambiente puede hacerlos peligrosos para el consumo.



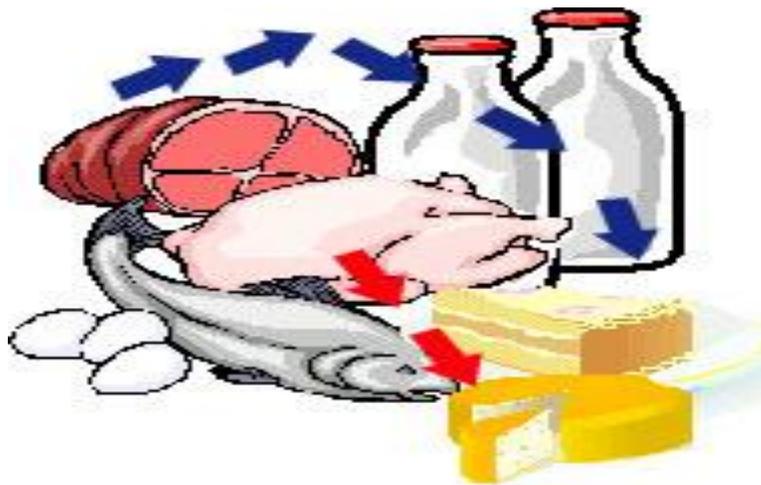
IMPORTANCIA DE LA CADENA DE FRIO

Mantener la temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas resulta fundamental a la hora de garantizar la calidad e inocuidad del alimento.

