



# BUENAS PRÁCTICAS DE **MANUFACTURA**



## BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Son herramientas básicas para obtener productos seguros para el consumo humano, que se enfocan en la higiene y correcta manipulación.

## LAS BPM EN LA COCINA.

En su cocina:

- ¿Los materiales de construcción son adecuados?
- ¿La limpieza alcanza todos los rincones?
- ¿Está impedido el acceso de las plagas?
- ¿La ventilación es suficiente?
- ¿Cómo asegura la higiene del personal?
- ¿Los pisos están en buen estado?

## VENTAJAS DE APLICAR LAS BPM.

- Asegura la elaboración de alimentos seguros e inocuos para el consumo humano.
- Evita contaminación de los alimentos, reduciendo el riesgo de enfermedades, infecciones e intoxicaciones.
- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y el desarrollo de procesos y productos alimenticios.
- Añade prestigio y eleva la visión del cliente sobre el local de comida.

## ¿QUÉ PASA SI NO APLICO LAS BPM?

Si no se aplican las BPM pueden ocurrir:

- Devoluciones de productos por fallas, perdiendo la confianza del cliente.
- Multas y sanciones por autoridades.
- Clientes y personal enfermos.
- Clausuras y cierres de negocios.



## TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.

### CONTAMINANTES BIOLÓGICOS.

Bacterias, hongos, levaduras, virus, parásitos, insectos, roedores.



### CONTAMINANTES FÍSICOS.

Vidrio, piedras, plásticos, polvo, elementos extraños (cabellos, etc.)



### CONTAMINANTES QUÍMICOS.

Residuos de plaguicidas, pesticidas, lubricantes, residuos de productos de limpieza.



## ASPECTOS QUE INVOLUCRA.

- Materias Primas.
- Instalaciones y equipos.
- Control de Plagas.
- Programas de limpieza y desinfección.
- Manejo de desechos.
- Calidad del agua.
- Almacenamiento adecuado.
- Capacitación al personal.



## ASPECTOS RELEVANTES DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

### MATERIAS PRIMAS.

Las Buenas Prácticas tienen en cuenta sobre las materias primas:

- Origen o procedencia.
- Fecha de vencimiento y elaboración.
- Estado de las materias primas.

### INSTALACIONES Y EQUIPOS.

#### DISEÑO

Debe permitir el flujo de trabajo, facilitar la limpieza para prevenir la contaminación cruzada.



#### UBICACIÓN

Deben estar ubicados lejos de malezas, polvos, plagas etc.



#### PISOS Y PAREDES

Deben ser resistentes, impermeables, antideslizantes, no tener grietas, ni huecos, deben facilitar la limpieza y evitar acumulaciones de agua.



### DRENAJES

Deben tener su respectiva pendiente que facilite el desalojo de líquidos, con sus respectivas rejillas o tapas protectoras para evitar el ingreso de plagas.



### TECHOS

Deben evitar acumulación de suciedad, condensaciones, formación de moho y desprendimientos, además deben facilitar la limpieza y mantenimiento, no debe tener goteras.



### VENTANAS

Deben proporcionar luz y ventilación natural, deben estar protegidas por mallas anti-insectos, facilitar la limpieza y evitar acumulaciones de suciedad.



### PUERTAS

Deben ser lisas, de material resistente y ser amplias.



### SANITARIOS Y VESTIDORES

No deben tener conexión con el área de preparación, con correcta iluminación, ventilación, higiene y dotación de agua. Prohibido consumir alimentos ahí.



### EQUIPOS Y UTENSILIOS

De material resistente no corrosivo, ni absorbente (madera), lisos, fácil de limpiar y desarmar. El material no debe impartir sabores, ni desprender componentes contaminantes. Deben ser almacenados en un lugar específico y reemplazados cuando presenten mal estado.



### ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS

Deben tener jabón, agua, toallas o secador de manos, tacho de basura y un rótulo recordatorio del lavado de manos.



### INSTALACIONES ELÉCTRICAS, CONTRA INCENDIOS Y MECÁNICAS

Deben estar diseñadas para evitar acumulación de suciedades y nicho de plagas.



### ILUMINACIÓN

Debe facilitar la visibilidad. Las lámparas deben estar protegidas por pantallas.



### VENTILACIÓN

Debe evitar la condensación o sudor del personal, previene el ingreso de aire y polvo contaminado.



