

# Manual Profesional de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

## HACCP – BPM – POES / SOPP

### 1. Inocuidad Alimentaria

Condición que garantiza que los alimentos no causen daño al consumidor.

#### Tipos de Peligros:

- 1 Biológicos: bacterias, virus, hongos
- 2 Químicos: detergentes, pesticidas, aditivos
- 3 Físicos: vidrio, metal, plástico

### 2. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- 1 Higiene del personal
- 2 Control de instalaciones y equipos
- 3 Almacenamiento y transporte seguro
- 4 Control de materias primas
- 5 Trazabilidad básica

### 3. Sistema HACCP

Sistema preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria.

- 1 1. Identificación de peligros
- 2 2. Determinación de PCC
- 3 3. Límites críticos
- 4 4. Monitoreo
- 5 5. Acciones correctivas
- 6 6. Verificación
- 7 7. Registros

### 4. POES / SOPP

- 1 Limpieza y desinfección
- 2 Control de plagas
- 3 Manejo de residuos
- 4 Control del agua