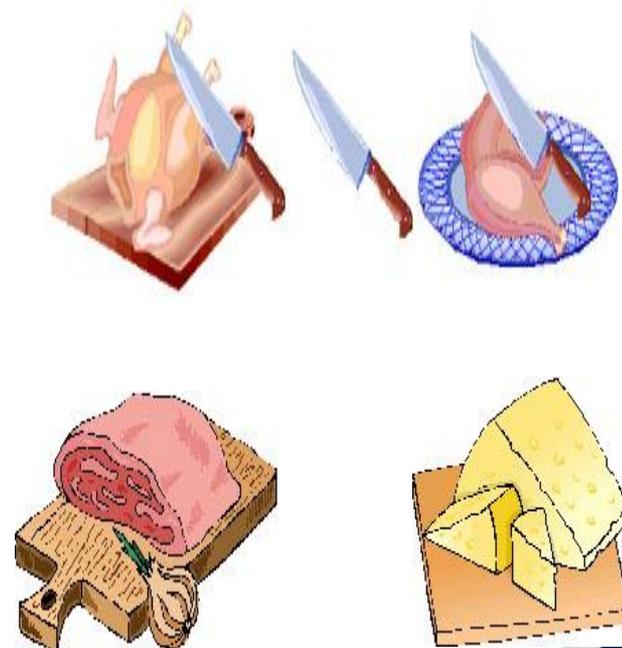


CONTAMINACIÓN CRUZADA

CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA



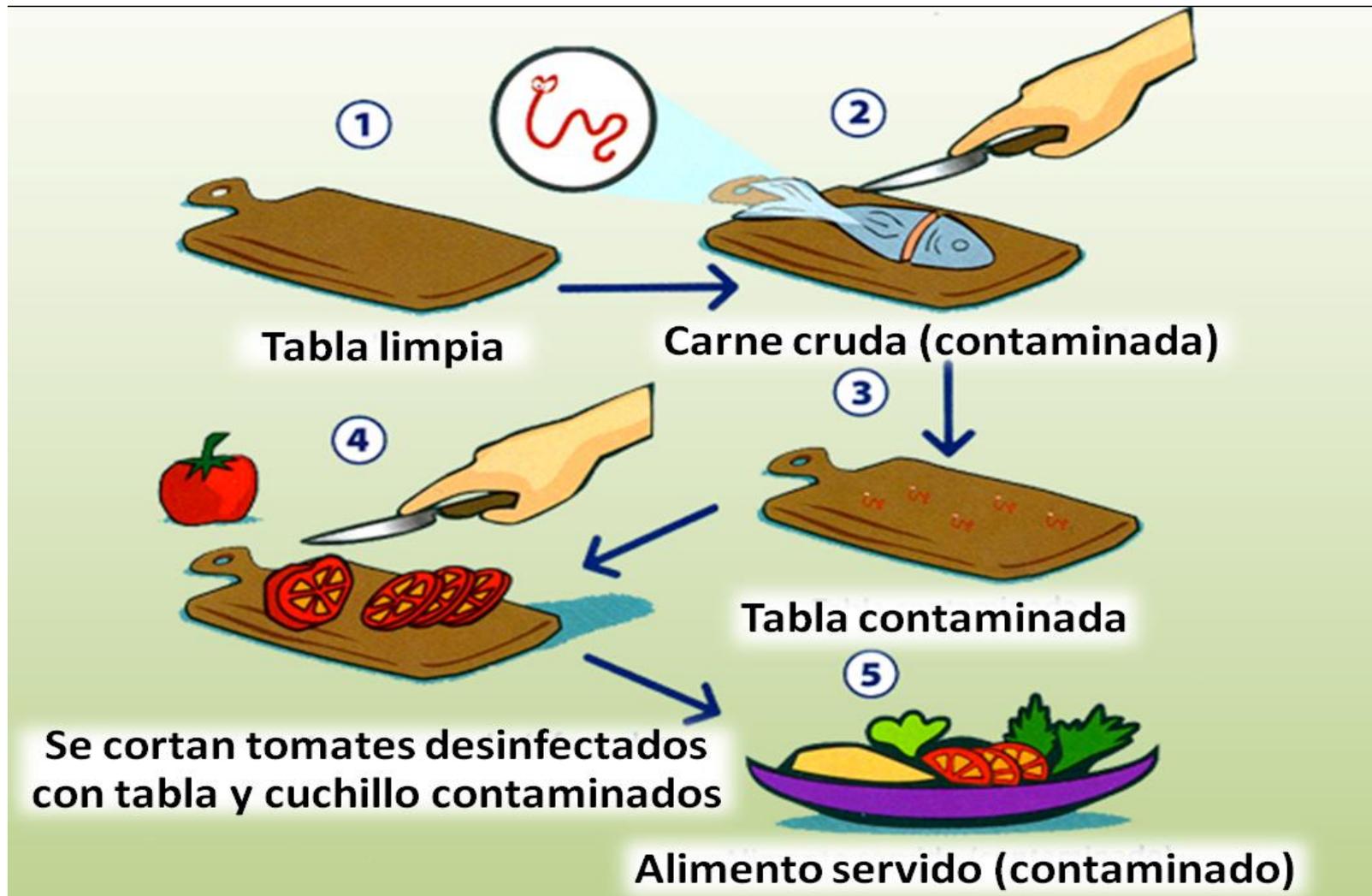
CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA



CONTAMINACIÓN CRUZADA



UNIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL



CONTAMINACIÓN CRUZADA



EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es toda persona que está en contacto directo con el alimento durante todo el proceso de transformación del mismo y que puede influir en la inocuidad o calidad sanitaria.



EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

“LAS PERSONAS SON EL PRINCIPAL TRANSPORTE GRATIS PARA LOS MICROORGANISMOS”



EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1) ESTADO DE SALUD



2) EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.



1) ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

- ❖ El personal debe contar con buen estado de salud, no se permite con enfermedades infecciosas.
- ❖ Certificación médica de aptitud para manipular alimentos.
- ❖ Reconocimiento periódico (1 vez al año) o cada vez que sea necesario por razones clínicas o epidemiológicas.



1) ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

- ❖ Realizar exámenes y registrar acciones correctivas y preventivas del estado de salud.
- ❖ Después de ausencia siempre certificado de aptitud.
- ❖ La empresa debe garantizar el seguimiento a los tratamientos médicos.
- ❖ Es nuestra responsabilidad comunicarnos con nuestro Jefe/supervisor, cuando presentemos una enfermedad susceptible de transmitirse.



2) EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013



- Plan de capacitación mínimo 10 horas sobre temas de la resolución.
- Los capacitadores externos deben demostrar su idoneidad, formación y experiencia.

