

# MANUAL SOBRE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.



unab

2022

---

# INDICE:

[Instalaciones](#)..... 5

[Equipos y utensilios](#) ..... 5

[Manipulador de alimentos](#)..... 6

[Requisitos higiénicos de fabricación](#) ..... 7

[Saneamiento](#) ..... 8

[Almacenamiento](#) ..... 9

[Referencias](#)..... 10

---

## INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de principios generales de higiene en la manipulación, producción, envasado, almacenamiento y distribución de productos alimenticios para el consumo humano, que tiene como objetivo que el producto no represente ningún riesgo para la salud en ninguno de los eslabones de producción.

El presente manual es desarrollado como parte del proyecto de grado “CREACIÓN DE UN MANUAL SOBRE BPM PARA LA PLAZOLETA DE COMIDAS DE LA PLAZA DE MERCADO DE SAN GIL” con el propósito de aportar a la mejoría en los puestos de alimentos dentro de la plaza de mercado y que sus manipuladores tengan mayor conocimiento sobre la reglamentación en Colombia referente a BPM. Para la creación de este manual, se basará en el decreto 3075 de 1997, NTS- USNA 007 pero teniendo en cuenta parámetros que se puedan aplicar o sean de interés para la población objeto.

## OBJETIVO

Este manual tiene como objetivo brindar a los cocineros de la plaza de mercado de San Gil los conocimientos básicos para la elaboración de productos alimenticios de calidad e inocuidad.

---

## DEFINICIONES

**BPM:** Son las siglas de “Buenas Prácticas de Manufactura” las cuales comprende una normativa básica de higiene en la elaboración, producción, procesamiento, envasado y distribución de alimentos.

**Alimento:** Es cualquier producto que otorgue nutrientes necesarios para la vida humana.

**Carnet de manipulación de alimentos:** Carnet que certifica que el manipulador es apto para la elaboración de productos alimenticios. Para adquirir este carnet se necesita realizar pruebas médicas de coprológica, KoH en uñas, frotis de garganta entre otros.

**Desinfección:** Proceso por el cual se eliminan total o parcialmente los microorganismos para evitar infecciones.

**Contaminación:** Es la presencia de sustancias nocivas las cuales pueden ser: físicas, químicas o biológicas.

**Contaminante:** Sustancia que altera un producto de manera nociva y que causa daños en el cuerpo o ambiente en el que se introduce.

**Contaminación cruzada:** Es el proceso por el cual el contaminante de un producto, contamina a otro. Este puede ser directo, de un alimento a otro o indirecto, de una superficie/utensilio/manipulador a un alimento.

**Saneamiento:** Acción por la cual se da higiene o se recupera un espacio a condiciones óptimas.

**Plan de saneamiento:** Guía que describe las actividades que se realizan para disminuir los riesgos de contaminación en un espacio. Estos cuentan con un plan de lavado y desinfección, plan contra plagas, plan de basuras, etc.

**Manipulador de alimentos:** Persona encargada de la transformación de los alimentos para el consumo humano.

---

# Instalaciones

Los locales de alimentos deberán contar con la siguiente normativa básica para no ser una fuente de contaminantes para los alimentos:



1. No estar cerca de lugares que puedan contaminar la comida.
2. No representar un riesgo para la salud de los consumidores o el personal manipulador de alimentos.
3. Tener los alrededores del establecimiento limpios.
4. Ser de fácil limpieza y desinfección.
5. No ser lugar de estancia para animales (mascotas, animales de granja, etc.).
6. Disponer de agua potable y limpia.
7. Tener un acopio de basuras alejado del local.
8. Tener un lugar para lavar las manos el cuál debe ser de fácil acceso.



## Equipos y utensilios

Requisitos para los equipos y utensilios:

1. Deben Ser de materiales resistentes y que no se desgaste con el uso.
2. Deben ser hechos con materiales inertes, ósea, que no reaccionen con otras sustancias.
3. Deben ser lisos, sin poros y estar en perfecto estado.
4. Deben ser de fácil limpieza.
5. No deben estar pintadas si estas tienen contacto con el alimento.
6. Las canecas de basura deben estar en óptimas condiciones, sin drenaje y con tapadera.

