

Uso de cubre boca

- Debe cubrir desde la nariz hasta la barbilla
- Cámbialo las veces que sean necesarias
- Lávate las manos despues de tocarlo
- Desechalo en un bolsa y cierrala



Uso de guantes

- Lávate las manos antes de utilizarlos
- El uso de guantes no exime el lavado de manos
- Cámbialos las veces que sean necesario



Pasos para ajustar el termómetro

- Prepara un vaso con 3/4 partes de hielo y 1/2 de agua
- Introduce el vástago procurando que no toque el fondo del vaso ni las paredes del vaso
- Espera 60 segundos de ser necesario realiza el ajuste

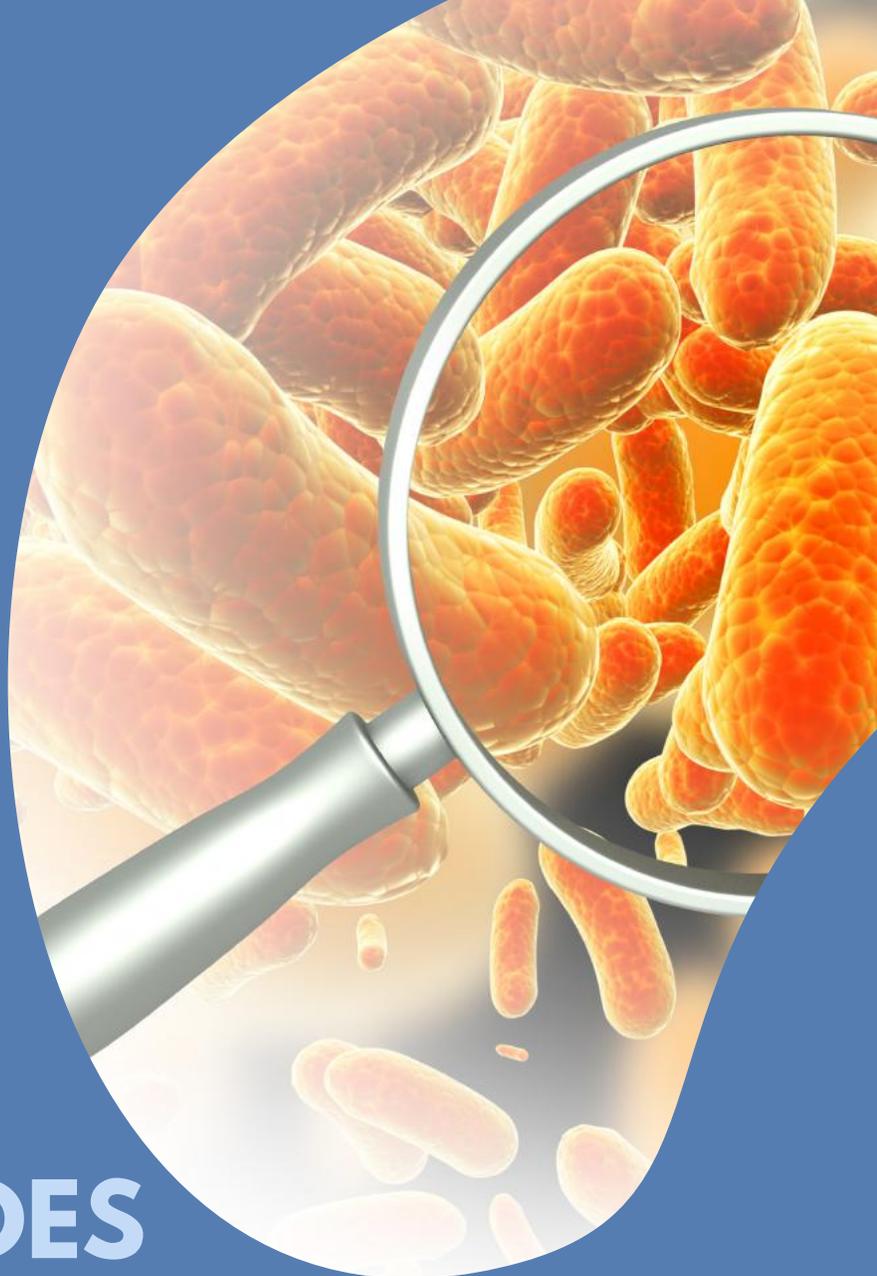
¿Cuándo debo ajustarlo?

