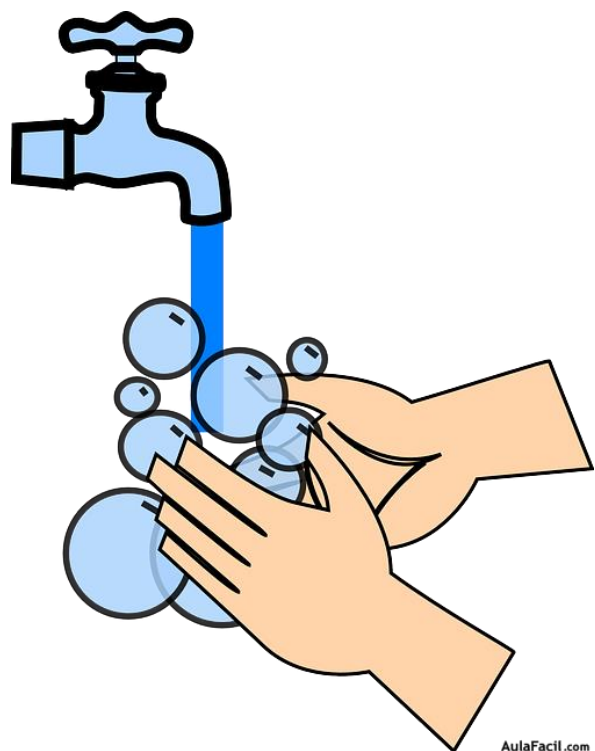




AulaFacil.com

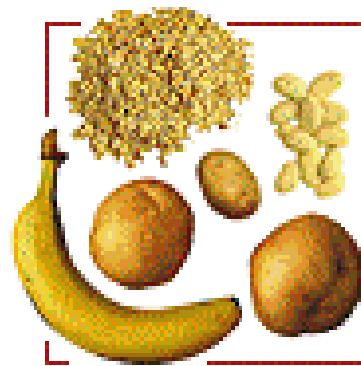
Curso Manipulador de Alimentos





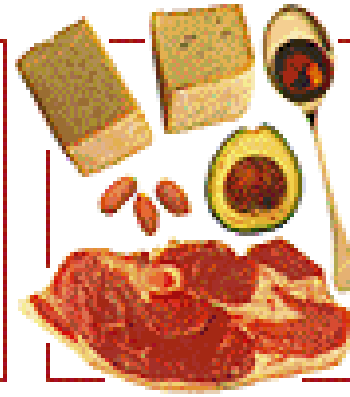
¿Que son los Alimentos?

- Los alimentos son mezclas de nutrientes en distintas proporciones.
- Nos permiten obtener:
- Energía necesaria para vivir.
- Formación y reparación de estructuras.
- Regulación de muchos procesos biológicos.



CARBOHIDRATOS

Son la mejor fuente de energía para el crecimiento, el mantenimiento y la actividad física y mental.



GRASAS

Proporcionan energía y forman bajo la piel una capa de tejido que conserva el calor del cuerpo.



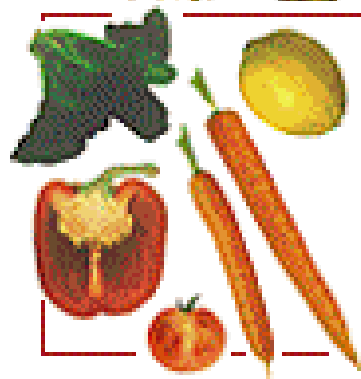
FIBRA

Produce heces abundantes y blandas. Combate el estreñimiento y las enfermedades intestinales.



PROTEÍNAS

Son la materia prima de las células y tejidos, y producen hormonas y otras sustancias químicas activas.



VITAMINAS

Regulan los procesos químicos del cuerpo y ayudan a convertir las grasas en energía.



MINERALES

Ayudan a construir los huesos y controlan el equilibrio líquido y las secreciones glandulares.



¿Cómo se Definen?

- **Alimento:** Son sustancias naturales o transformadas que contienen uno o más nutrientes, que ingeridos por el hombre aporten al organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.

Definición de Inocuidad Alimentaria

Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

Fuente: Codex Alimentarius



¿Qué es la Inocuidad de Alimentos?

Los alimentos pueden contaminarse en cualquier momento desde su producción hasta que llega a la mesa del consumidor, por lo que contar con procedimientos y actividades que puedan reducir el riesgo de contaminación es muy importante.

