



CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



EMPEZAMOS EN BREVE!

AGENDA

1	INTRODUCCIÓN	5	MANIPULACIÓN DE CÁRNICOS
2	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) E INOCUIDAD ALIMENTARIA	6	CONTROL DE LAS OPERACIONES EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3	HIGIENE PERSONAL	7	CASOS PRÁCTICOS Y APLICACIÓN
4	INDUMENTARIA	8	CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN



INOCUIDAD ALIMENTARIA





¿QUÉ ES?

- Garantiza alimentos seguros y libres de contaminación.
- Incluye prácticas y controles higiénicos en toda la cadena alimentaria.
- Protege la salud del consumidor mediante calidad sanitaria.



CALIDAD



¿QUÉ ES?

- Cumplimiento de características esperadas en un alimento.
- Incluye sabor, textura, apariencia y valor nutricional.
- Asegura productos confiables y satisfactorios.



IMPORTANCIA

Codex Alimentarius

International Food Standards





¿QUÉ ES?

- Normas, directrices y códigos de prácticas internacionales
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la OMS (Organización Mundial de la Salud).



OBJETIVOS

- Proteger la salud de los consumidores, asegurando que los alimentos sean inocuos, de calidad y aptos para el consumo
- Armonizar normas alimentarias internacionales, de manera que los países tengan referencias comunes para regular, producir y comercializar alimentos.



BPM



BPM

Las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) son un conjunto de normas y procedimientos básicos de higiene, manipulación y control aplicados en la elaboración de alimentos para garantizar su inocuidad y calidad, protegiendo la salud del consumidor



HIGIENE PERSONAL





PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
CODEX ALIMENTARIUS



OBJETIVOS



OBJETIVOS

Garantizar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos:

- Mantengan una salud personal adecuada;
- Mantengan un nivel adecuado de aseo personal, y
- Se comporten y actúen de forma adecuada.

(Codex alimentarius, 2011; p.23)



¿Qué es la contaminación cruzada?





¿Qué es la contaminación cruzada?

- Transferencia de microorganismos, alérgenos o sustancias químicas indeseadas de un alimento, superficie o equipo a otro.
- Malas prácticas de higiene o manipulación en el proceso de elaboración, almacenamiento o transporte de alimentos.





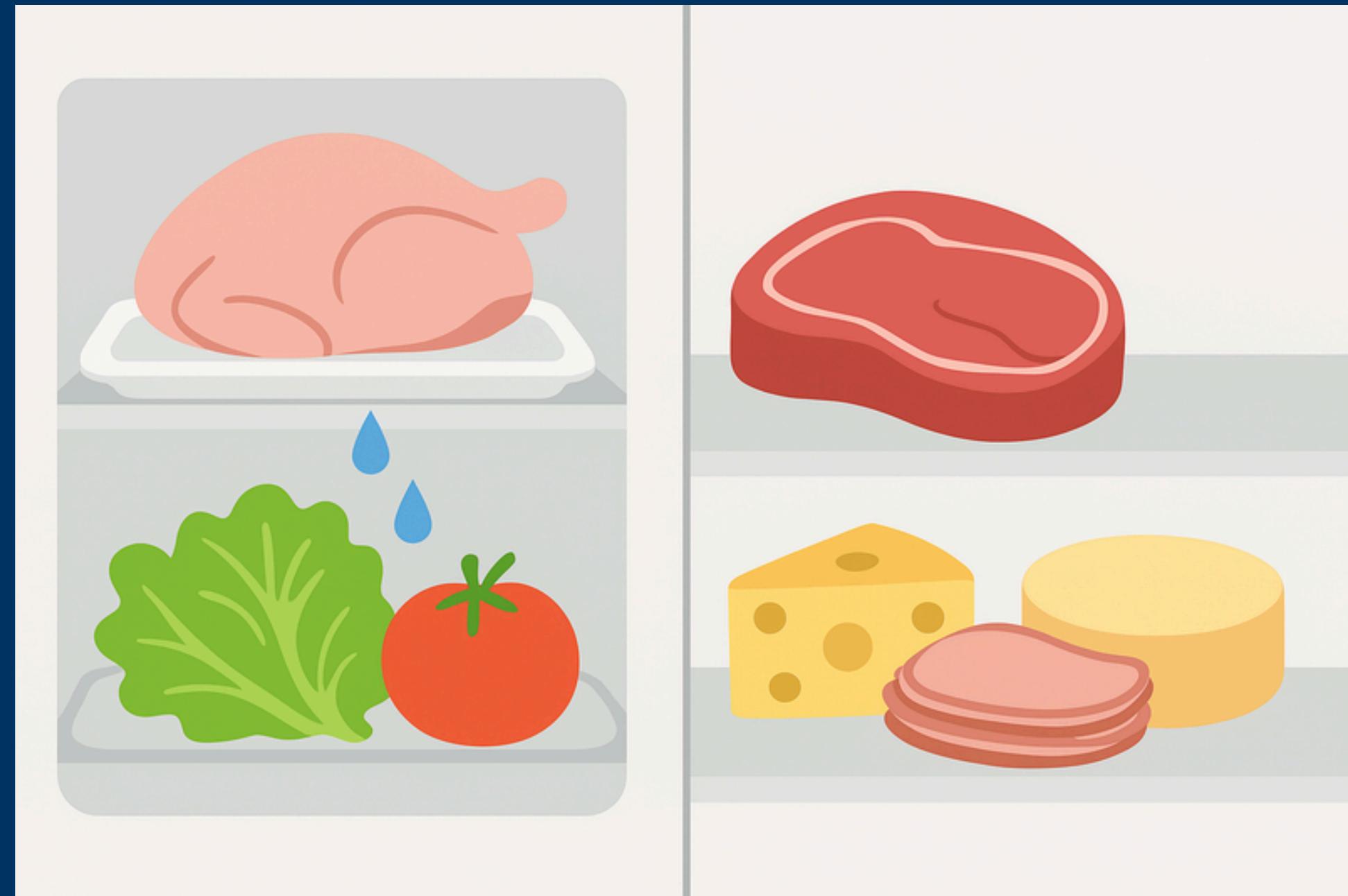
CONTACTO DIRECTO

- Ocurre cuando dos alimentos entran en contacto físico y se transfieren microorganismos o alérgenos de uno a otro.
- Se da principalmente entre alimentos crudos y listos para el consumo.



EJEMPLOS

- Guardar pollo crudo encima de vegetales frescos en la refrigeradora → los jugos del pollo caen sobre la lechuga.
- Colocar carne cruda junto a quesos o embutidos listos para consumir.



A photograph showing a variety of raw food items in a refrigerator. On the left, a piece of raw meat is visible. Next to it are two heads of broccoli, a head of cauliflower, and two carrots. In the background, there is a head of green cabbage. The items are arranged on a wire shelf inside a refrigerator.