- Cuando se caen
- Cuando se cambia bruscamente de temperatura
- Al iniciar el evento



**Food
Safety Solutions**

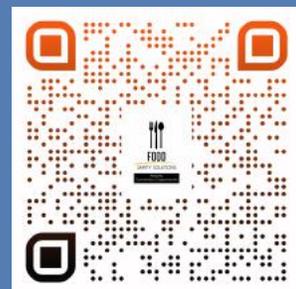
**Food
Safety
Solutions**



ETAS

**ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR
ALIMENTOS**

**Food
Safety Solutions**



Food Safety Solutions

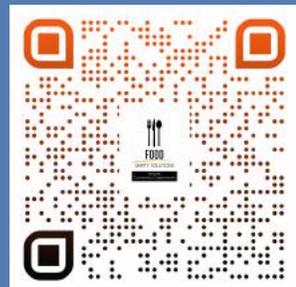


ALIMENTO DESCOMPUESTO

.....

Aquellos alimentos que presentan un olor desagradable, mal color y mala apariencia

.....



Food Safety Solutions



ALIMENTO CONTAMINADO

.....

Aquellos alimentos que no presentan cambios en sus características organolépticas: olor, color y sabor

.....



Salmonella dónde se encuentra?



- Se puede encontrar en pollo mal cocido, crudo contaminado, huevo contaminado puede provocar salmonelosis
- Frutas y verduras
- No es una bacteria exclusiva del pollo

¿Cómo evitarla?

**Cocina Aves,
carnes rellenas y
recalienta los
alimentos a 74°C
por 15 segundos**



**Food
Safety Solutions**

E. coli



- La carne de res contaminada, las frutas mal lavadas y desinfectadas pueden provocar gastroenteritis
- Lava y desinfecta frutas y verduras, lávate las manos después de ir al baño

¿Cómo evitarla?

- Lava y desinfecta frutas y verduras
- cocina carne de res a 69°C



**Food
Safety Solutions**

Clostridium botulinum



- Se puede encontrar en alimentos enlatados "abombados"
- Alimentos empacados al alto vacío "abombados"

¿Cómo evitarla?

- **Revisa alimentos enlatados que no se encuentren inflados**



**Food
Safety Solutions**

V. Cholerae



- Agua Contaminada, pescado y mariscos pueden provocar cólera
- Lava y desinfecta frutas y verduras, lávate las manos después de ir al baño

¿Cómo evitarla?

- **Cocina pescados y mariscos a 63°C por 15 segundos**



**Food
Safety Solutions**

Brucelosis

- Se puede encontrar en alimentos lácteos sin pasteurizar como leche, yogurt, quesos y cremas

¿Cómo evitarla?

Consume productos con la leyenda "pasteurizado ó ultrapasteurizado"



**Food
Safety Solutions**

V. Cholerae



- Agua Contaminada, pescado y mariscos pueden provocar cólera
- Lava y desinfecta frutas y verduras, lávate las manos después de ir al baño

¿Cómo evitarla?

- **Cocina pescados y mariscos a 63°C por 15 segundos**



**Food
Safety Solutions**



ENFRIAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS

 **Enfría los alimentos en camas de hielo**

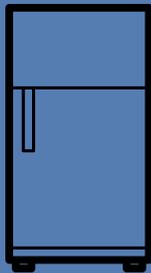
 **Divide los alimentos en porciones pequeñas**

 **Coloca en recipientes poco profundos**

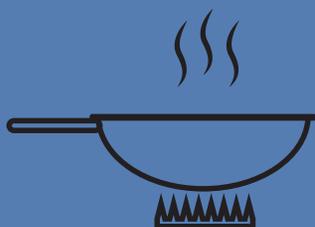
**DEBES ENFRIAR LOS ALIMENTOS A UNA
TEMPERATURA ENTRE LOS 21°C Y 18°C DURANTE
UN TIEMPO MÁXIMO DE 2 HORAS**

**Food Safety
Solutions**

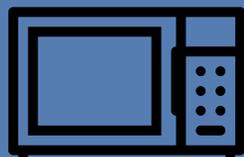
Descongelación de alimentos



1. De congelación a refrigeración por lo menos 24 horas antes de ocuparlo



2. Cocción directa



3. En horno de microondas



4. Nunca descongelar a temperatura ambiente ni en agua estancada



SISTEMA PEPS

PRIMERAS ENTRADAS- PRIMERAS SALIDAS



Evita que los alimentos se caduquen dando una rotación correcta de los alimentos



Verifica fechas de caducidad



Da salida y rotación a los productos y evita mermas



TEMPERATURAS SEGURAS EN



**Alimentos
Máximo 4°C**



REFRIGERACIÓN

TEMPERATURAS SEGURAS

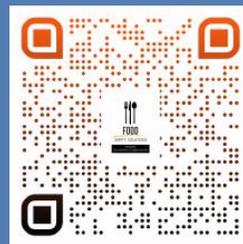


**Mínimo a
-18°C**



CONGELACIÓN

LAVA Y DESINFECTA



Lava con agua y jabón

Enjuaga con abundante agua



**Desinfecta por el tiempo y
concentración indicado**

Pasos para preparar una solución desinfectante a 100 ppm de cloro al 6%



1

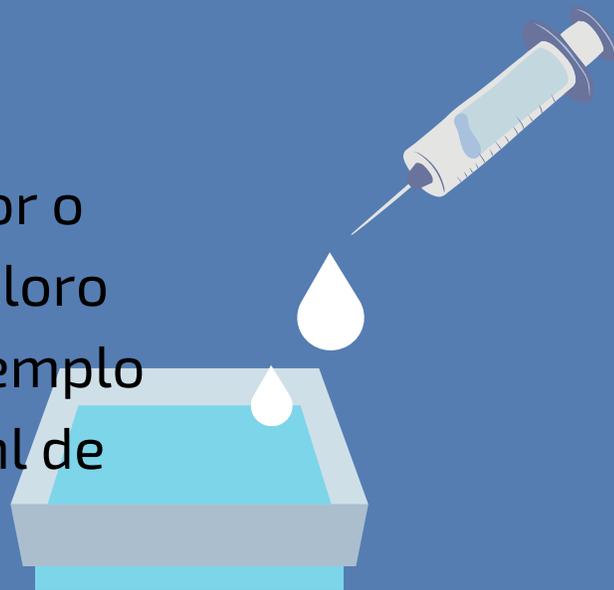
Prepara el siguiente material:

1. Vaso medidor o jeringa
2. Cloro al 6%
3. Contenedor para preparar la solución



2

Con la ayuda del vaso medidor o jeringa coloca la cantidad de cloro sugerida en un litro de agua: ejemplo para 1 litro de agua coloca 2 ml de cloro



3

Verifica con las tiras reactivas la concentración de cloro



Pasos para preparar una solución desinfectante a 50 ppm de cloro al 6%

Prepara el siguiente material:

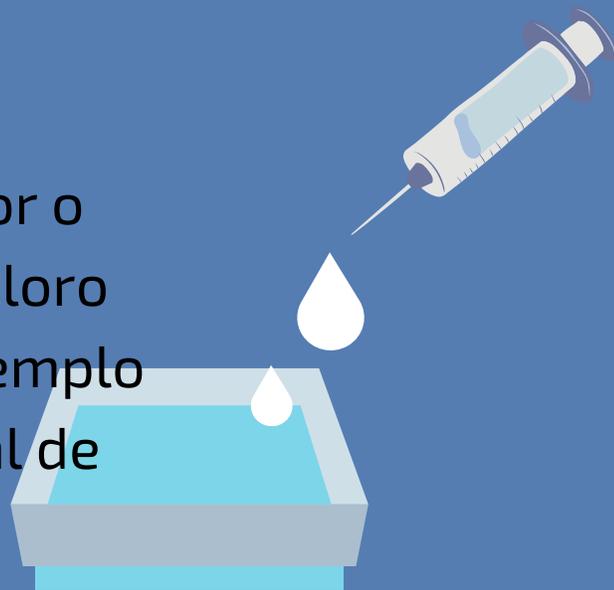
1. Vaso medidor o jeringa
2. Cloro al 6%
3. Contenedor para preparar la solución

