

ETICA PROFESIONAL DEL COCINERO

MANIPULACION DE ALIMENTOS

BPM



MANEJO DE LAS BPM

SON MUCHAS LAS OCASIONES DONDE EL COCINERO NO APLICA DE MANERA CORRECTA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, PONIENDO EN PELIGRO LA SALUBRIDAD DE SUS COMENSALES



FALTA A LA ÉTICA PROFESIONAL DEL COCINERO

POR LO TANTO ESTE ACTO NO ES ÉTICO Y CON LLEVA A UNOS RIESGOS OPERATIVOS QUE PUEDEN CAUSAR GRANDES DAÑOS Y DEMANDAS A LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS



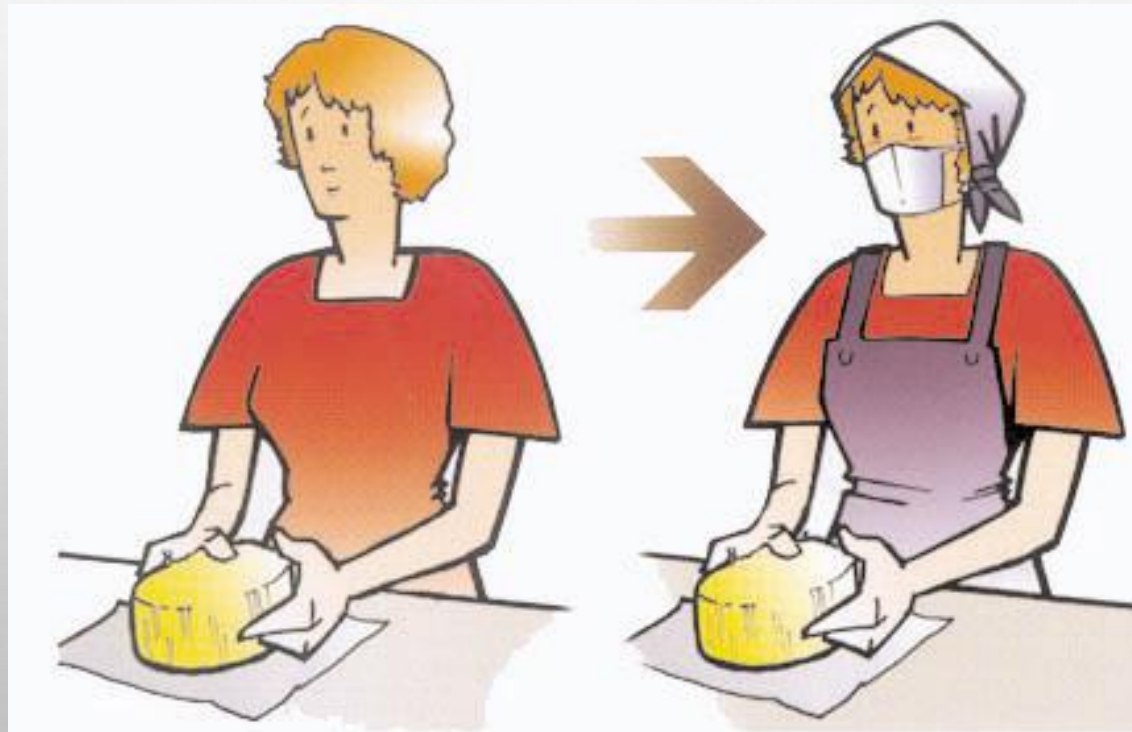
PELIGRO DE INTOXICACIÓN

EL NO APLICAR CORRECTAMENTE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN Y EL PROVOCAR UNA INTOXICACIÓN A UNO DE NUESTROS COMENSALES PUEDE CAUSAR UNA DEMANDA AL ESTABLECIMIENTO Y EL CIERRE DEL MISMO O HASTA LLEGAR AL RETIRO DE SU LICENCIA.



PROBLEMAS DE SALUBRIDAD

NO SOLO POR NUESTROS COMENSALES SINO POR NOSOTROS MISMOS SE CORRE UN RIESGO ALTO AL NO APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN NUESTRO LUGAR DE TRABAJO



ES POR ELLOS QUE NO ES ÉTICO FALTAR A LAS NORMAS DE BPM

DEBEMOS VELAR SIEMPRE QUE NOSOTROS, NUESTROS COMPAÑEROS O EMPLEADOS APLIQUEN SIEMPRE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN EL LUGAR DE TRABAJO, ES UN TRABAJO DE TODOS