# Manipulador de alimentos

El manipulador de alimentos debe cumplir con las siguientes recomendaciones:



1. Debe hacerse un chequeo medio que demuestre que está en condiciones óptimas para trabajar en la industria alimenticia.
2. Todo manipulador de alimentos debe contar con carnet de manipulación de alimentos vigente.
3. Deben tener educación en la correcta manipulación de alimentos y ser capacitados respecto al trabajo que va a realizar.
4. Su aseo personal es indispensable y si evitar la contaminación.
5. Si tiene uniforme, debe mantenerlo bien puesto y limpio en todo momento.
6. Lavar sus manos con agua y jabón antes de iniciar su trabajo y mientras tiene contacto con los alimentos u objetos que pueden contaminar los alimentos.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto.
8. Si tiene barba, bigote o algún vello facial, debe cubrirse.
9. Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
10. Usar zapatos cerrados, impermeables y de tacón bajo.
11. Si no es necesario, no usar guantes.
12. En caso de necesitar usar guantes, deben estar limpios, sin roturas y seguir lavándose las manos y guantes en el proceso.
13. Dependiendo de si existe un riesgo de contaminar, se debe usar tapabocas.
14. No se debe portar anillos, aretes o joyas mientras se esté elaborando alimentos.
15. Si utiliza gafas, tener una cadena, bando o accesorio que las sujete a la cabeza.



16. No se debe comer o beber en las áreas de producción.
17. No se debe fumar en la cocina.
18. No se debe escupir en la cocina o en algún lugar donde genere una contaminación al alimento.
19. El colaborador que tenga alguna afección en la piel o enfermedad que pueda contagiarse por la comida, se debe apartar de las actividades directas con la comida hasta que esta no genere alguna contaminación.
20. No debe tener sustancias que puedan contaminar, como perfumes, cremas o maquillaje.

## Requisitos higiénicos de fabricación

Requisitos para la fabricación de alimentos:



1. La recepción de materias primas se debe hacer en un lugar donde no se contaminen.
2. Los alimentos deben ser lavados y desinfectados.
3. Los productos congelados deben ser descongelados lentamente y no deben de congelarse nuevamente.
4. No se deben mezclar productos crudos con productos ya cocidos, a menos que estos no representen una contaminación.
5. Los envases donde se fabrique alimentos deben ser adecuados y no deben generar ninguna contaminación.
6. Los envases no deben haberse usado antes para algún fin que pueda contaminar la comida.
7. Los envases deben estar limpios antes de usarlos.
8. Todos los procesos en la fabricación de alimentos deben realizarse bajo los mayores estándares de limpieza.
9. Se debe tomar acciones para evitar la contaminación cruzada.



**10.** Después de usarse un utensilio o envase, debe lavarse antes de volver a usarlo.

**11.** Los envases usados para llevar fuera del establecimiento, no deben representar un riesgo para la salud y estar limpios.

## Saneamiento

Reglamentación referente al saneamiento del establecimiento de comida:

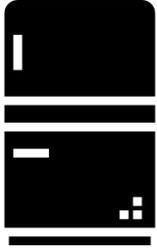
- 1.** Se debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento.
- 2.** El plan de saneamiento debe contar con: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos, programa de control de plagas.
- 3.** El plan de limpieza y desinfección debe incluir los procedimientos, las sustancias que se utilizarán y los periodos para realizarlo.
- 4.** Para el programa de desechos sólidos, se debe contar con los implementos necesarios para esto, así como el lugar de acopio, basándose en las normas de higiene y salud.
- 5.** Las plagas como artrópodos (arañas, cucarachas, etc...) y roedores (ratas, ratones, etc...) deberán tener un control específico.



---

# Almacenamiento

Requisitos para el almacenamiento de productos alimenticios:



**Piensa PEPS: primero en llegar, primero en salir**

1. Se debe realizar rotación de los productos dependiendo de su orden de llegar.
2. Se debe tener en cuenta las temperaturas adecuadas para el almacenamiento de los insumos.
3. Mantener limpio los lugares de almacenamiento.
4. No se debe almacenar sobre el suelo ni tocando las paredes.
5. Los productos de limpieza o químicos no se deben almacenar en el mismo lugar que los insumos y deben estar etiquetados.
6. Los alimentos deben mantenerse cubiertos para evitar la contaminación cruzada.
7. El producto descongelado, no se puede volver a congelar.

---

## REFERENCIAS:

Freepik. (s. f.). Colección de iconos de reciclaje [Icono]. En *freepik.es*.

Freepik. (s. f.). Lávese las manos en diseño plano [Imagen]. En *freepik.es*.

ICONTEC. (2006, 28 marzo). *NTS-USNA007*. Fontur.com.co. [https://fontur.com.co/sites/default/files/2020-11/NTS\\_USNA007.pdf](https://fontur.com.co/sites/default/files/2020-11/NTS_USNA007.pdf)

itim2101. (s. f.). Fridge [Icono]. En *flaticon.com*.

Ministerio de salud. (2008, 2 septiembre). *Decreto 3075 de 1997*. minsalud.gov.co. [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf)

pixel perfecto. (s. f.). chef [Icono]. En *flaticon.com*.