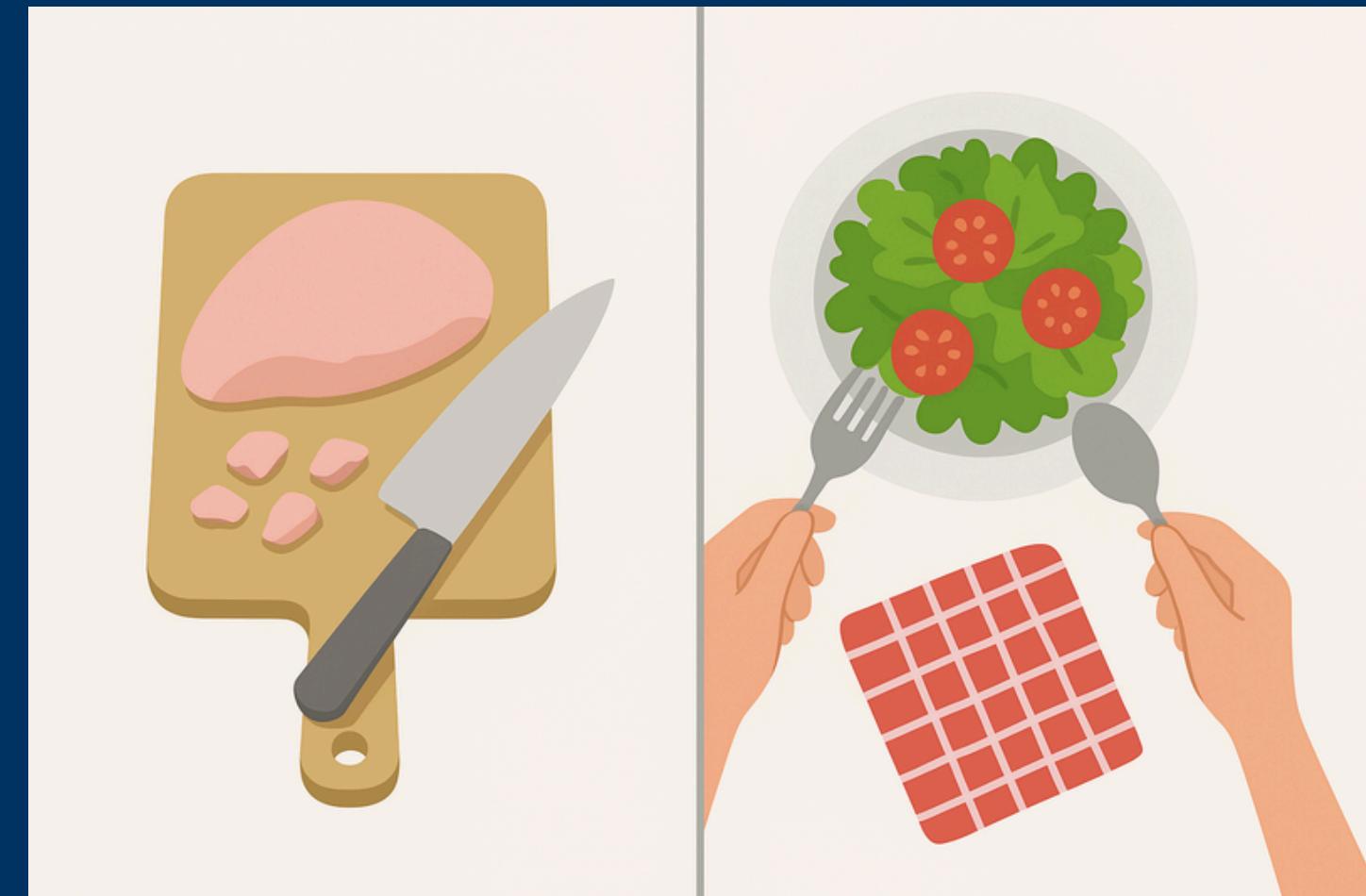
CONTACTO INDIRECTO

- Sucede cuando la transferencia ocurre a través de utensilios, superficies, equipos o manos contaminadas.
- Es la más común en cocinas e industrias alimentarias.



EJEMPLOS

- Cortar pollo crudo y luego usar la misma tabla o cuchillo para picar ensalada sin lavarlos antes.
- Manipular carne cruda y después tocar utensilios o alimentos listos para servir sin lavarse las manos.
- Usar paños de cocina sucios para limpiar mesas donde se preparan alimentos.





Estado de salud

- **🚫 Personal con enfermedades transmisibles por alimentos no debe ingresar a zonas de manipulación.**
- **⚠ Si existe riesgo de contaminación, se debe restringir su acceso.**
- **📢 Toda persona con síntomas o enfermedad debe informar de inmediato a la dirección.**





Enfermedades y lesiones

● Síntomas que deben comunicarse a la dirección:

- Ictericia
- Diarrea
- Vómitos
- Fiebre
- Dolor de garganta con fiebre
- Lesiones cutáneas infectadas (forúnculos, cortes, etc.)
- Secreciones de oídos, ojos o nariz





Enfermedades y lesiones



Medidas a tomar:

- El personal con cortes/heridas debe evitar contacto directo con alimentos.
- Si siguen trabajando:
 - Cubrir heridas con apóositos resistentes al agua.
 - Usar guantes cuando sea necesario.
 - Utilizar apóositos de color contrastante o detectables (para evitar que se confundan con el alimento).





Limpieza personal



Lavado de manos obligatorio en:

- Al iniciar actividades.
- Después de descansos.
- Tras usar el retrete.
- Tras manipular residuos o alimentos crudos.



Forma correcta:

- Lavar con agua y jabón.
- Enjuagar y secar sin volver a contaminarse.
- Los desinfectantes de manos solo después del lavado, nunca como sustituto.

¿CÓMO HACER UN BUEN LAVADO DE MANOS?





MOJADO DE MANOS CON AGUA CORRIENTE

El agua arrastra parte de la suciedad superficial



APLICACIÓN DE JABÓN (PREFERIBLEMENTE LÍQUIDO)

- El jabón emulsiona grasas y suciedad, donde suelen estar protegidos los microorganismos.



FROTADO PALMA CON PALMA

El frotado incrementa la eliminación de bacterias que estaban “pegadas” a los pliegues superficiales.



PALMA SOBRE DORSO DE MANO (AMBAS MANOS)

El dorso acumula suciedad y microbios,
especialmente en los nudillos.

*Microbiología: Aquí puede
permanecer
flora transitoria resistente, como
*Staphylococcus aureus.**



FROTADO ENTRE LOS DEDOS (ESPACIOS INTERDIGITALES)

En estos espacios la humedad y el sudor favorecen el crecimiento bacteriano.



FROTADO DE UÑAS CONTRA PALMAS

Las uñas son un reservorio crítico de microorganismos.

MICROBIOLOGÍA: HUEVOS DE PARÁSITOS (*ENTEROBIUS VERMICULARIS*), ESPORAS DE HONGOS, BACTERIAS RESISTENTES (*CLOSTRIDIUM SPP.*, *BACILLUS CEREUS*).



FROTADO DE MUÑECAS

En la piel de la muñeca también se acumulan microorganismos, ya que a menudo no se incluyen en el lavado.

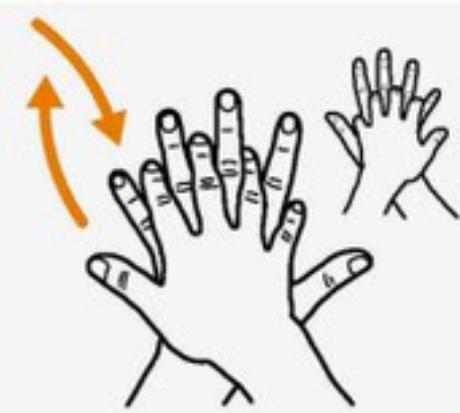


FROTADO DE MUÑECAS

En la piel de la muñeca también se acumulan microorganismos, ya que a menudo no se incluyen en el lavado.

**1a****1b**

Deposite en la palma de la mano una dosis del producto suficiente para cubrir toda la superficie a tratar

3

Frótese el dorso de una mano con la palma de las otra, entrelazando los dedos y viceversa

4

Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados

6

Frote, con un movimiento de rotación, el pulgar de una mano atrapándolo con la palma opuesta y viceversa

7

Frote, con un movimiento de rotación, hacia atrás y hacia delante, los dedos juntos contra la palma opuesta

2

Frótese las palmas de las manos entre sí

5

Frótese el dorso de los dedos con la palma de la mano opuesta, con los dedos juntos

8

Las manos ya son seguras





CONDUCTA PERSONAL

- ⚠ Conductas prohibidas durante la manipulación de alimentos:
- Fumar o vapear
 - Escupir
 - Masticar, comer o beber
 - Tocarse boca, nariz u otras zonas contaminantes
 - Estornudar o toser sobre alimentos sin protección

CONDUCTA PERSONAL

- Objetos personales no permitidos en zonas de manipulación:
 - ⌚ Joyas, relojes, alfileres
 - 💅 Uñas postizas
 - 👁️ Pestañas postizas
 - 🔑 Otros objetos que puedan caer o contaminar



VISITANTES Y OTRAS PERSONAS AJENAS AL ESTABLECIMIENTO

- Deben recibir instrucciones previas sobre la política de higiene.
- Incluye a trabajadores de mantenimiento u otros visitantes en zonas de elaboración.
- Usar ropa protectora adecuada.
- Cumplir con las normas de higiene del personal.
- Informar sobre cualquier enfermedad o lesión que pueda implicar riesgo de contaminación cruzada.