- **La inocuidad de los productos debe considerarse sin ninguna duda, la primera prioridad.**
- **A diferencia de otras características del producto, como el aspecto, el sabor o el costo, la inocuidad no es negociable.**
- **Los consumidores demandan y confían en que la inocuidad esté presente en todo tipo de alimento, sea manufacturado, tratado con mínimo proceso, o fresco.**
- **La industria alimentaria tiene la responsabilidad legal y moral de cumplir con dichas expectativas.**

¿Por qué es importante la Inocuidad de Alimentos?

Los alimentos tienen la capacidad de transmitir más de 200 enfermedades. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que una de cada diez personas se enferman cada año por el consumo de alimentos contaminados.

Consumir alimentos contaminados puede tener consecuencias a largo plazo en la salud de las personas.

Las personas más afectadas al consumir alimentos contaminados son niños, mujeres embarazadas, enfermos, adultos mayores u otras personas con sistemas inmunodeficientes.

La contaminación de alimentos puede afectar la economía de los países reduciendo exportaciones y afectar el turismo.



Clasificación de Alimentos

Clasificación de alimentos en alto y bajo riesgo

(En base a A_w , pH y contenido de nutrientes)



ALTO RIESGO

- ALTO CONTENIDO PROTEICO
- ALTO PORCENTAJE DE HUMEDAD
- pH ALCALINO

Carnes crudas, rojas y blancas.
Carnes cocidas, rojas y blancas.
Huevos y productos de huevo.
Pescados y mariscos.
Leche y productos lácteos.



BAJO RIESGO

- BAJO PORCENTAJE DE HUMEDAD
- pH ÁCIDO

Pan, galletas y cereales.
Snacks, mermeladas, miel, alimentos azucarados.
Alimentos salados, encurtidos.
Harinas.

Alimento o Producto Alimenticio

- **Alimentos Perecibles:** Son aquellos que al **contacto con el medio ambiente se descomponen rápidamente** debido a su alto contenido de agua y nutrientes.
- **Alimentos No Perecibles:** Son los alimentos que presentan mayor estabilidad con el medio ambiente.



HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



BPM -PERSONAL

Los POES
comúnmente
desarrollados
corresponden a:

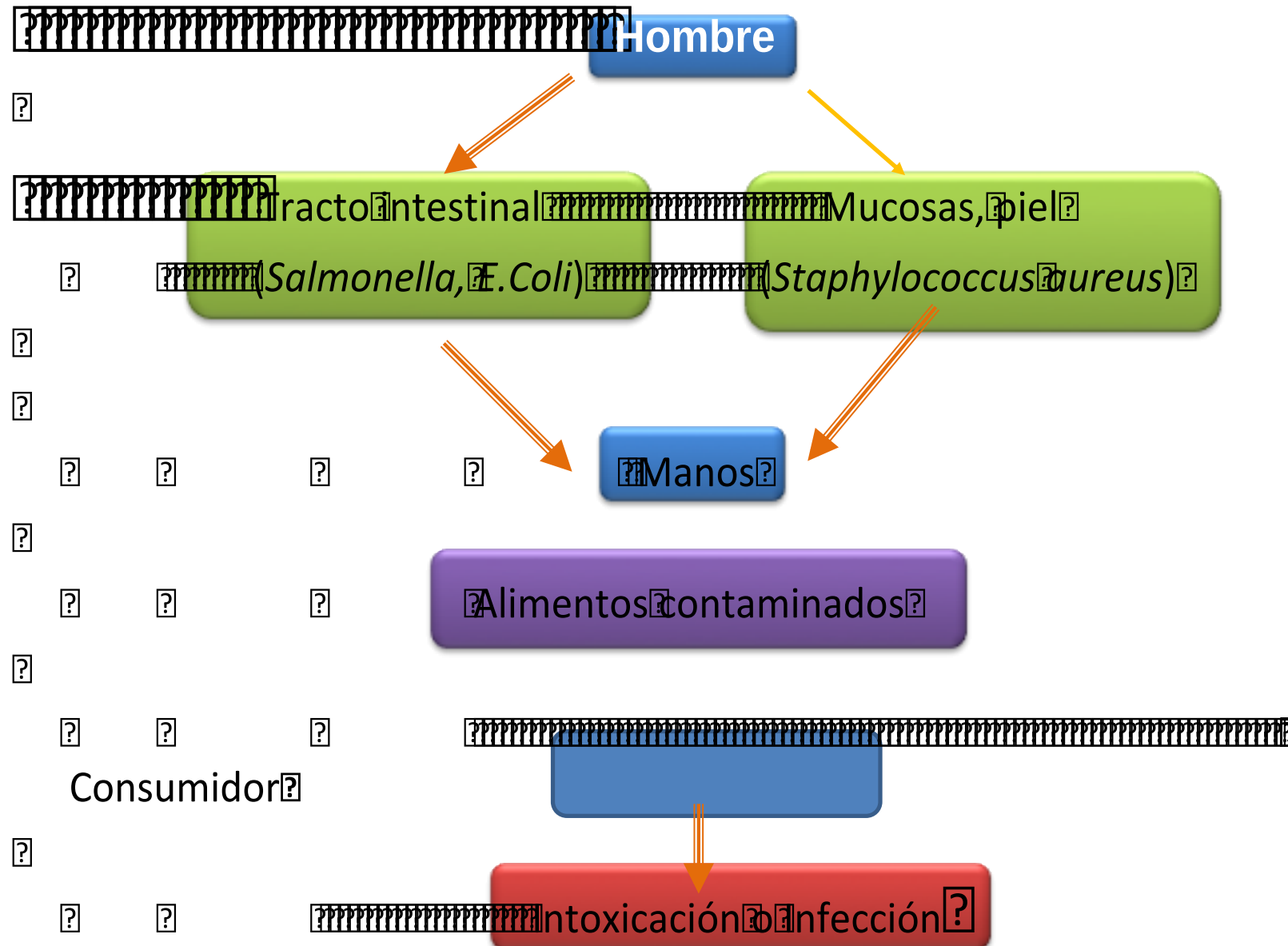


Los manipuladores de alimentos se clasifican en dos grandes grupos, según su función en el equipo de trabajo de un local de alimentos. Es así como se diferencian en manipuladores de alimentos directos e indirectos.

- **Manipuladores Directos:** son aquéllos que participan en la línea productiva de los alimentos, es decir, en la elaboración de los productos alimenticios, como chef, maestros de cocina, panaderos, pasteleros, reposteros, carniceros, etc.
- **Manipuladores Indirectos:** se relacionan con personal que trabaja en el local, pero sus actividades no tienen relación con la producción, por ejemplo, aseadores, vendedores, choferes, administradores, garzones, etc. Los garzones o mozos, en algunos momentos desarrollan labores directas como preparar jugos, manipular pan, salsas, té o café, etc.



CONTAMINACION POR MANIPULADORES



¿Cuáles son las obligaciones que deben cumplir los manipuladores de Alimentos?

- Independiente si son directos o indirectos, es obligación el cumplimiento de higiene personal. Por esto, es fundamental, que los manipuladores de alimentos sean capacitados y tomen conciencia de estos temas, cumpliendo rigurosamente con las normas que exige el **Reglamento Sanitario de Alimentos** (R.S.A. Decreto Ex 977) en los siguientes artículos:

REGLAMENTO SANITARIO DE LOA ALIMENTOS



30 TÍTULOS		
Título I - Principios generales de higiene de los alimentos	Título XI - De los alimentos cárneos	Título XXI - De los encurtidos
Título II - De los alimentos	Título XII - De los pescados	Título XXII - De los caldos y sopas deshidratadas
Título III - De los aditivos alimentarios	Título XIII - De los mariscos	Título XXIII - De las especias, condimentos y salsas
Título IV - De los contaminantes y residuos	Título XIV - De los huevos	Título XXIV - De los estimulantes o frutivos
Título V - De los criterios microbiológicos	Título XV - De los alimentos farináceos	Título XXV - De las comidas y platos preparados
Título VI - De la irradiación de alimentos	Título XVI - De las levaduras de panificación y de los agentes leudantes	Título XXVI - Del agua potable, de las aguas minerales y del hielo
Título VII - De la congelación de los alimentos	Título XVII - De los azúcares y de la miel	Título XXVII - De las bebidas alcohólicas, jugos de fruta y hortalizas, y aguas envasadas
Título VIII - De los leches y productos lácteos	Título XVIII - De los productos de confitería y similares	Título XXVIII - De los alimentos para regímenes especiales
Título IX - De los helados y mezclas de helados	Título XIX - De las confituras y similares	Título XXIX - De los suplementos alimentarios y de los alimentos para deportistas
Título X - De las grasas y aceites comestibles	Título XX - De las conservas	Título XXX - De las sanciones

Definición de Alimento según RSA

Reglamento Sanitario de los Alimentos

- Este reglamento establece las **condiciones sanitarias** a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la **salud y nutrición de la población** y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Párrafo I – De los establecimientos

- **Artículo 2.- Alimento** o producto alimenticio es cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.



Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Párrafo III – De los requisitos de higiene en la zona de producción/recolección



ARTÍCULO 16

Protección de los alimentos contra la contaminación.

ARTÍCULO 18

Equipos y utensilios no deberán constituir un riesgo para la salud.



Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Párrafo IV – Del proyecto y construcción de los establecimiento



Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Párrafo V – De los requisitos de higiene de los establecimientos



ARTÍCULO 38

Establecimientos deben estar en buen estado, limpios y ordenados.

ARTÍCULO 39

Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación, por lo menos una vez al día.

ARTÍCULO 41

Establecer programa de limpieza y, de ser necesario, de desinfección.

ARTÍCULO 44

Después de terminar el trabajo, deberá limpiarse la zona de manipulación de alimentos.



Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Párrafo VI – Requisitos de higiene del personal

ARTÍCULO 52

Los manipuladores deben recibir una instrucción adecuada y continua en manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

ARTÍCULO 54

El manipulador no deberá atender pagos, ni realizar tareas que contaminen manos y ropa.



ARTÍCULO 57

No comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas.

ARTÍCULO 58

Si se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

Artículo 53



La empresa tomará las medidas necesarias para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos con microorganismos patógenos. Toda persona que se encuentre en estas condiciones debe comunicar inmediatamente al supervisor su estado de salud.

Artículo 52: La dirección del establecimiento será responsable de que todas las personas que manipulen alimentos, reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

Cualquier persona que trabaje a cualquier título y, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.

ARTÍCULO 54. 55. 56. 57.

El personal que manipule alimentos:

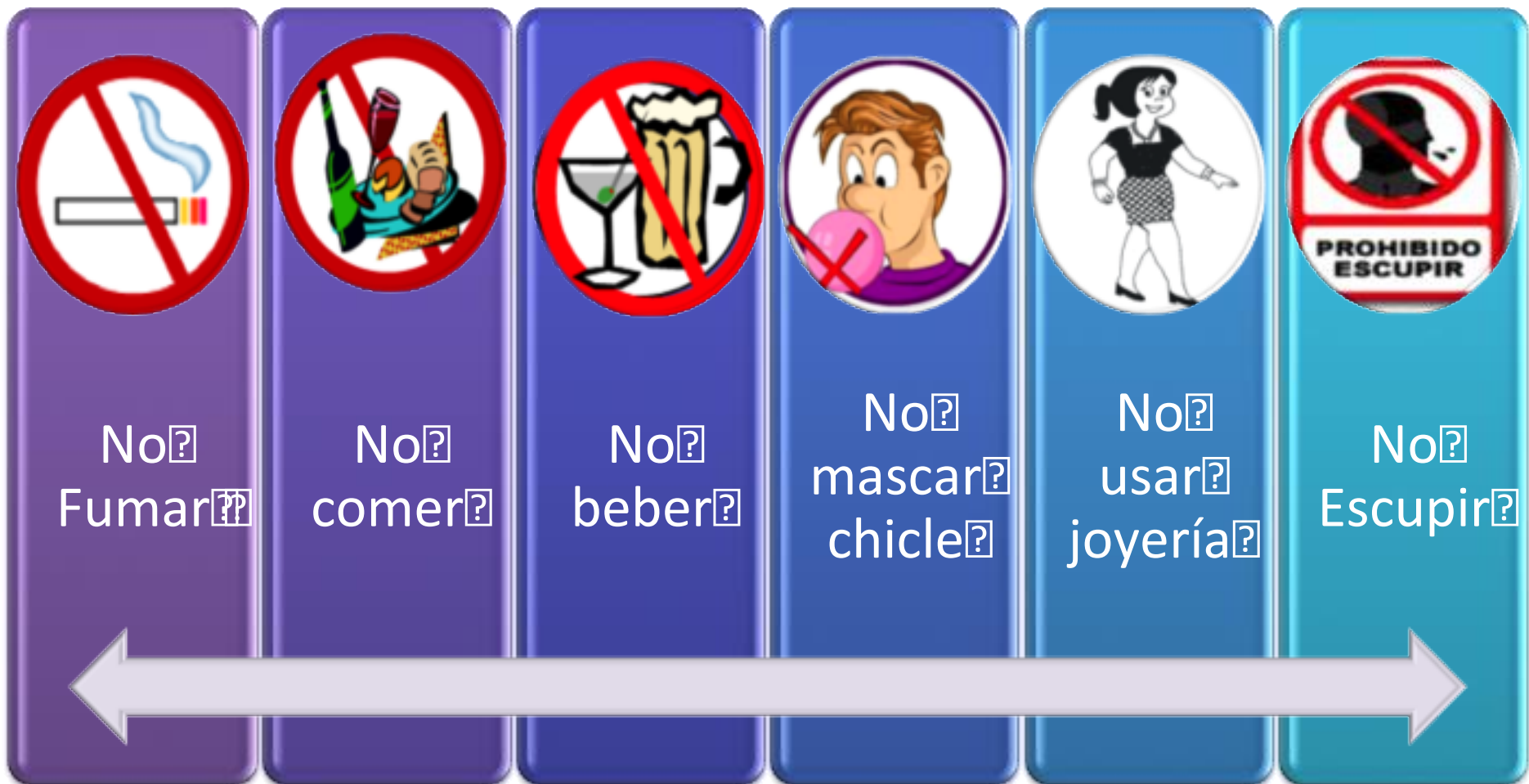


ARTÍCULO 54.-No deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.



inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.

ARTÍCULO 57 Hábitos De Higiene Personal





ARTÍCULO 58.- Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.



ARTÍCULO 59.- Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en las salas donde se manipulen alimentos. En la eventualidad que esto suceda se tomarán las precauciones para impedir que éstas contaminen los alimentos. Las precauciones deben incluir el uso de ropas protectoras.



ARTÍCULO 60.- La responsabilidad del cumplimiento por parte del personal de todos los requisitos señalados en este párrafo, deberá asignarse al personal supervisor competente, sin que ello implique exclusión de esta responsabilidad a los propietarios del establecimiento.

Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos
Párrafo VII – De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos



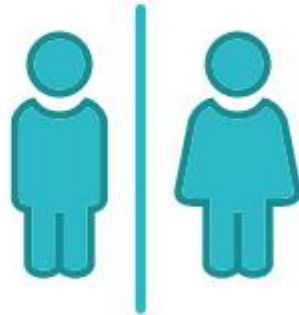
Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título I – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Párrafo VIII – De los requisitos de higiene en el expendio

ARTÍCULO 73

Los locales donde se expenden alimentos para su consumo en el mismo establecimiento deberán contar, con servicios higiénicos gratuitos para uso del público, separados para cada sexo.



ARTÍCULO 74

Establece la infraestructura y lo que podrán expendir los puestos de ferias libres, quioscos, casetas y carros que no tengan conexión a la red de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes.



Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título XXV – De las comidas y platos preparados



ARTÍCULOS 74a – 74b

Establecen la infraestructura y lo que podrán elaborar, freír, hornear y expender los quioscos, casetas y carros que no tengan conexión a la red de agua potable, alcantarillado.

Reglamento Sanitario de los Alimentos

Título XXV – De las comidas y platos preparados

ARTÍCULO 466

Las comidas calientes deberán mantenerse a 65°C.

Las comidas frías conservarse y transportarse a 5°C.



ARTÍCULO 468

Las comidas que se presenten envasadas para la venta para llevar en porciones deberán rotularse.



Características de los Alimentos

Organoléptico

Bacteriológicas
y parasitarias

De limpieza

Químicas

Nutritivas

Comerciales



HIGIENE LOS DE ALIMENTOS





Codex Alimentarius

- OBJETIVOS:
- Protección del consumidor
- Prácticas equitativas en el comercio de alimentos
- Coordinación de todos los trabajos de normalización de alimentos

Higiene De Alimentos

Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos

CAPÍTULO 2 Mod. 2

Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

SECCIÓN I – OBJETIVOS

Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos:

- Identifican los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la **producción primaria** hasta el **consumidor** final), a fin de lograr el objetivo de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano.