## CONTROL DE PLAGAS.

Una plaga es una colonia de animales (artrópodos o roedores) que afecta a la población y causa un perjuicio grave.

Factores que favorecen el desarrollo de plagas:

- Agua.
- Comida.
- Humedad.
- Temperatura.
- Oscuridad.

Reducimos el riesgo de tener plagas con:

Un correcto sistema anti-plagas, orden y limpieza, evitando acumulaciones de agua y manejando temperaturas adecuadas.

Es importante el control de plagas porque es una muestra de:

- Orden y limpieza.
- Prevención de enfermedades.
- Cuidado de imagen.
- Cumplimiento de estándares de calidad.

El control de Plagas toma en cuenta dos situaciones:

- 1.- Evitar el ingreso de las plagas al establecimiento con el uso de rejillas en alcantarillas y drenajes.
- 2.- Evitar la propagación de las plagas a través de trampas, control biológico o aplicación de insecticidas.

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Está enfocado en disminuir los riesgos de contaminación de un alimento durante su elaboración.

Cada establecimiento, debe definir el programa de acuerdo a sus procesos.



El programa de limpieza debe tener en cuenta:

- Productos químicos de limpieza usados: sin aroma, grado alimenticio, principios activos, dosis, frecuencia y manual de uso.
- Instrumentos de limpieza: cepillos, escobas, escurridores, etc.
- Programa de limpieza por área o equipo.
- Responsable del programa de limpieza y desinfección.
- Monitoreo del programa de limpieza.
- Estado higiénico, de conservación y funcionamiento de: utensilios, instalaciones y equipos.

## DEBEN CONSIDERARSE LAS ETAPAS DE LIMPIEZA:

**1.- LIMPIEZA** en seco, recoger suciedad sin aplicación de agua.



**2.- PRELAVADO**, eliminar la mayor cantidad de suciedad con agua.



**3.- LAVADO**, aplicación de detergentes y su respectiva fricción.



**4.- ENJUAGUE**, remover suciedades y detergencia aplicando agua.



**5.- DESINFECCIÓN**, eliminar las bacterias presentes en la superficie con ayuda de un producto desinfectante.



**6.- ESCURRIDO**, eliminación del exceso de agua presente en la superficie.



## NUESTRA PROPUESTA DE LIMPIEZA EN ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Nuestros productos de limpieza, recomendados en los lugares donde se fabrican alimentos, cumplen con los siguientes requisitos:

- Registros Sanitarios.
- Seguros para el usuario.
- Amigables al medio ambiente.

## ÁREAS DE PREPARACIÓN.





## OLIMPIA PROFESIONAL

Limpiador desinfectante con D-limoneno, elimina suciedades, malos olores y mata bacterias.

**PRESENTACIONES:**  
3785ml.

### VENTAJAS

- Contiene D-limoneno extracto de la cáscara de los cítricos.
- Elimina el 99.99% de las bacterias.
- Elimina malos olores.
- No contiene olores añadidos.

### BENEFICIOS

- Limpia y desinfecta en un solo paso.
- Puede usarse en las mesas de restaurantes.
- Se usa en bajas dosis, por lo cual es rentable.
- No deja olores residuales.

### MODO DE USO

- 1.- Recoger las suciedades presentes.
- 2.- Aplicar a la superficie.
- 3.- Esparcir con un paño.



## GRASSOL

Detergente desengrasante, biodegradable sin aroma. Remueve suciedades fuertes y grasas. Fácil uso.

**PRESENTACIONES:**  
1 galón - 20 Litros

### BENEFICIOS

- Menor consumo de agua.
- Rendidor, pues es usa en dilución.
- No daña superficies, ni lastima la piel.

### VENTAJAS

- Acción detergente y desengrasante.
- Rápido enjuague.
- No desprende olores fuertes.
- No es tóxico, ni corrosivo.

### MODO DE USO

- 1.- Diluya GRASSOL según el uso y suciedad a limpiar.
- 2.- Aplicar a la superficie o utensilio.
- 3.- Dejar actuar y restregar.
- 4.- Enjuagar y escurrir.



## BRILLEX

Lavavajillas en crema, disuelve la grasa y es de fácil enjuague. Deja vajilla y vasos limpios y brillantes. No reseca las manos, contiene glicerina.