“Manipulación Segura de Alimentos con las Manos Limpias (sin uso de guantes)”



NORMAS DE HIGIENE PARA I MANIPULADOR DE ALIMENT

IÓN



**INDUMENTARIA
ARCSA
NORMATIVA TECNICA
SANITARIA PARA
ALIMENTOS PROCESADOS**

REGISTRO OFICIAL SUPLEMENTO 681 DE 01-FEB.-2016

ART. 83.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



a. El personal de la planta
debe contar con uniformes
adecuados a las operaciones
a realizar:

ART. 83.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



1. Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza.



ART. 83.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



2. Usar de forma obligatoria accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado

ART. 83.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



- 1.
 - 📌 **Beneficios de las KN95:**
 - 👉 **Mayor filtración:**
Retienen hasta 95% de partículas en el aire (polvo, bacterias, virus, aerosoles).
 - 👉 **Superan a las mascarillas quirúrgicas en eficacia de filtrado.**
- 2.
 - 👉 **Mejor ajuste facial:**
 - 👉 **Diseñadas para sellar mejor el contorno de la nariz y boca, evitando fugas.**
 - 👉 **Reducen el riesgo de que gotículas respiratorias contaminen los alimentos.**



ART. 83.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



3. Protección bidireccional:

- Protegen tanto al trabajador como al producto, evitando contaminación cruzada.
- Reducción de olores y partículas:
Filtran polvos, harinas u otros sólidos en suspensión presentes en ambientes de procesamiento.
- Mayor tiempo de uso:
- Ofrecen protección por varias horas continuas (aunque no son reutilizables de forma indefinida).





"RECOMENDACIONES SANITARIAS PARA LA MANIPULACIÓN DE CARNES"



CÁRNICOS

Carne



◆ Definición general

La carne es el tejido muscular comestible de los animales de abasto (res, cerdo, aves, ovinos, caprinos, entre otros), junto con los tejidos conectivos, grasas y, en algunos casos, huesos, que se destinan al consumo humano.



◆ PRINCIPALES RIESGOS EN CÁRNICOS



◆ **PRINCIPALES RIESGOS EN CÁRNICOS
(CARNE DE CERDO)**



A high-magnification microscopic image showing various green microorganisms. In the foreground, several rod-shaped bacteria with long, fine appendages called flagella are visible. Interspersed among them are several spherical cells, likely yeasts or different types of bacteria. The background is filled with more of these microorganisms, creating a dense, textured pattern.

MICROBIOLÓGICOS



Salmonella spp.



- **Causa:** Contaminación cruzada durante el faenado, malas prácticas higiénicas o consumo de carne mal cocida.
- **Consecuencia:** Salmonellosis (fiebre, diarrea, vómitos); riesgo alto en niños y adultos mayores.



Listeria monocytogenes

- **Causa:** Contaminación cruzada, Deficiencias en limpieza y desinfección, Manipulación inadecuada, Temperaturas inadecuadas
- **Consecuencia:** listeriosis (meningitis, septicemia, abortos en embarazadas).

Escherichia coli O157:H7 (y otras STEC)



- **Causa:** Contaminación fecal en el sacrificio o manipulación inadecuada.
- **Consecuencia:** diarrea severa, colitis hemorrágica y en casos graves síndrome urémico hemolítico.



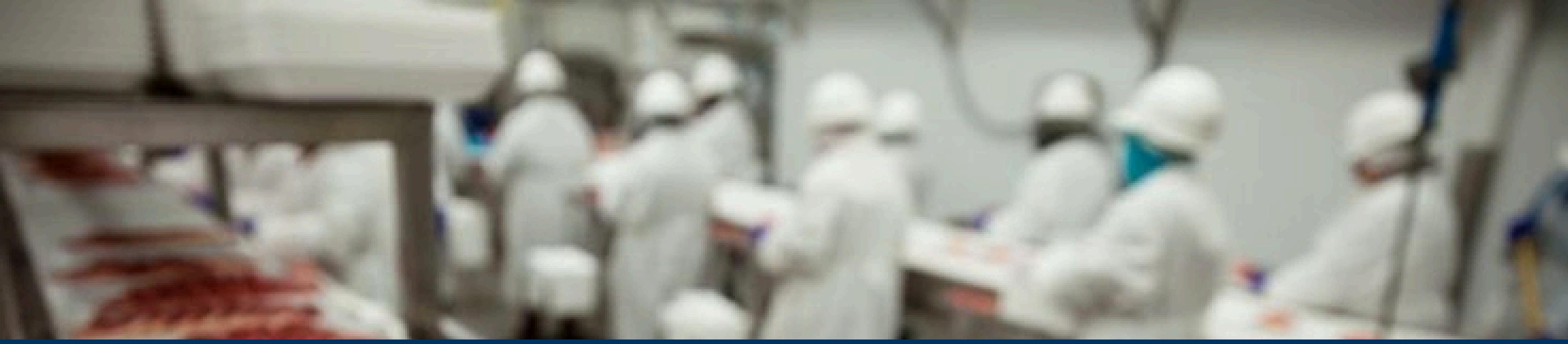
Clostridium perfringens

- **Causa:** conservación inadecuada de carnes cocidas (temperaturas templadas que favorecen esporas).
- **Consecuencia:** intoxicación alimentaria con diarrea y dolor abdominal.

Clostridium botulinum



- **Causa:** enlatados o carnes curadas mal procesadas en condiciones anaeróbicas.
- **Consecuencia:** botulismo (parálisis muscular, puede ser mortal).



• MANIPULACIÓN CÁRNICOS



Carne de Res

Aspecto	Detalle	Normativa / Referencia
Riesgos principales	Contaminación por <i>E. coli O157:H7</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , residuos de antibióticos y hormonas.	Codex CAC/RCP 58-2005 (Code of Hygienic Practice for Meat).
Manipulación segura	- Mantener refrigerada a ≤ 4 °C.- Evitar contaminación cruzada con carnes crudas y listas para consumo. - Cocción interna mínima: 70 °C por 2 min.	ARCSA-DE-067-2015-GGG (Ecuador).
Buenas prácticas	- Deshuesado en superficies limpias. - Lavado de manos antes y después de manipular.- Uso de cuchillos exclusivos para carne roja.	INEN 1338:2012 (Carne fresca – requisitos).



Carne – AVES

Aspecto	Detalle	Normativa / Referencia
Riesgos principales	Contaminación por <i>Salmonella spp.</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , residuos de antibióticos y micotoxinas en piensos.	Codex CAC/RCP 58-2005 (Code of Hygienic Practice for Meat). ARCSA-DE-067-2015-GGG (Ecuador).
Manipulación segura	- Mantener refrigerada a ≤ 4 °C. - Evitar contaminación cruzada con alimentos listos para consumo. - Cocción interna mínima: 74 °C.	INEN 1340:2012 (Carne de ave fresca – requisitos).
Buenas prácticas	- Eviscerado en superficies limpias. - Lavado de manos antes y después de manipular. - Uso de cuchillos exclusivos para aves.	INEN 1338:2012 (Carne fresca – requisitos).