1



2

Con la ayuda del vaso medidor o jeringa coloca la cantidad de cloro sugerida en un litro de agua: ejemplo para 1 litro de agua coloca 1 ml de cloro



3

Verifica con las tiras reactivas la concentración de cloro

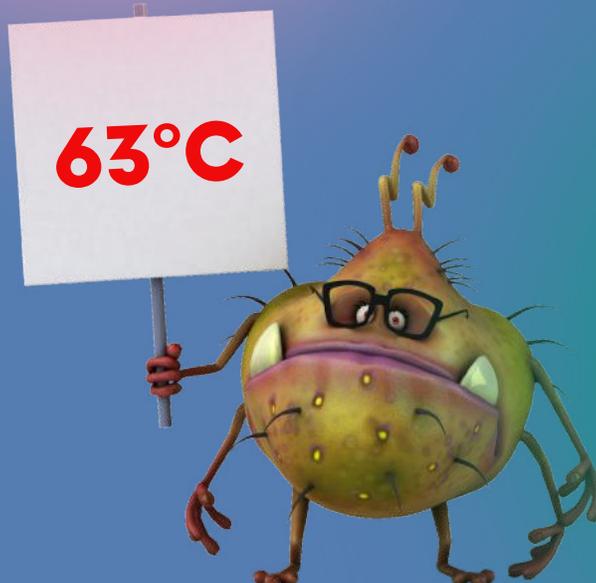


COCCIÓN SEGURA DE ALIMENTOS



AVES, CARNES
RELLENAS Y
RECALENTAMIENTO
DE ALIMENTOS

CARNE DE RES Y
CERDO



ARROZ, PASTAS,
FRIJOL, SALSAS,
PESCADO ETC



ZONA DE PELIGRO



Intervalo de
temperatura donde
mejor se desarrollan los
microorganismos



SABES COMO ACOMODAR LOS ALIMENTOS ?

REALIZA UN **ORDEN CORRECTO**
DE LOS ALIMENTOS.
ETIQUÉTALOS CON SISTEMA PEPS
Y TAPALOS CORRECTAMENTE.



