

LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE

EN LOS ALIMENTOS

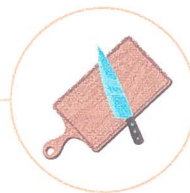
- La higiene en los alimentos es uno de los aspectos más importantes a tener en cuenta cuando se trata de garantizar su **calidad** y **seguridad** para el consumo humano.
- La falta de higiene en la manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos puede llevar a la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos, así como la salmonelosis, hepatitis, fiebre, tifoidea y muchas otras.

¿Qué es la higiene en los alimentos?



- La higiene en los alimentos se refiere a todas las prácticas y procesos que se utilizan para garantizar que los alimentos sean **seguros para el consumo humano**. Esto incluye la manipulación, almacenamiento, preparación y presentación de los alimentos.

- La higiene en los alimentos también se refiere a la **limpieza** y **desinfección** de los equipos y utensilios de cocina utilizados en la preparación de alimentos.



¿Por qué es importante?






















- En primer lugar, la falta de higiene en la manipulación y preparación de los alimentos puede llevar a la **contaminación bacteriana**, lo que puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- En segundo lugar, los alimentos que no se han manipulado ni almacenado adecuadamente pueden perder su sabor, textura y valor nutricional. Además de la presencia de bacterias y otros microorganismos que pueden llevar a la **descomposición** de los alimentos y reducir su vida útil.



¿Cómo se garantiza la higiene en los alimentos?

Hay varias prácticas y procesos que se utilizan para garantizar la higiene en los alimentos incluyendo:

UBICACIÓN	NAVE 1
FECHA	2023-01-25
TEMA	LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

NO	NOMBRE	PUESTO/CATEGORIA	FIRMA
1	Ignacio Galvez Sierra	Bilanc	
2	Yael Alberto Flores Hdc	Ayudante	
3	Edgar Garcia Cid	Chofer	
4	Yahli Juan Martinez Acevedo	Almacen	
5	Juan A. Ritz Reyes	Almacen	
6	Bertha lina Flores Valdivia	Almacen	
7	Olivia Herrera Flores	Almacen	
8	Alicia Ramos Eimundo	Almacen	
9	Carlos Eloy Martinez C.	Operador triab	
10	Lose Castañeda R.	Mantenimiento	
11	Cesar Gonzalez C.	Ayudante general	
12	Brandon Daniel Francisco R.	Mantenimiento	
13	Jorge Alberto M Zapot	Electrico	
14	Ricardo Romero Martinez	Electrico	
15	Jorge Sanchez Gonzalez	punteador	
16	Rifredo Montalvo A.	Ayudante	
17	Jorge Saul Guzman J	Ayudante	
18	Eduardo Morales Mender	Soldador	
19	Jorge Luis Morales Santiago	Tubero	
20	Jennifer Garcia Reyna	Calidad	
21	Ana lizette Velazquez Huerta	Mantenimiento	
22			
23			
24			
25			

DIFUNDIÓ	MARTINEZ BARTOLO LETICIA	FIRMA	
----------	--------------------------	-------	---