RECOMENDACIONES SANITARIAS (MANIPULACION DE POLLO)



senas





- **“MARCO LEGAL DE LAS CARNES
PERMITIDAS EN ECUADOR”**

Carne

👉 Según INEN 1338:2012 (Ecuador):

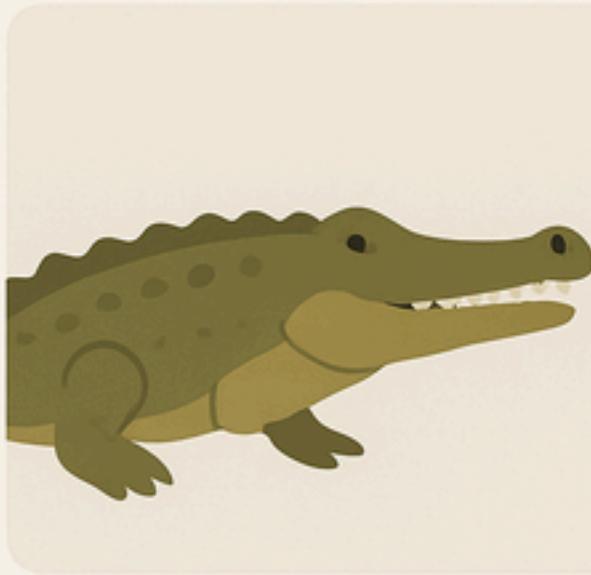
“Carne es toda parte del animal de abasto que se destina al consumo humano, fresca o procesada, que incluye músculo, grasa, hueso, piel, vísceras comestibles y derivados.”

👉 Según el Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005 – Código de Prácticas de Higiene para la Carne):

“Se entiende por carne el producto comestible obtenido de animales sacrificados que están sanos y aptos para el consumo humano, incluidos sus subproductos comestibles.”



ANIMALES NO CONVENCIONALES PARA CONSUMO



Carne

◆ ¿Y animales no convencionales?

Animales como cocodrilos, ratas, serpientes, camellos, canguros, etc.:

- Sí son carne en el sentido biológico (tejido muscular comestible).
- No siempre son carne legalmente reconocida, a menos que exista una norma o regulación que los incluya como especie de consumo.
- En esos casos se los suele clasificar como “carnes no tradicionales” o “carnes exóticas”.

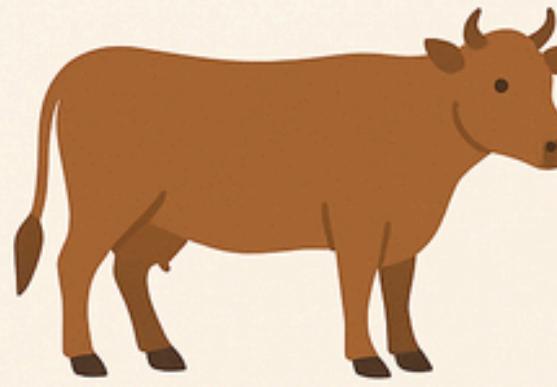
Carne



👉 Ejemplos reales:

- Carne de cocodrilo: en países como Sudáfrica, Australia y Tailandia es autorizada y regulada como carne comestible.
- Carne de cuy (conejillo de indias): en Ecuador y Perú está normada y considerada carne de abasto.
- Carne de roedores silvestres: en la Amazonía algunos se consumen (paca, capibara), y en países como Venezuela existen regulaciones.

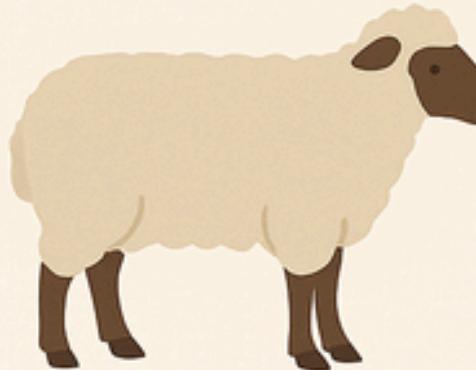
Animales de consumo cárneo en Ecuador



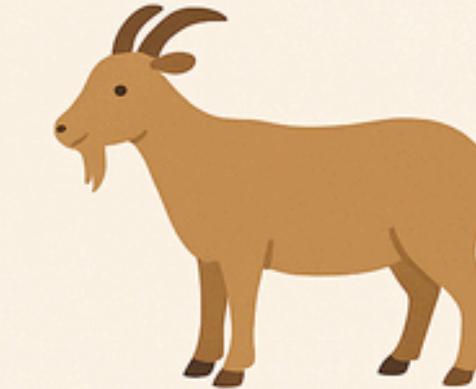
Bovinos
(vacas, toros)



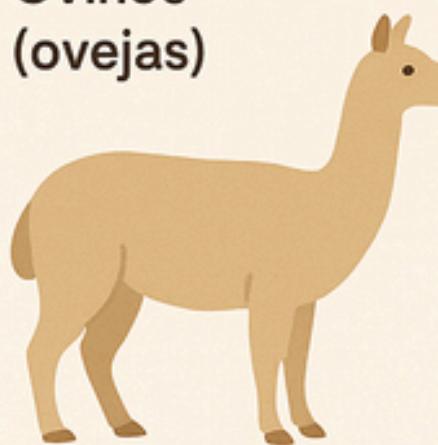
Porcinos
(cerdos)



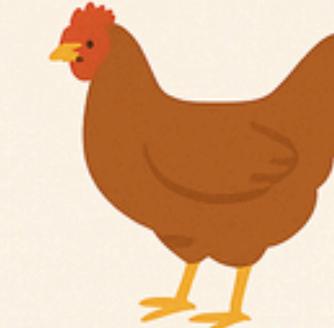
Ovinos
(ovejas)



Caprinos
(cabras)



Camélidos
(como llamas, alpacas)



Aves de corral
(pollos, pavos, patos,
etc.)

NORMATIVA ECUATORIANA



AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO

Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria y el Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos de AGROCALIDAD menciona: PARA ANIMALES DE ABASTO PERMITIDOS EN ECUADOR:

- Bovinos (vacas, toros).
- Porcinos (cerdos).
- Ovinos (ovejas).
- Caprinos (cabras).
- Camélidos (como llamas, alpacas).
- Aves de corral (pollos, pavos, patos, etc.).

EL “CUY” COMO CARNE NORMALIZADA EN ECUADOR



- El cuy (*Cavia porcellus*) está reconocido como carne de abasto para consumo humano.
- Considerado especie menor/no tradicional, pero regulada por MAG, MSP e INEN.
- Debe cumplir beneficio en centros autorizados y control sanitario.
- Se aplican las mismas normas de sanidad e inocuidad que a otras carnes (bovino, porcino, aves).

PREGUNTA



**¿Qué ocurre si se elaboran o comercializan platillos
con carnes de animales no reconocidos como de
abasto en Ecuador?**



- **◆ Normativa en Ecuador**
- ARCSA-DE-067-2015-GGG (Alimentos procesados):
prohíbe el uso de materias primas no autorizadas para consumo humano.
- Código Orgánico de la Salud (COS, 2020): **establece sanciones por elaborar, distribuir o vender alimentos que representen riesgo para la salud o que no estén autorizados.**
- Codex Alimentarius: **exige que la carne sea de animales inspeccionados y declarados aptos para el consumo.**



FAENAMIENTO DE ANIMALES DE ABASTO



A stylized illustration of a worker in a meat processing plant. The worker, wearing a white hard hat and a light-colored apron over a white shirt, is shown from the side, focused on their work. They are wearing blue gloves and holding a large cleaver, performing a precise cut on a yellow chicken carcass hanging from a metal hook. In the background, several other chickens are hanging in a row, also suspended by hooks. The setting appears to be a clean, industrial meat processing facility.

FAENAMIENTO DE ANIMALES DE ABASTO

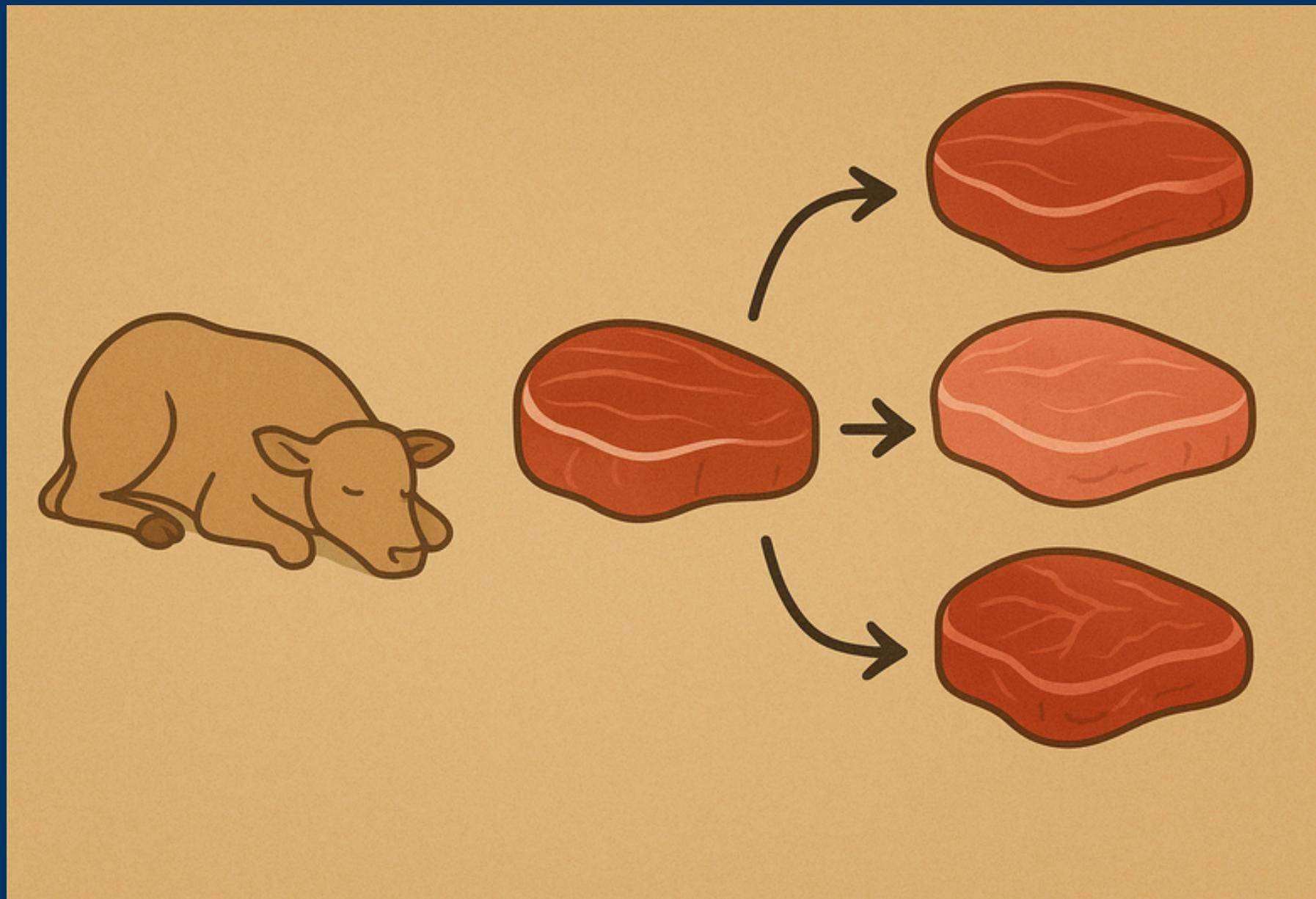
El faenamiento es el conjunto de operaciones técnicas e higiénicas que se realizan en un matadero o centro de faenamiento autorizado para transformar a los animales de abasto en carne apta para el consumo humano.

Incluye:

- Inspección ante-mortem y post-mortem.
- Evisceración y despiece bajo condiciones higiénicas.
- Conservación en cadena de frío.



¿Qué pasa con la carne después del sacrificio?



Cuando un animal es sacrificado, su cuerpo deja de tener oxígeno y circulación sanguínea, pero los músculos siguen reaccionando por un tiempo. Esos cambios naturales se llaman cambios post-mortem y determinan si la carne queda dura, suave o se daña.



◆ ¿Cómo influye el tipo de faenamiento en la carne?



◆ ¿Cómo influye el tipo de faenamiento en la carne?

- **Estrés del animal antes y durante el sacrificio**
Si el animal sufre miedo, golpes, cansancio o maltrato, gasta toda su energía (glucógeno) antes de morir.
Eso cambia el pH de la carne, provocando:
 - Carne PSE (pálida, suave y exudativa) → se da en cerdos y aves.
 - Carne DFD (oscura, firme y seca) → se da en reses.
- Resultado: carne fea, dura y de mala conservación.**



¿Qué es la carne PSE?



- **La sigla significa:**
- **Pálida** → de color muy claro (blancuzca o grisácea).
- **Suave** → la textura se siente floja, sin firmeza.
- **Exudativa** → suelta mucho líquido (agua mezclada con proteínas).
-  **Es un defecto de la carne que se da principalmente en cerdos y aves.**

◆ ¿Por qué ocurre?

- Cuando el animal sufre estrés muy fuerte justo antes del sacrificio (por golpes, calor, miedo o mal manejo).
- Ese estrés hace que el músculo gaste toda su energía (glucógeno).
- Después de la muerte, el pH de la carne baja demasiado rápido, provocando cambios físicos:
- Las fibras musculares se rompen.
- El agua se escapa fácilmente.



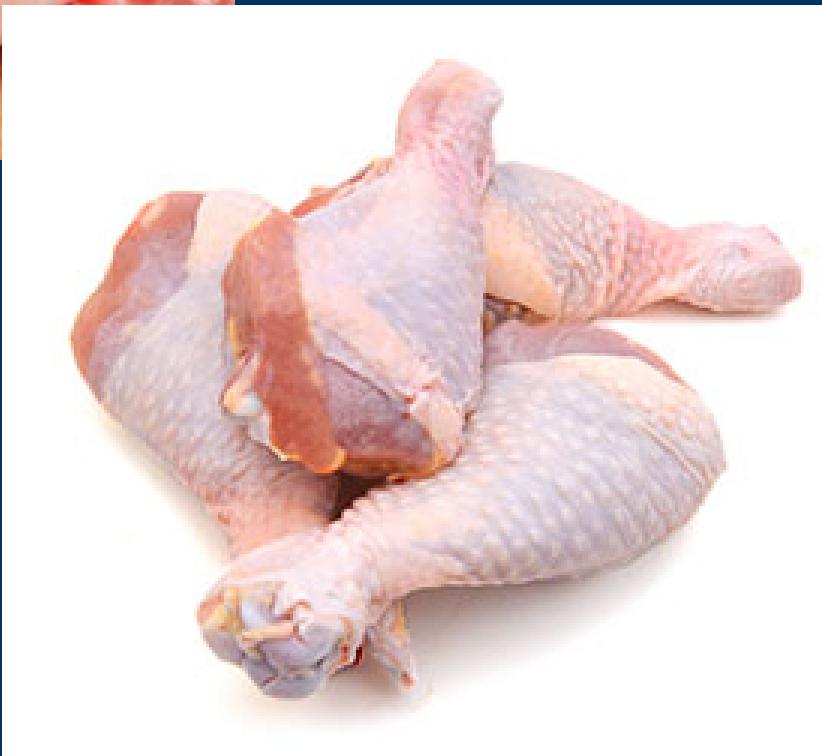
¿Cómo se ve y cómo se siente la carne PSE?



- Color: pálida, casi blanca o gris, en vez de ser rosada o rojiza.
- Textura: muy blanda, se deshace fácil, sin firmeza.
- Jugosidad: suelta mucha agua al cortarla o cocinarla (se ve como si "llorara").
- Al cocinarla: queda seca, dura y sin sabor
→ aunque antes parecía blanda.