FOOD

SAFETY SOLUTIONS

Asesoría,
Consultoría y Capacitación

**RECUERDA MANTENER LOS
ALIMENTOS A UNA TEMPERATURA
ENTRE 0 - 4°C**

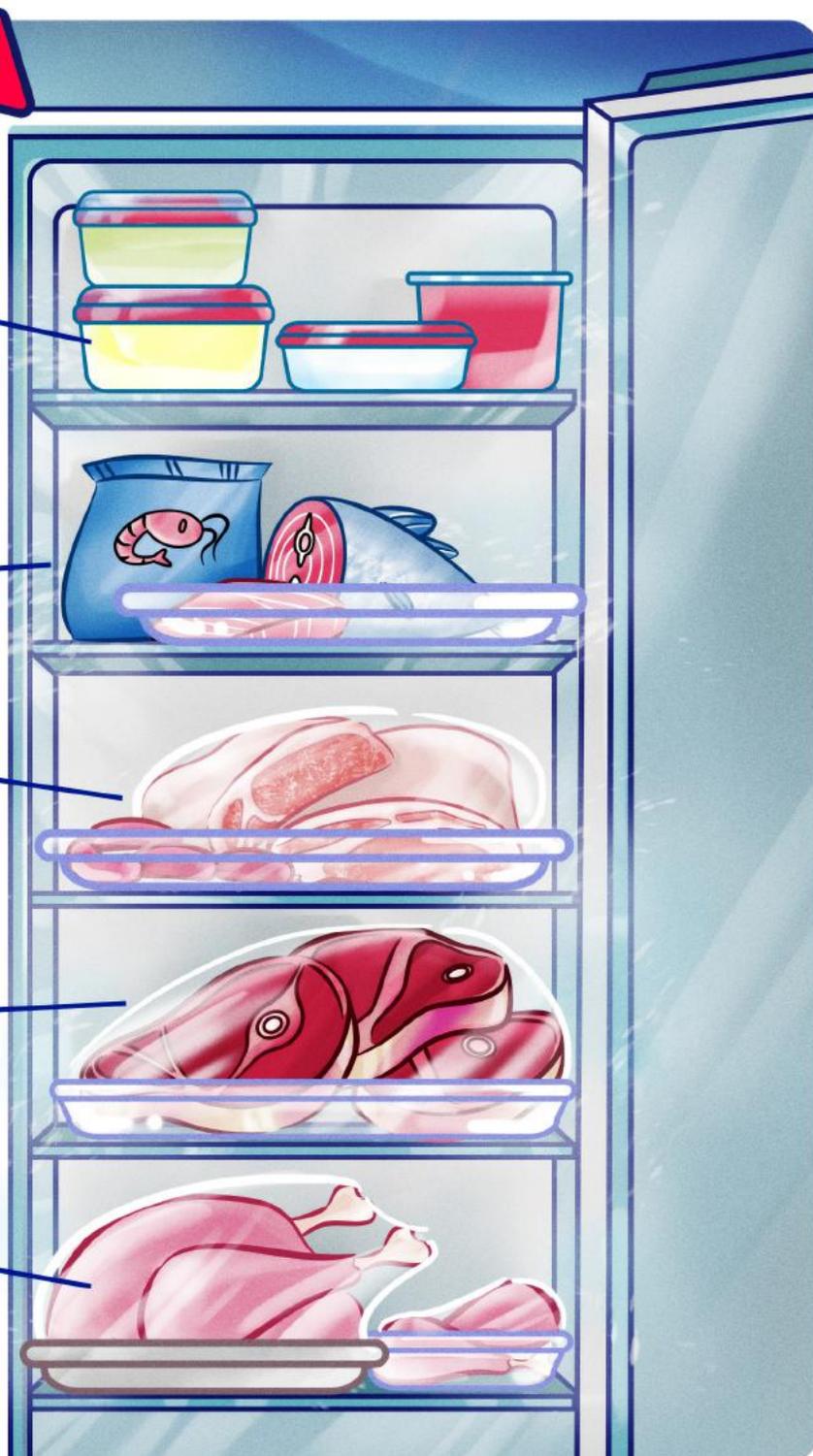
**ALIMENTOS LISTOS
PARA CONSUMO.**

**PESCADOS Y
MARISCOS.**

CARNE DE CERDO.

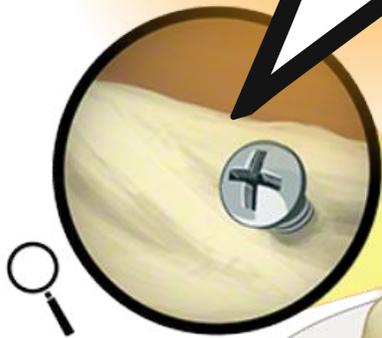
CARNE DE RES.

POLLO, AVES.

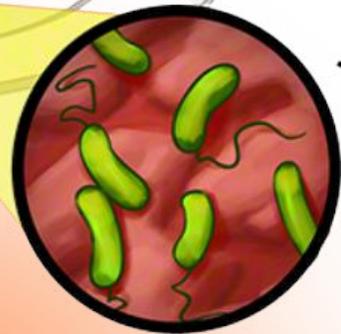
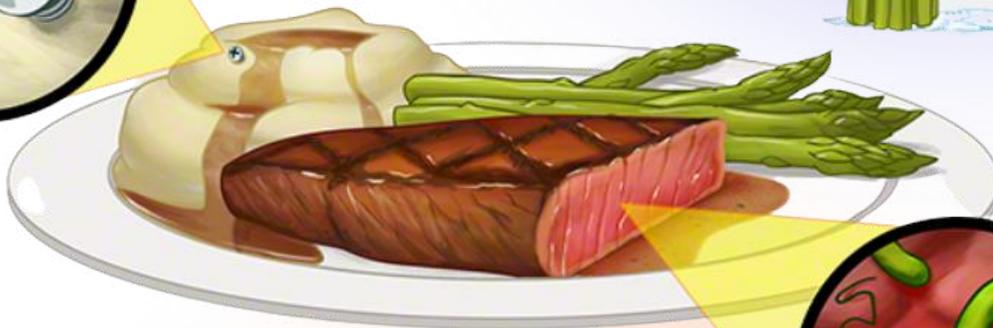


TIPOS DE CONTAMINACIÓN

CONTAMINACIÓN FÍSICA



CONTAMINACIÓN QUÍMICA



CONTAMINACIÓN BIOÓGICA