Plan de capacitación:

- Metodología
- Duración
- Docentes
- Cronograma
- Temas



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad



Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo



Evitar joyas y objetos personales

Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo

Todo manipulador de alimentos ha de recibir información y formación sobre las necesidades higiénicas básicas de su trabajo.

3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



UNIFORMES



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



UNIFORMES

3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



Gorro
Acordeón
BLANCO



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE EVITAR...



EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE EVITAR...



EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEBE EVITAR...



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

LAVADO DE MANOS

Lavarse las manos con agua y jabón es la intervención de salud más simple y más económica que salva vidas.

Previene de:

- Enfermedad Diarreica Aguda
- Neumonía
- Enfermedades de la piel
- Enfermedades de los ojos
- Parasitismo intestinal



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

CUANDO SE DEBEN LAVAR Y DESINFECTAR LAS MANOS???

- ✓ Antes de comenzar a trabajar.
- ✓ Cada que entre al área de trabajo.
- ✓ Después de tocar equipos o superficies sucias.
- ✓ Después de utilizar el servicio de baño, manejar dinero, comer o fumar.



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

CUANDO SE DEBEN LAVAR Y DESINFECTAR LAS MANOS???

- ✓ Después de tocar cualquier parte del cuerpo que no esté limpia.
- ✓ Después de toser o estornudar.
- ✓ Después de trabajar con alimentos crudos.
- ✓ Después de tocar elementos personales (celular).



**“CADA VEZ QUE SEA
NECESARIO”**

3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

CÓMO LAVARSE
LAS MANOS



LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

www.consejosdelimpieza.com

0



Humedezca sus manos con abundante agua.

1



Enjabone sus manos con el grifo cerrado

2



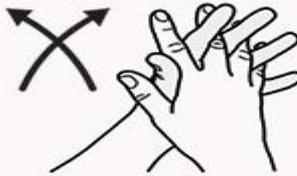
Comenzar frotando las palmas de las manos

3



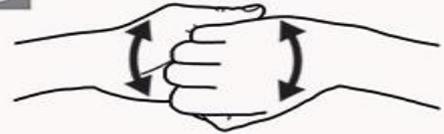
Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano

4



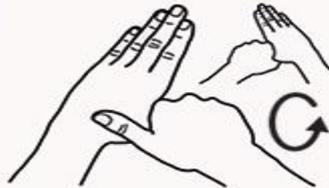
Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre sí.

5



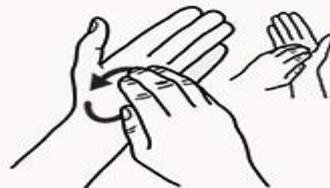
Con las manos de frente agárse los dedos y mueva de lado a lado.

6



Tome el dedo "gordito" como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.

7



Limpie las yemas de los dedos, frotando contra la palma de la mano

8



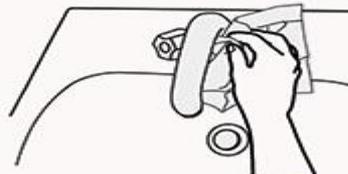
Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)

9



Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.

10



Cierre el grifo con una toalla desechable

11



Ya está!

3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

♦ *LOS GUANTES*



- ✓ Lavar y desinfectar
- ✓ Sin roturas y/o desperfectos
- ✓ Material adecuado
- ✓ NO EXIME LA OBLIGACION DE LAVARSE LAS MANOS



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

♦ *VISITANTES*

- ✓ Deben cumplir con todas las medidas de protección y sanitarias establecidas.
- ✓ Portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.



ETAS !

DEFINICIÓN

- Las **ETAs** son un conjunto de enfermedades que resultan de la **ingestión de alimentos y/o agua contaminados** en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.



Enfermedades transmitidas por alimentos

- **ETA:** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contengan agentes etiológicos en cantidad que afecte la salud individual o grupal
- **Caso de ETA:** Persona que ha enfermado después de consumir alimentos o agua contaminados según evidencia epidemiológica o de laboratorio.
- **Brote de ETA:** Episodio en que dos o más personas enferman de modo similar después de ingerir alimentos o agua del mismo origen, que son presuntos vehículos del agente causal.
- Las ETA más frecuentes son las debidas a microorganismos o sus toxinas.

Intoxicación alimentaria



Dolor abdominal



Diarrea



Fiebre



Náuseas o vómito



Malestar general

CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Mantenga la limpieza

- ¡ Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- ¡ Lávese las manos después de ir al baño
- ¡ Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- ¡ Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)

¿Porqué?

En la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades originadas en los alimentos. Ellos son llevados de una parte a otra por las manos, los utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas y cualquier otro elemento que no ha sido adecuadamente lavado y un contacto leve puede contaminar los alimentos.



Separe alimentos crudos y cocinados

- ¡ Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- ¡ Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- ¡ Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

¿Porqué?

Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo y pescado y sus jugos, pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o listas para comer, durante la preparación de los alimentos o mientras se conservan.



Cocine completamente

- ¡ Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- ¡ Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcancen 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- ¡ Recaliente completamente la comida cocinada

¿Porqué?

La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Estudios enseñan que cocinar el alimento tal que todas las partes alcancen 70°C (158°F), garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo. Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción. El recalentamiento adecuado mata los microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.



Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- ¡ No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- ¡ Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- ¡ Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- ¡ No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- ¡ No descongele los alimentos a temperatura ambiente

¿Porqué?

Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse. Bajo los 5°C (41°F) o arriba de los 60°C (140°F) el crecimiento microbiano se hace más lento o se detiene. Algunos microorganismos patógenos pueden todavía crecer en temperaturas bajo los 5°C (41°F).



Use agua y materias primas seguras

- ¡ Use agua tratada para que sea segura
- ¡ Seleccione alimentos sanos y frescos
- ¡ Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- ¡ Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- ¡ No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

¿Porqué?

Las materias primas, incluyendo el agua, pueden contener no sólo microorganismos sino también químicos dañinos. Es necesario tener cuidado en la selección de los productos crudos y tomar medidas de prevención como lavarlos y pelarlos que reducen el peligro.



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.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Limpiar es un proceso en el que la suciedad se disuelve o suspende, generalmente en agua ayudada de detergentes.
Remoción de suciedad, residuos de alimentos, grasa u otros.



Desinfectar consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes químicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto.



¡Recuerda!



**¡NO SE PUEDE DESINFECTAR
EFECTIVAMENTE SI LA
SUPERFICIE NO ESTÁ LIMPIA!**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

RECOMENDACIONES

- ❑ Asegurar los 3 pasos básicos de la limpieza: retirar residuos, aplicar detergente y enjuagar con agua.
- ❑ Limpiar todas las áreas y superficies del lugar de trabajo; así como los equipos y utensilios que tienen algún contacto con alimentos.
- ❑ Mantener los productos de aseo almacenados en lugar exclusivo e identificados.
- ❑ No mezclar productos químicos (jabón y desinfectante).
- ❑ Cada persona será responsable de limpiar y desinfectar su área de trabajo, al terminar la jornada.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y MENAJE

Inmersión:

- Lave con detergente.
- Enjuague completamente.
- Sumerja en una disolución desinfectante preparada adecuadamente.



Desinfección en sitio:

- Rocíe la disolución desinfectante.



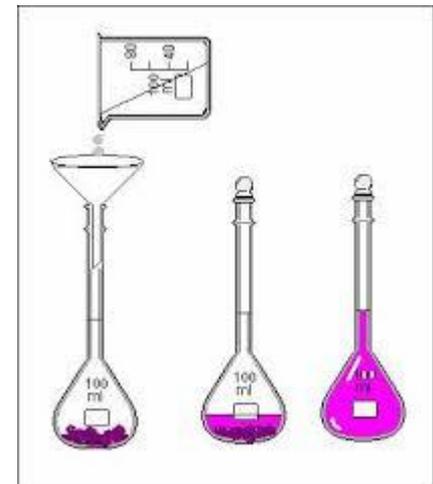
MÉTODOS PARA DESINFECTAR

Calor:

- Agua caliente (77°C por 30 seg).
- Vapor de agua.

Productos químicos:

- Cloro.
- Amonio cuaternario: seguir las instrucciones del fabricante.
- Yodo entre 12.5 y 25.0 ppm.