¿Cómo debería ser la carne normal?



- **Cerdo:** debe tener un color rosado uniforme, firme al tacto y con brillo natural.
- **Pollo:** debe ser de color rosado claro, firme y sin exceso de agua.



• Carne DFD (oscura, firme y seca) → se da en reses.



La sigla significa:

D = Dark (oscura)

F = Firm (firme)

D = Dry (seca)

👉 Es un defecto de la carne que ocurre principalmente en reses y ovinos.

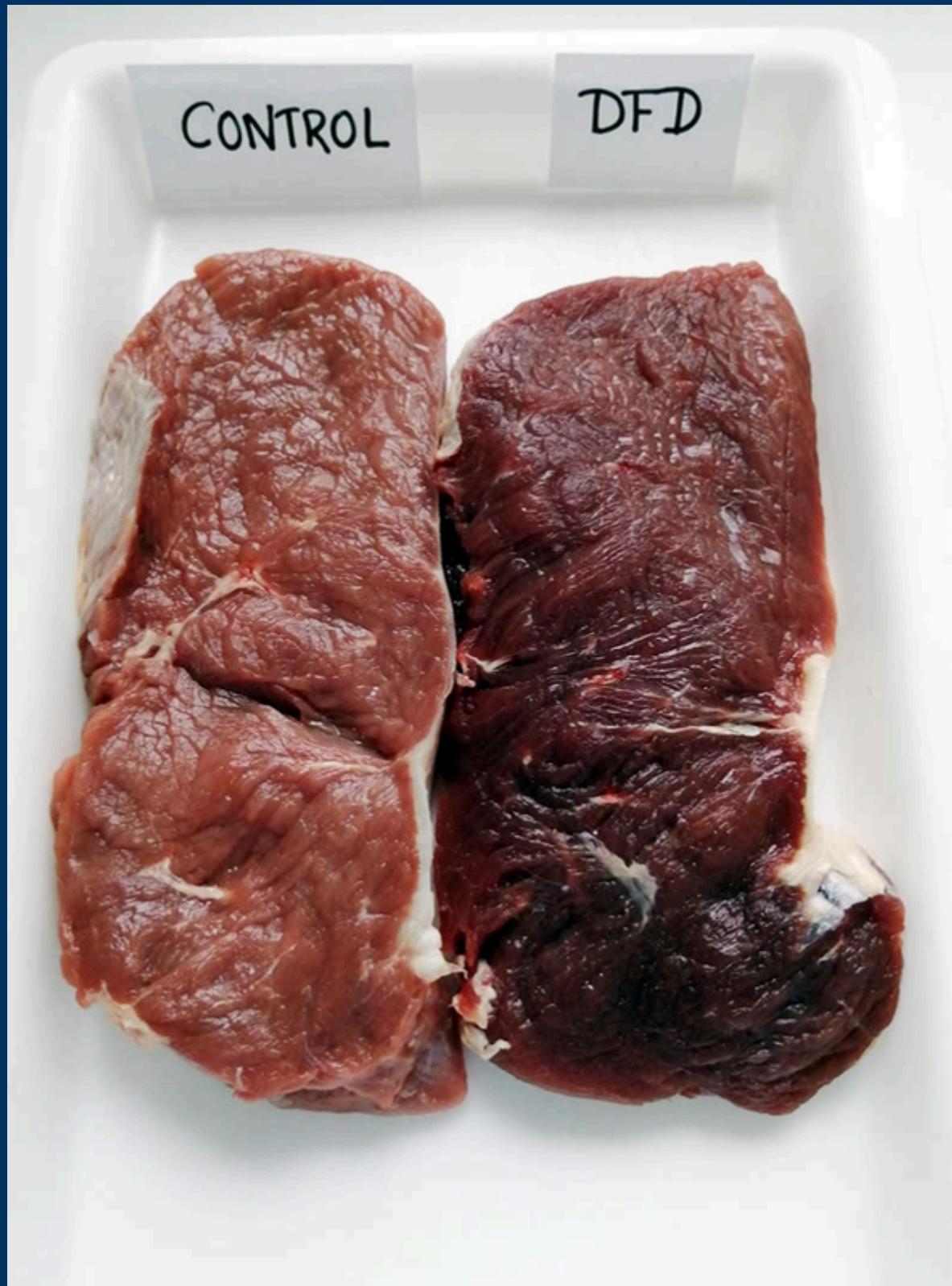


◆ ¿Por qué ocurre?



- **El animal sufrió estrés prolongado antes del sacrificio (viajes largos, falta de alimento, peleas con otros animales).**
- **El músculo gastó toda su reserva de energía (glucógeno) antes de la muerte.**
- **Como ya no había glucógeno suficiente, el pH de la carne no bajó lo suficiente → queda con un pH alto.**

◆ ¿Cómo se ve y cómo se siente la carne DFD?



- **Color:** muy oscuro, casi marrón o púrpura, en lugar de rojo brillante.
- **Textura:** muy firme, dura al tacto, como apretada.
- **Jugosidad:** se ve seca, pero al mismo tiempo absorbe mucha agua (es pegajosa).
- **Al cocinarla:** queda correosa, difícil de masticar y con sabor metálico.



◆ ¿Cómo debería ser la carne normal de res?



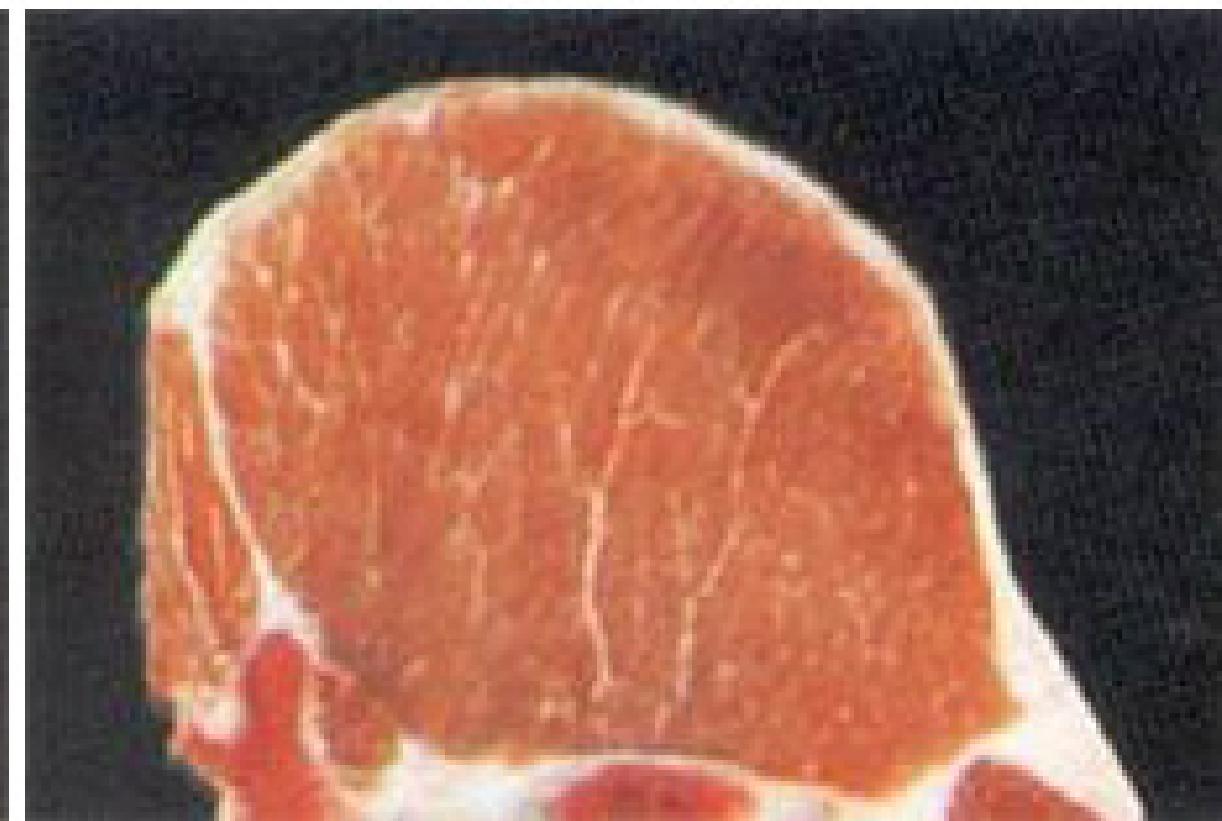
- **Color:** rojo brillante.
- **Textura:** firme pero elástica, no rígida.
- **Jugosidad:** debe tener agua retenida en equilibrio, sin chorreo ni sequedad.
- **Sabor:** agradable, característico de carne fresca.



