



1. Manipulación segura en cocina profesional

El uso de cofia, barbijo y superficies de acero inoxidable reduce riesgos durante la elaboración y facilita el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura.



2. Control de temperatura de los alimentos

La medición con termómetro permite verificar temperaturas críticas de cocción, enfriamiento y conservación para prevenir el crecimiento de microorganismos.



3. Higiene durante la preparación de vegetales

El empleo de guantes y utensilios adecuados ayuda a minimizar la contaminación directa y cruzada durante la preparación de alimentos frescos.



4. Presentación e higiene del manipulador

La indumentaria limpia, la protección del cabello y una actitud profesional forman parte de los requisitos básicos para trabajar con alimentos.



5. Organización de la estación de trabajo

Los recipientes separados y una mesada ordenada favorecen la eficiencia, la trazabilidad de ingredientes y la prevención de contaminaciones cruzadas.



6. Supervisión de procesos en cocina industrial

La observación de equipos, áreas calientes y prácticas del personal permite detectar peligros y verificar condiciones seguras de elaboración.



7. Almacenamiento de productos secos

Los alimentos secos deben conservarse en envases cerrados, identificados y ordenados para facilitar la rotación, evitar plagas y mantener su calidad.



8. Verificación precisa de temperaturas

La lectura correcta del termómetro es fundamental para registrar datos objetivos y controlar los puntos críticos definidos en los procedimientos de inocuidad.



9. Rotulación e identificación de alimentos

Etiquetar envases y preparaciones permite reconocer su contenido, responsable y fecha, mejorando la trazabilidad y la rotación del inventario.



10. Conservación en refrigeración

Los alimentos refrigerados deben permanecer protegidos, ordenados y a temperatura controlada para conservar su calidad y evitar contaminaciones.