**PRESENTACIONES:**  
250g - 500g - 1000g

**AROMAS:**  
Limón y Sandía

### VENTAJAS

- Rápida remoción de grasa y suciedades.
- Fácil enjuague.
- No deja aroma residual.
- Mantiene su consistencia firme.
- Contiene humectantes.

### BENEFICIOS

- Ahorro de agua en enjuague.
- Manos suaves.
- Menos desgaste.

### MODO DE USO

- 1.- Unte un poco de la crema lavavajillas en una esponja.
- 2.- Aplique en el plato o utensilio con la esponja.
- 3.- Fricción.
- 4.- Enjuague.



## CLOROX

Desinfectante de uso general para superficies, utensilios, frutas y verduras. Blanquea y desinfecta debido a su ingrediente activo Cloro. Fórmula segura para el uso en superficies metálicas y madera.

**PRESENTACIONES:**  
120ml - 270ml - 500ml - 1000ml - 2000ml - 3800ml.

**AROMAS:**  
Original- Pureza Cítrica- Magia Floral.

### VENTAJAS

- Elimina efectivamente bacterias.
- Se usa pequeñas cantidades.
- Concentración de Cloro estable.
- Remueve manchas y desinfecta superficies.

### BENEFICIOS

- Rendidor.
- Mantiene la concentración de Cloro.
- Ataca un amplio espectro de bacterias

### MODO DE USO

- 1.- Diluya CLOROX según el uso.
- 2.- Aplicar a la superficie o utensilio.
- 3.- Dejar actuar y enjuagar.



### OLMPIA TODO TERRENO

Limpiador bactericida con detergente en gel, su fórmula contiene mezcla de 3 potentes ingredientes para la limpieza profunda, eliminación de mugre y bacterias del hogar.

**PRESENTACIONES:**

240ml - 1000ml.

**CARACTERÍSTICAS:**

Gel limpiador, desinfectante, desengrasante, blanqueador, poder antimoho.

### BENEFICIOS

- Facilita la remoción de suciedad y permite que no se oscurezca el contenido.
- Elimina el 99.9% de las bacterias.
- Elimina la grasa más difícil.
- Potencia el lavado de la ropa blanca.
- Elimina y previene la formación de moho.

### MODO DE USO

- 1.- Diluya OLMPIA TODO TERRENO.
- 2.- Aplicar a la superficie o equipo.
- 3.- Dejar actuar y restregar.
- 4.- Enjuagar y escurrir.



### OLMPIA

Limpia y desinfecta. Elimina el 99,9% de bacterias, pues contiene Tinosan Hp100.

**PRESENTACIONES:**

3.785lt - 1.8lt - 900 ml - 450ml - 215ml - 70 ml.

**AROMAS:**

Eucalipto, Manzana canela, Manzana verde, Lavanda, Campiña floral.

### VENTAJAS

- Corta al contacto la suciedad.
- Efecto residual.
- Aromas y presentaciones variadas.
- Fácil aplicación.

### BENEFICIOS

- Limpia y desinfecta en un paso.
- No es tóxico.
- Se puede usar en pisos, baños, mesones.

### MODO DE USO

- 1.- Aplique Olimpia desinfectante en la superficie.
- 2.- Dejar actuar y restregar.
- 3.- Enjuagar y escurrir.



### MANEJO DE DESECHOS.

Los tachos de basura son lo recipientes donde se almacenaran los desechos, estos deben estar:

- Correctamente identificados.
- Tapados.
- Tener sistema de pedal.
- Ubicados en lugares estratégicos.

Deben ser lavados con frecuencia, en un área alejada de la zona de preparación.



## CALIDAD DEL AGUA.

El agua es un componente fundamental en la elaboración de alimentos, ya sea que se use como ingrediente, en limpieza o en lavado de manos.

Se debe asegurar que el agua no sea un riesgo de contaminación.

En procesos de elaboración de alimentos, el agua que se utiliza como ingrediente, debe ser considerada como una materia prima más y cumplir con especificaciones de calidad y de inocuidad.

Así también, al estar en contacto con las manos del personal, los utensilios, equipos de trabajo y otras superficies, deben establecer su origen, distribución y almacenamiento, pues cualquier contaminación accidental o intencionada podría afectar al producto final.

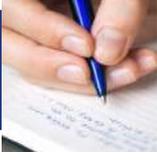
- El agua potable, es segura para el consumo humano, libre de los contaminantes biológicos, químicos o físicos.
- El Programa de Calidad del Agua, asegura que el agua que entra a la instalación sea segura e inocua, o que será tratada para hacerla segura e inocua.
- Para garantizar la calidad del agua que se consume, se sugiere que se hagan análisis microbiológicos por lo menos una vez al mes y físico- químicos dos veces por año.
- En el caso de no cumplir con los parámetros que indica la normativa, se recomienda realizar los tratamientos necesarios para llegar a valor de la normativa.

## PERSONAL.

Todos los que intervienen en el proceso de elaboración de alimentos deben conocer y cumplir los procesos de higiene y seguridad alimentaria:

- Ingresar a laborar en perfecto estado de salud.
- Se debe hacer uso del uniforme solo en el área de trabajo y cambiarse en los vestidores asignados.

## PROCESOS A SEGUIR DEL PERSONAL.

	<b>USAR COFIA.</b>		<b>NO USAR PASADORES NI ARETES.</b>
	<b>USAR CUBREBOCA.</b>		<b>NO ESTORNUDAR NI TOSER.</b>
	<b>ROPA LIMPIA Y APROPIADA.</b>		<b>NO FUMAR NI COMER.</b>
	<b>MANOS LIMPIAS Y DESINFECTADAS.</b>		<b>NO USAR BOLIGRAFO.</b>
	<b>USAR GUANTES.</b>		<b>NO USAR PERFUME.</b>
	<b>REPORTAR HERIDAS O CORTADAS AL SUPERVISOR.</b>		<b>NO USAR ANILLOS NI RELOJ.</b>
	<b>CALZADO LIMPIO Y APROPIADO.</b>		<b>NO USAR UNAS LARGAS NI ESMALTE.</b>

## LAVADO DE MANOS.

- Antes de ingresar al área de trabajo.
- Antes de manipular alimentos.
- Después de tocarte el pelo, cara o cuerpo.
- Después de comer o beber.
- Después de estornudar o toser.
- Antes de colocarse los guantes.
- Después de darle la mano a otra persona.
- Después de manipular dinero.
- Después de realizar actividades diarias.
- Limpiar las áreas o sacar la basura.
- Después de usar el baño.



## PROCESO DE LAVADO DE MANOS.

	Humedezca las manos con agua.		Aplique suficiente jabón para cubrir toda la superficie de las manos.
	Frote sus manos palma a palma.		Frote circularmente hacia atrás y hacia adelante con las yemas de los dedos en la derecha para con la izquierda y viceversa
	Coloque la mano derecha encima del dorso de la mano izquierda, los dedos y viceversa.		Aprete el pulgar izquierdo con la mano derecha, frote circularmente y haga lo mismo con la otra mano.
	Enjuague con agua desde los dedos hasta las muñecas.		Seque las manos con una toalla desechable o secador.
	Use la toalla desechable para cerrar la llave.		Manos limpias protegen nuestra SALUD.

## ALMACENAMIENTO.

Las materias primas y el producto final deben almacenarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación cruzada o descomposición de las mismas:

- Verificar que se cumpla con la temperatura y humedad óptima de almacenamiento.
- Separar materias primas de productos químicos para evitar contaminación química.
- No almacenar juntos productos crudos con productos cocidos.



- Eliminar productos en mal estado o caducados.
- Mantener los espacios limpios, aseados y secos.
- Los alimentos deben guardarse en envases limpios a 15cm del piso y alejados de las paredes.
- Limpiar derrames.
- Evitar el refugio de plagas.

## CONTROL DE PROCESOS.

Para asegurar que se cumplan las BPM, es importante llevar controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos estandarizados.

Estos son:

- Control de temperaturas.
- Control de tiempos y procesos de elaboración.
- Control de la higiene en el área de elaboración.
- Control de materias primas.
- Establecer un responsable de controles.



## CONTROL DE PROCESOS EN LAS FRITURAS.

Utilizar únicamente grasas y aceites recomendados para frituras.



Utilizar la filtración al menos una vez al día, eliminando las partículas sólidas desprendidas de los alimentos.



Ecurrir el agua de los alimentos antes de la fritura. Un exceso de vapor provocará que el aceite salte del freidor.