DFD



Normal



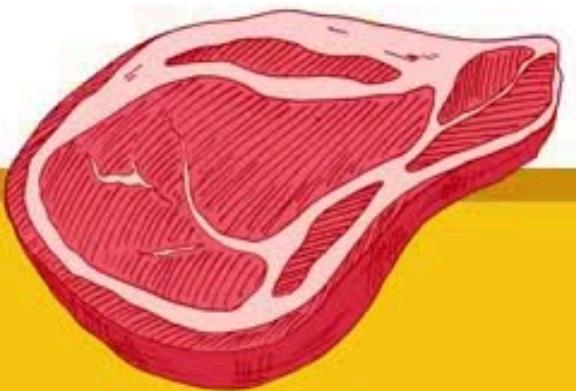
PSE



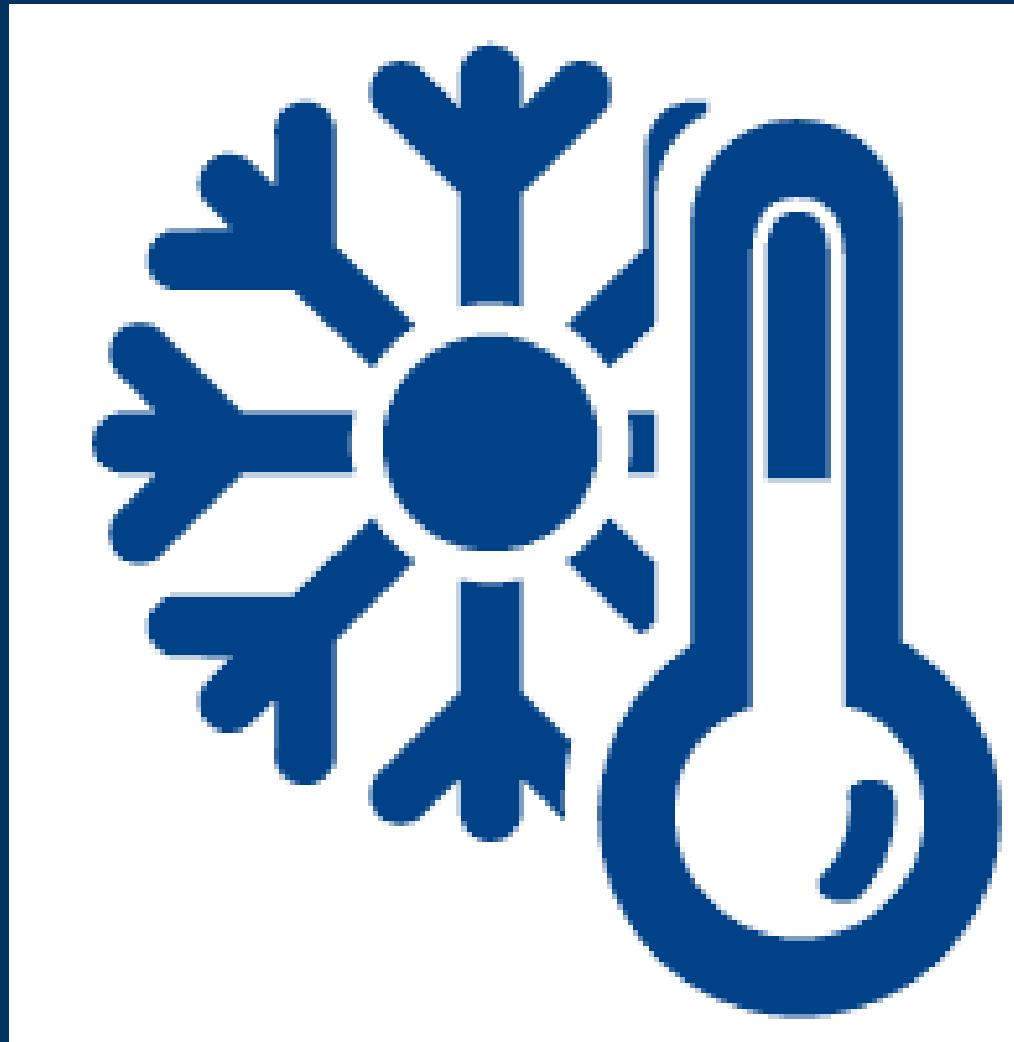
1. Fundamentos de la Conservación Cárnia



JÓN S



1. Fundamentos de la Conservación Cárnia



- ◆ **Métodos físicos**
 - Refrigeración (0–4 °C)**
Ralentiza el crecimiento microbiano.
Vida útil: pocos días a semanas.
 - Congelación (-18 °C o menos)**
Detiene la actividad microbiana y enzimática.
Vida útil: meses (dependiendo del envasado).



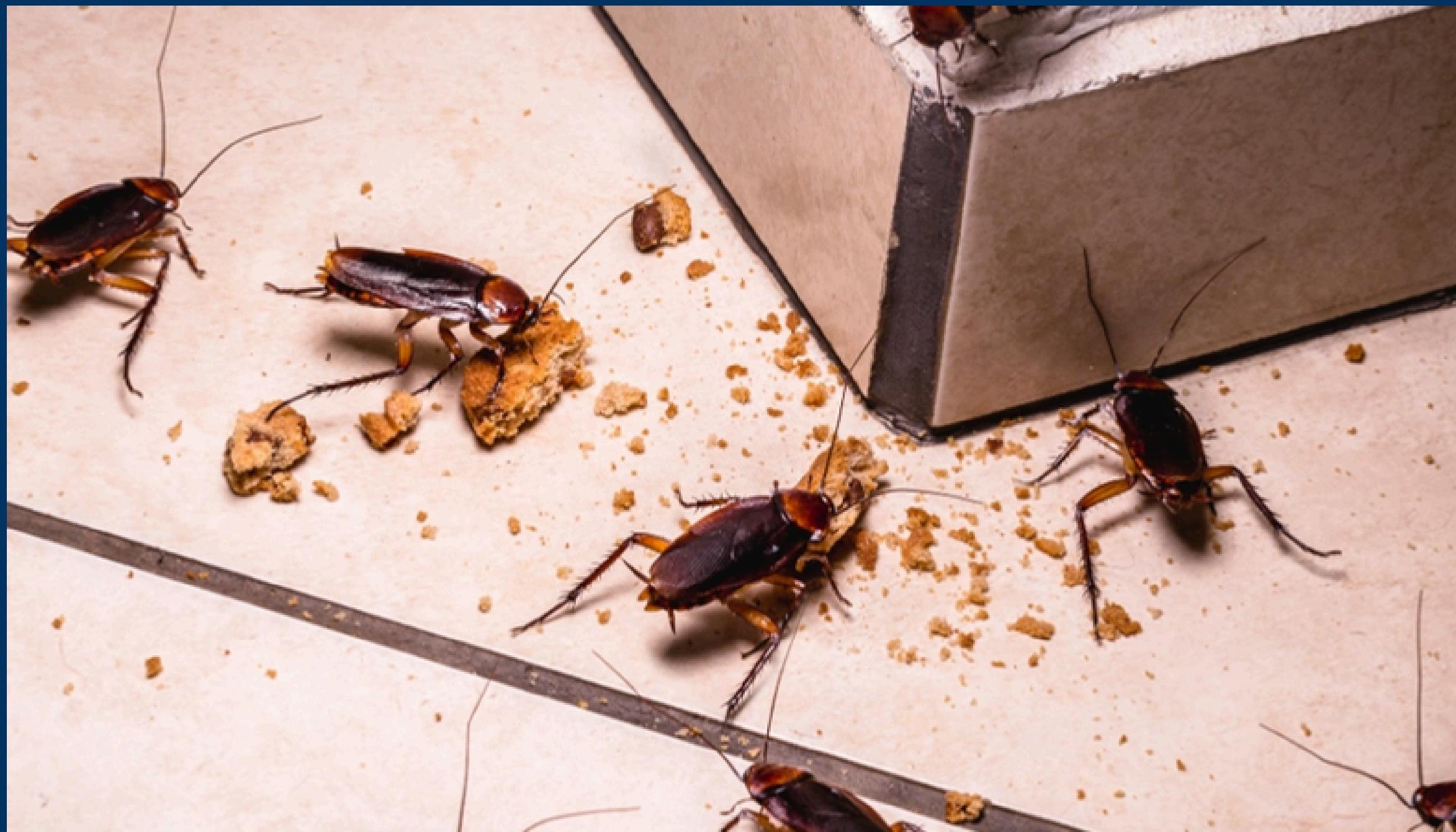
1. Fundamentos de la Conservación Cárnic