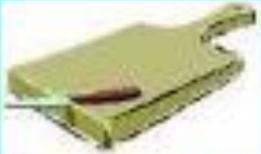


UNIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

PRODUCTOS Y ÁREAS	CONCENTRACIÓN	AGUA (LT)	DO SIS DE HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL 5.25% (CLORO)	INSTRUMENTOS CASEROS
 Agua (el agua debe ser cristalina, inolora y libre de partículas)	1 ppm	1 (Lt)		1 gotas
 Verduras	50 ppm	1 (Lt)	1 ml o cc	10 gotas
Frutas				
 Mesas del comedor	100 ppm	1 (Lt)	2 ml cc	20 gotas

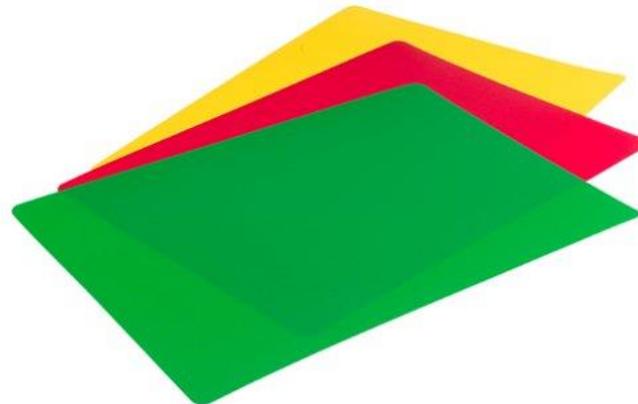
UNIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES					
PRODUCTOS Y ÁREAS	CONCENTRACIÓN	AGUA (LT)	DOSES DE HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL 6.25% (CLORO)	INSTRUMENTOS CASEROS	
 	Vajillas	200 ppm	1 (Lt)	4 ml o cc	40 gotas
	Utensilios				
	Vasos				
	Tabla de picar acrílica				
	Superficie con cerámica				
	Caneca de basura con tapa	400 ppm	1 (Lt)	8 ml o cc	40 gotas

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y MENAJE

ALMACENAMIENTO

- Los utensilios y menaje deben estar almacenados en lugares cerrados y protegidos del polvo, insectos o cualquier otro agente contaminante.
- Los cajones donde se almacenan los utensilios se deben limpiar y desinfectar con frecuencia.
- Las tablas de picar deben ser de material sanitario (fácil limpieza y desinfección).



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE POLLO- CARNE-PESCADO Y SUS FERIVADOS

- Verificar que el producto tengo olor y textura característicos (no color verdoso o amoratado, ni textura blanda o pegajosa.
- Utilizar utensilios y superficies limpias y exclusivas.
- Utilizar guantes para evitar contaminación.



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE POLLO-CARNE-PESCADO Y SUS FERIVADOS

- Descongelar adecuadamente, evitando el derrame de sangre o fluidos en otros alimentos.
- **Temperaturas establecidas:**
 - Conservación:* $0^{\circ}\text{C} - 5^{\circ}\text{C}$ (max. 2 días)
 - Congelación:* -18°C (3 meses)
 - Cocción:* 74°C (25 minutos)



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LÁCTEOS Y QUESOS

- Hervir la leche por mínimo 5 min y evitar tiempos prolongados al ambiente.
- Guardar el queso en refrigeración tapado (no ambiente más de 30 min).
- Observar el color del queso.
- Evitar la exposición de productos lácteos al ambiente por más de 2 horas.



Conservación de 0 a 5°C.

RECOMENDACIONES EN MANIPULACIÓN DE LÁCTEOS Y QUESOS



- Exigir siempre registros sanitarios del proveedor.
- Colocar el queso fresco lejos de cualquier otro objeto, área caliente o que emane calor.
- Desechar todo producto que tenga moho (pelusa blanca o negra).

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

- Verificar que las frutas y verduras estén en buen estado (olor, color).
- Eliminar productos deteriorados, para que no contagien al resto.
- Utilizar utensilios exclusivos.
- Lavar con abundante agua para eliminar restos de suciedad, desinfectar y enjuagar.



MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

- Son materiales desechados tras su vida útil, y que por lo general por sí solos carecen de valor económico. Se componen principalmente de desechos procedentes de materiales utilizados en la fabricación, transformación o utilización de bienes de consumo.



Clasificación

- **Orgánicos** Se pueden descomponer Cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera, papeles, cartón y telas entre otros.
- **Inorgánicos:** plásticos, loza, vidrio, zinc, hierro, latas,



RESIDUOS SÓLIDOS

Resolución 2674 de 2013

- Ubicados para no generar riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies.
- Ubicados en almacenamiento que impida la proliferación de plagas.
- Residuos orgánicos no retirados frecuentemente deben refrigerarse.
- Generadores de residuos peligrosos deben cumplir con la legislación vigente.



ALMACENAMIENTO

- Almacenar los residuos sólidos en recipientes con tapa.
- Utilizar canecas resistentes y de fácil limpieza.
- Evitar que los animales domésticos tengan acceso a las canecas de la basura.
- Clasificar los residuos.



AGUA PARA EL CONSUMO

- El agua es un elemento indispensable para la vida.
- Se usa para tomar, preparar alimentos, lavar frutas y verduras
- Se debe asegurar de que no este contaminada, almacenarla y manipularla de manera higiénica



Almacenamiento de alimentos

- En la **bodega** a temperatura ambiente, protegido de plagas, aplicar PEPS



UNIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

- Conservar los cambios de temperatura en alimentos y bebidas y un almacenamiento adecuado.





PREGUNTAS???



LUISA FERNANDA ALZATE BETANCUR
INGENIERA DE ALIMENTOS
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

CÓMO DESCARGAR EL CERTIFICADO???

Ingresar a

www.manizales.salud.net

- **EVENTOS**

CÓMO DESCARGAR EL CERTIFICADO???

INICIO - Secretaría de Sa...
No es seguro | manizales.com

SIIS Manizales – Alcal... SyQual 10 Consulta direcciones Geoportal Alcaldía de

CURSO DE PRACTICAS HIGIÉNICAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

12 de Septiembre de 2018
8:00 am a 12:00 m

FONDO CULTURAL DEL CAFÉ

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



LA SECRETARIA RECOMIENDA
En este enlace podrá...
trazar recomendaciones y...
tos de la Secretaria de...
Pública de Manizales...
cto a eventos de Salud que...
le interés de la comunidad.

EVENTOS
En esta sección...
podrás consultar los...
últimos eventos y...
capacitaciones, registrarte y...
obtener tu certificado si ya has...
asistido.

OBSERVATORIO EN SALUD PUBLICA
En esta sección podrás encontrar...
todos los indicadores de la...
Secretaría de Salud Pública.

REPO DIGIT
En est...
encontra...
Epidemi...
Circular...
informa...



CÓMO DESCARGAR EL CERTIFICADO???



Secretaría de Salud

SECRETARÍA DE SALUD MANIZALES

INICIO | QUIENES SOMOS | NOTICIAS | TRAMITES | SERVICIOS SALUD | INFORMACIÓN DE INTERES | CONTACTENOS

Capacitaciones / Certificados

PRÓXIMOS EVENTOS/CAPACITACIONES:

En esta sección podrás consultar los últimos eventos y capacitaciones, registrarte y obtener tu certificado si ya has asistido.

PROXIMOS EVENTOS | REGÍSTRATE! | DESCARGA TU CERTIFICADO | MEMORIAS

Invitacion

EXCEL WORD

Página << < 1 > >> de 1 Registros 1 a 2 de 2 10

Invitacion	Titulo Evento	Lugar	Fechas	Cupo	Disponible
	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	FONDO CULTURAL DEL CAFÉ.	12 DE SEPTIEMBRE DE 2018	40	1
		AUDITORIO LUGO SALAZAR GARCÍA TORRE	10 DE		

CÓMO DESCARGAR EL CERTIFICADO???



Capacitaciones / Certificados

RÓXIMOS EVENTOS/CAPACITACIONES:

esta sección podrás consultar los últimos eventos y capacitaciones, registrarte y obtener tu certificado si ya has asistido.



🔍 CERTIFICADOS :: Ingrese Identificación

Identificacion

Buscar Reiniciar criterio de busqueda