

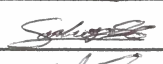


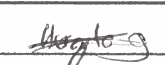






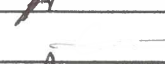


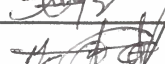











UBICACIÓN	NAVE1
FECHA	2023-07-26
TEMA	LA IMPORTANCIA DE LA HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

NO	NOMBRE	PUESTO/CATEGORIA	FIRMA
1	Cesar Gonzalez Cirro	Asistente General	
2	Francisco Beltran Rubio	Paleta	
3	Rafaela Emilia Gutierrez Lomera	Asistente	Rafaela G.C.
4	Santiago Santos Gamba	Asistente	
5	Carlos Alberto Hernandez Camacho	Paleta	
6	Victor Manuel Martinez Perez	Remolador	
7	Cristian Hyento Garcia	Asistente	
8	Williams Velazquez Mender	Electrico	
9	Carlos Eloy Martinez Cruz	Operador	
10	Edgardo Morales Vazquez	Soldador	
11	Juan Carlos Lopez Luna	Soldador	
12	Ricardo Romero Martinez	Electrico	
13	Alberto Perez Vazquez	Tebero	
14	Daniel Adon Sanchez Loache	Asistente	
15	Edger Garcia Cid	Chofer	
16	Carz Flores Solis	Chofer	
17	Juan R. Mtz Romero	Almacén	
18	Bartolo Martinez R. ene	Asistente (Pintura)	
19	Araceli Lopez V	MTH	
20	Jesus Rojas Lorenzo	MTH	
21	DAN LEVI LINO	INSPECTOR DE SOLDADURA	
22	Luis Garcia Mendoza	Asistente General	
23	YADIRA LOPEZ BORT	A	
24	Yael Arto Fernandez	Asistente	
25	Angel Francisco Martinez Maceda	Almacén	

DIFUNDIÓ	RAMOS CALLEJA VICTOR JESUS	FIRMA	
----------	----------------------------	-------	---



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	Bertha lina Flores Valderrama	Almacen	
2	Macedonio Mtz Quiróga	Ayudante	
3	Serge Saul Germán Truena	Ayudante	
4	Ana Lizette Velázquez Huerta	Mtla	
5	Brander Daniel Hernández Monero	Instrumentista	
6	Rafael Eduardo Ros R.	JSSMA	
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

DIFUNDIÓ	RAMOS CALLEJA VICTOR JESUS	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, 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: