

CONSERFLOW S.A. DE C.V.

PLATICAS DE SEGURIDAD

CÓDIGO	PSE-01/F-01
REVISIÓN	00
EMISIÓN	01.ABR.20

UBICACIÓN	NAVE1	
FECHA	2023-07-26	
TEMA	LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	

NO	NOMBRE	PUESTO/CATEGORIA	FIRMA
1	Con Generally Circle	Avedin So Grand	
2	Francisco Belfian Roblo	Pai es	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR
3	Roble Enilia Butierrez Comera	Avidente	Risto G.C.
4	Sunligge Sonlas Gambag	Lyndank	Salvate
5	Calo alech flemensa Comessa	Paleto	date!
6	Victor Manue Martinge fee z	Pendeador	
7	Cristian Hyerto Garda	Avudante	thought a
8	William Voluzduez Hendos	Elusnico.	(CD)
9	Corlos Ejoy Waxtinez Croz	Ope odo, ap	Julia
10	Theangle aforales Healer	D'olderch	
11	Jam Cala Lopos In on	Sidalon	
12 (Rigido Romero Martines	Flectrico	Carlo Carlo
13	Alberto Perez Vazgrez	Tebero	£30,
14	Doyle / Aden Souchez doach	Moderte	11 Hubs is
15	Elger Carció Cid	Chofe	A
16	Chr Clores Solis	Chofer	A
17	Joan M. Mtz Romery	Alarerces C	An.
18		is Aldure Pinki	But
19	Hraceli Wipez V	WHA	
20	Jesus Rojas lovento	Mff	A CO
21	DAJ LEVI LINO	NSPECTOR DE JOLDADNEA	7
22	Gra's Garcia Men Poza	Agolante General	1,411
23	YADIRA LODEZ BART	A	thing 18
24	lad farta tom time 4.	Audik	A.C.
25	Phyel Francisco Mythrez Maceda	Almacén	- Flyel Flancisco
DIFU	NDIÓ RAMOS CALLEJA VICTO	DR JESUS FIRM	IA A

DIFUNDIO RAMOS CALLEJA VICTOR JESUS FIRMA



CONSERFLOW S.A. DE C.V.

PLATICAS DE SEGURIDAD

CÓDIGO	PSE-01/F-01
REVISIÓN	00
EMISIÓN	01.ABR 20

UBICACIÓN	NAVE1	
FECHA	2023-07-26	
TEMA	LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LOS ALIMENTOS	

1 both im facts UaldisUa Almace 2 Macdonio Miz auroge Aquidute 3 Soige Sai Cerral Treno Luderte 4 Analizette Vazuez Hoerta Mila 5 Rander Paniel terminaliza Monaco Mytumentista 6 Mahad Shade Son A 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	NO	NO. ISSE		
2 Marcono Mr Quiros e Nysoute 23 3 Soise Sai Cerran Trano & whethe 34 4 And trette Varguer House Mytumentista 5 Pronder Paniel tennander Manue Mytumentista 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	NO	NOMBRE	PUESTO/CATEGORIA	FIRMA
3 Soige Sail ainm France Audithe stephen Aland Trette Velaquer Hoerina Mila Some Manuel Son A So		Detha lina tlaes Valdiua	Almacen	2
4 And Crette Charges Hoerto Mthomeson Manuel	2	Macedonio Mtz Quirage	ngudut e	(Del)
5 Branch Paniel transmoder Moment M8 sumentistics 6 Washerd Stands Stands Stands 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	3	Joige Sau Gernen The NO	I w deente	de
6 Wahad Word Ite T. 55 M A 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	4		METO	SHIP
6	5	Brandor Daviel Franciscoles Moneyo	In 8 tromen fisher	Park .
8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	6	2011111	JSMA	200
9 10 11 11 12 13 14 15 16 16 17 18 19 20 21 22 23 24	7			
10	8			
11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	9			
12	10		/	
13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	11	,		
14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	12			
15 16 17 18 19 20 21 22 23 24	13			
16 17 18 19 20 21 22 23 24	14			
17 18 19 20 21 22 23 24	15			
17 18 19 20 21 22 23 24	16			
19 20 21 22 23 24	17			
20 21 22 23 24	18			
21 22 23 24	19			
22 23 24	20			
23 24	21			
24	22			
	23			
25	24			
	25			

DIFUNDIÓ	RAMOS CALLEJA VICTOR JESUS	FIRMA
	TO WHO O CALLEDA VIOTOR DECOR	FIRMA

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, asi 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 tambien 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. Ademas de la presencia de bacterias y otros microorganismos que pueden llevar a la descomposición de los alimentos y reducir