Los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos

CAPÍTULO 2 Mod. 2

Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos

- **Contaminación:** Contaminación por patógenos microbianos, productos químicos, cuerpos extraños
- **Inocuidad de alimentos:** se aplica en el contexto de no provocar enfermedad o perjuicio a los consumidores



Condiciones Sanitarias

- **Sanitarias----** es una palabra derivada del Latin, Sanitas, que significa **SALUD**, y se refiere a las practicas higiénicas designadas para mantener un ambiente saludable.



A close-up photograph of a person's hand pouring a clear liquid from a small, clear plastic bottle into the palm of another hand. The person pouring is wearing a light blue long-sleeved shirt. The background is a soft, out-of-focus white and blue.

¿Qué es la Higiene?

- La higiene se refiere al conjunto de prácticas y comportamientos orientados a mantener unas condiciones de limpieza y aseo que favorezcan la salud de las personas. Esta se divide en: higiene corporal e higiene mental; las dos son importantes para garantizar salud y bienestar para las personas.

- La higiene diaria son funciones como eliminar la secreción sebácea, la transpiración, células muertas y algunas bacterias que se han acumulado. También estimula la circulación.





Higiene Corporal

- Un cuerpo sucio constituye un terreno propicio para el desarrollo microbiológico.
- El polvo, el sudor y otras secreciones, así como el calor, son algunos de los muchos factores que favorecen la multiplicación microbiana.



Higiene Domestica

- En la casa existen numerosas zonas propicias para la contaminación y el desarrollo bacteriano .El orden no basta para la eliminación de bacterias pues solo es un contribuyente, es necesario usar técnicas e insumos de gran poder de desinfección.

Higiene Alimenticia

- La cocina es un lugar de alto riesgo de infección dentro de una casa por la manipulación de alimentos esto genera una gran atracción para las bacterias las cuales se depositan generando una contaminación total.





Buenas Practicas de Manufactura

¿Dónde se aplican??



I. HIGIENE PERSONAL



Un cuerpo sucio constituye un terreno propicio para el desarrollo microbiológico. El polvo, el sudor y otras secreciones, así como el calor, son algunos de los muchos factores que favorecen la multiplicación microbiana.



Baño diario con agua y jabón

La higiene de la boca y los dientes. (al levantarse y después de cada comida)

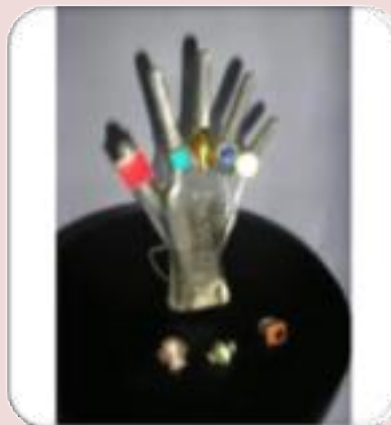
Cambiarse ropa interior todos los días.



deberán
mantener
una
esmerada
limpieza
personal
mientras
estén en
funciones



ARTÍCULO 56
debiendo
llevar ropa
protectora
que cubra la
totalidad del
cabello, y
delantal.
deben ser
lavables, o
desechables
y mantenerse
limpios.



no debe
usar objetos
de adorno
en las
manos
cuando
manipule
alimentos



deberá
mantener las
uñas de las
manos
cortas,
limpias y sin
barniz.



ASEO PERSONAL

El profesional de la alimentación tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una **manipulación**

MANOS

BOCA Y
FOSAS
NATALES

ROPA

CABELLO



UNIFORME LIMPIO Y COMPLETO

- Gorra
- Chaqueta
- Pantalón
- Ropa interior





Comportamientos que pueden contaminar los alimentos

- ✓ Rascarse la cabeza
- ✓ Pasarse los dedos por el cabello
- ✓ Frotarse o tocarse la nariz
- ✓ Frotarse una oreja
- ✓ Tocarse un grano o una llaga abierta
- ✓ Usar un uniforme sucio
- ✓ Toser o estornudar en la mano
- ✓ Escupir dentro del establecimiento



Tel: (809) 508-1351 | (809) 508-6858
www.aybmasters.com.do





UNIFORME LIMPIO Y COMPLETO

- Gorra
- Chaqueta
- Pantalón
- Ropa interior

Restricciones para el cabello

Los empleados (y visitantes) deberían de usar redes para el cabello, gorros, redes para la barba, u otras formas efectivas de restricciones para el cabello en las áreas de manipulación de alimentos



Cofia



La caspa y pelo son focos de infección al tener estafilococos(bacterias que pueden provocar toxiinfección alimentaria si llegan a alcanzar la dosis infectiva). Una persona pierde al día unos 100 pelos, por lo que ésta debe cubrirse adecuadamente.