No aplicar sal o especias a los productos en el equipo de fritura, pues puede resultar en deterioro de la grasa o aceite.



La temperatura de la fritura depende del tipo y forma del alimento. En términos generales, la temperatura apropiada de frituras es de 160°C a 190°C.



Prolongar la vida útil de las grasas y aceites manteniendo la temperatura debajo de los 120°C.



Comprobar periódicamente la calidad y el buen estado de los aceites y grasas.



## PROHIBICIONES.

- A.-** La comercialización de alimentos preparados en el área de la cocina de una vivienda particular destinados al consumo de alimentación dirigida a la colectividad.
- B.-** Que las áreas de preparación y manipulación de alimentos del establecimiento de alimentación colectiva sean utilizados como lugar de vivienda particular.
- C.-** La venta de todo alimento que haya tenido contacto con manos contaminadas, fluidos corporales, tales como: fluidos nasales, orales y otros medios, por parte de los manipuladores de alimentos, consumidores y otras personas.
- D.-** El ingreso de personas ajenas a las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos, salvo visitas breves y recorridos guiados que pueden ser autorizados por el propietario o administrador del establecimiento.
- E.-** La presencia de animales o mascotas en el interior de los establecimientos de alimentación colectiva a excepción de los animales de servicios. En las áreas de preparación de alimentos se prohíbe el ingreso de animales de servicio.

## DOCUMENTACIÓN.

Es importante llevar documentación para definir los procedimientos y controles.

Permite detectar errores fácil y rápidamente cuando hay una preparación defectuosa, para así corregirlos y evitar repetirlos.



**EN RESUMEN LAS BPM SON:**

1

**COCINE BIEN**

los alimentos, aplicando al menos una T° de 70°C en toda su masa.



2

**EVITE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA**

por contacto entre alimentos crudos y cocinados.



3

Consuma cuanto antes los **ALIMENTOS COCINADOS** y consérvelos cuidadosamente.

- Los calientes por encima de 70°C.  
- Los refrigerados por debajo de 7°C.



4

**MANTENGA ESCRUPULOSAMENTE LIMPIAS** todas las superficies y útiles de trabajo.



5

**UTILICE AGUA POTABLE** en la preparación de los alimentos y en las operaciones de limpieza.



6

**PRACTIQUE UNA HIGIENE PERSONAL ADECUADA:**

- Lávese las manos al manipular alimentos.  
- Protéjase bien de cortes o heridas.  
- Lávese después de tocar objetos contaminados o de usar el baño.  
- Mantenga limpia su indumentaria de trabajo.



7

**NO FUME, NI COMA** en los locales de manipulación de alimentos. **NO TOSA O ESCUPA** sobre la comida.



8

**EVITE LA PRESENCIA** de insectos, roedores y otros animales transportadores de agentes patógenos.



9

**MANTENGA CERRADOS** los cubos de basura y **LÁVESE** las manos después de manipularlos.



10

**INFORME A SU SUPERVISOR** si no puede acatar estas reglas. **NO INCUMPLA LA LEY.**



CONTÁCTANOS

**¡CAPACÍTATE CON NOSOTROS!**

**CONSULTA CON TU ASESOR PARA INSCRIBIRTE EN NUESTROS CURSOS DE BPM DE FORMA GRATUITA.**

**PRESENTA ESTE DESPRENDIBLE EL DÍA DE LA CAPACITACIÓN.**

## SERVICIO - VELOCIDAD - INNOVACIÓN

### ¿QUIÉNES SOMOS?

SERVEI es la unidad de negocio de La Fabril, cuyo objetivo es comercializar y brindar soluciones integrales a los negocios de restaurantes, hoteles y catering (HORECA) en Ecuador.

### PROPUESTA DE VALOR

SERVEI ofrece la mejor solución gastronómica integrada para el cliente institucional, donde nuestros productos son solo el inicio de nuestra oferta, abarcando las siguientes áreas:

**PRODUCTOS:** Nuestro portafolio de productos se divide en Alimentos, Limpieza - Mantenimiento, Panificación - Pastelería y Cuidado Personal.

**SERVICIO:** Asesoría técnica comercial, asesoría académica y tutoriales y alianzas estratégicas con escuelas de gastronomía.

**DISTRIBUCIÓN:** Distribución directa y a través de distribuidores claves a nivel nacional.