- ◆ Métodos químicos
- Salado
- Uso de cloruro de sodio para disminuir actividad de agua.
- Tradicional en jamones, tocinos, charqui.
- Curado (sal + nitritos/nitratos)
- Aporta sabor, color rosado y efecto antimicrobiano.



Mantenimiento, limpieza y desinfección y control de plagas en el establecimiento



OBJETIVOS



Establecer sistemas eficaces que garanticen:

- un mantenimiento adecuado del establecimiento;
- la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección adecuada;
- el control de plagas;
- el manejo de residuos, y
- el monitoreo/seguimiento de la eficacia de la limpieza y desinfección, y de los procedimientos de control de plagas y manejo de residuos



Justificación



- Prevenir contaminantes alimentarios.
- Evitar la presencia de plagas (roedores, insectos, aves).
- Reducir riesgos químicos, físicos y microbiológicos.
- Proteger la inocuidad y la idoneidad de los alimentos.



ACCESO PREMIUM PLANES DE CERTIFICACIÓN



Mantenimiento, limpieza y desinfección y control de plagas en el establecimiento



Mantenimiento y Limpieza



- **Mantener equipos e instalaciones en buen estado.**
- **Usar productos de limpieza adecuados para superficies en contacto con alimentos.**
- **Seguir instrucciones del fabricante (dilución, tiempo de contacto, enjuague).**
- **Separar equipos de limpieza para distintas áreas.**
- **Almacenar productos químicos en recipientes claramente identificados y separados de los alimentos**



Métodos de Limpieza y Desinfección



PLAN BÁSICO (5\$) - PLAN GOLDEN (10\$)



Métodos de Limpieza y Desinfección



SALUD E HIGIENE APLICADA



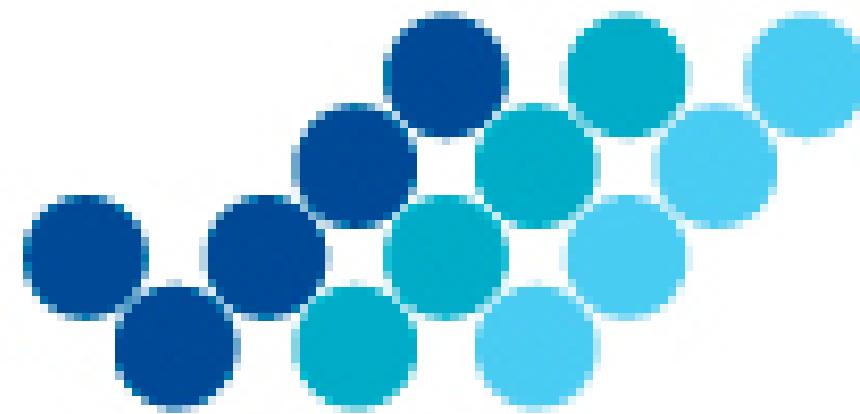
Manejo de Residuos



Manejo de Residuos



Notificación sanitaria y permiso de funcionamiento para empresas alimentos / ARCSA (Ecuador)



**Agencia Nacional
de Regulación, Control
y Vigilancia Sanitaria**





ESCUELA DE LA CALIDAD



SUBSECRETARÍA DE CALIDAD



Ministerio de Producción
Comercio Exterior,



Conclusión

Un programa eficaz de mantenimiento, limpieza, desinfección
y control de plagas:

- ✓ Garantiza inocuidad.
- ✓ Protege la salud del consumidor.
- ✓ Cumple con el Codex Alimentarius y normativas sanitarias.





INNOVAFOOD G.C.

CERTIFICACIONES NOVIEMBRE 2025

☀ PLAN BÁSICO – \$4,99 ☀



- 🎓 Certificación de participación en Manipulación e Inocuidad Alimentaria (40 horas académicas)
- ✅ Certificado de participación 40 h) GRATIS:
- ✅ Libro: Ingeniería en Procesos Alimentarios





PLAN GOLDEN - \$9,99

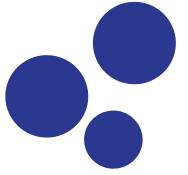
- Certificación de Aprobación en Manipulación e Inocuidad Alimentaria (80 horas académicas) - Basado en Codex Alimentarius



- Certificación adicional especializada en “Control de Contaminación Cruzada y Seguridad Alimentaria Avanzada” Respaldo internacional y competencias laborales

GRATIS!:

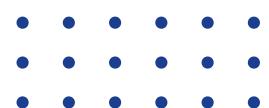
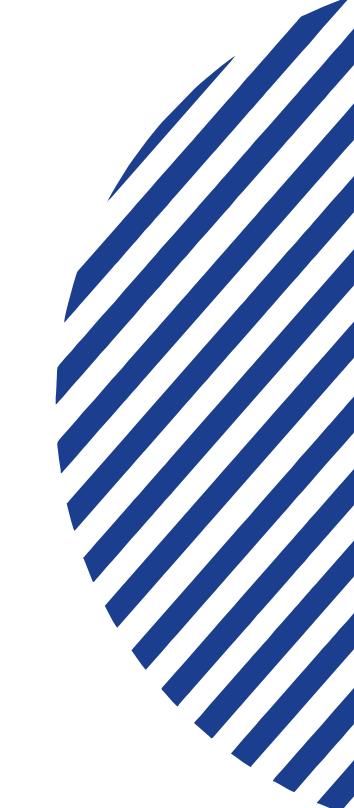
- 2 Certificados de Aprobación (80 h)
- Libro: Ingeniería en Procesos Alimentarios para conservación
- 7 Libros de Emprendimiento y motivación personal
- Formulación exclusiva de Gomitas
- Formulación especial de Yogurt
- ACCESO A MATERIAL ADICIONAL DE LA CAPACITACIÓN



- ◆ **BANCO: PICHINCHA**
- ◆ **CUENTA DE AHORROS: 2211814746**
- ◆ **CÉDULA: 1805212543**
- ◆ **TITULAR: BRYAN GABRIEL CAMINO**

FIALLOS

PARA LA DE ADQUISICION DE CUALQUIERA DE
LOS DOS PROGRAMAS ! ADJUNTAR
COMPROBANTE DE PAGO Y
NOMBRES COMPLETOS Y NÚMERO DE
CÉDULA BIEN ESCRITOS



0998426977