Las razones del uso de la cofia son

.Evitar que los cabellos caigan sobre el alimento

Evitar retirar el pelo cada vez que nos molesten

Tener mayor visión al no verse interrumpida por el cabello.

Si algún manipulador lleva barba, esta se protegerá con una mascarilla especial.

Las gorras han de cubrir la totalidad del cabello.

Gorra o cofia
que cubra
totalmente
el cabello

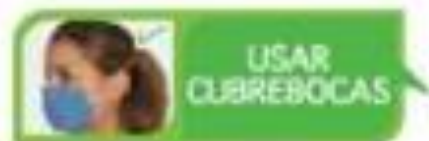
Mascarilla
que cubra
nariz y boca

Delantal de
color claro
(o delantal
plástico)

Guantes
(opcional)

Calzado
antideslizante
adecuado.







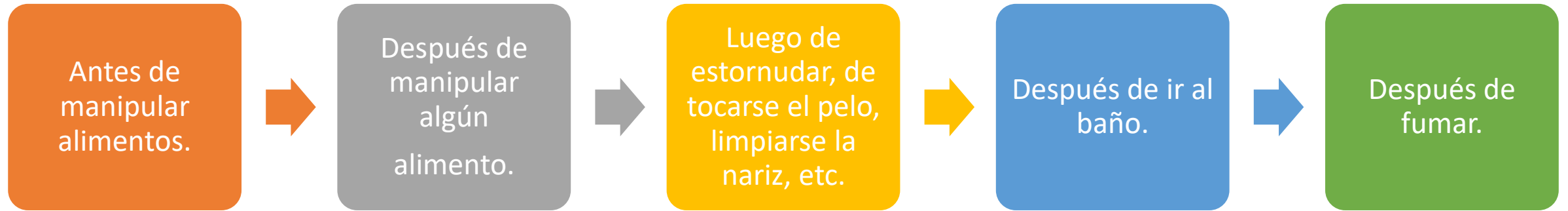
Comportamientos que pueden contaminar los alimentos

- ✓ Rascarse la cabeza
- ✓ Pasarse los dedos por el cabello
- ✓ Frotarse o tocarse la nariz
- ✓ Frotarse una oreja
- ✓ Tocar un grano o una llaga abierta
- ✓ Usar un uniforme sucio
- ✓ Toser o estornudar en la mano
- ✓ Escupir dentro del establecimiento



Tel: (809) 508-1351 | (809) 508-6858
www.aybmasters.com.do

¿ CUANDO LAVARSE LAS MANOS ?



FORMA CORRECCTA DE LAVARSE LAS MANOS



- Mojarse con agua
- Enjabonarse hasta las muñecas
- Escobillarse las uñas
- Enjuagarse las manos
- Secar muy bien





1 / Primero, pon tus manos debajo del agua corriente.



2 / Luego, lávate bien las manos, tanto las palmas como el dorso, las yemas de los dedos, los espacios entre ellos y los pulgares. Piensa también en tus uñas.
Los jabones líquidos son más higiénicos que las barras de jabón, especialmente en los baños públicos.



3 / Frota el jabón suavemente en todas las áreas. Lavarse bien las manos lleva de 20 a 30 segundos.



4 / Luego enjuaga tus manos con agua corriente. En los baños públicos, usa una toalla desechable o el codo para cerrar la llave.



5 / Luego seca las manos con cuidado, también en los espacios entre los dedos.
Las toallas de papel son las más adecuadas para esto en baños públicos. En casa, todos deben usar su propia toalla.

Lavado correcto de mano

Con agua y jabón (si las manos están visiblemente sucias) o...

... con solución alcohólica (si las manos están «aparentemente» limpias).

Mójese las manos con agua y deposite en las palmas jabón líquido o...



...deposite en la palma de las manos secas una dosis de solución.

Frótese las palmas de las manos entre sí y entrelazando los dedos.



Frótese cada palma contra el dorso de la otra mano y entrelazando los dedos.



Frótese las puntas de los dedos...



Alrededor de los pulgares...



Y las muñecas.

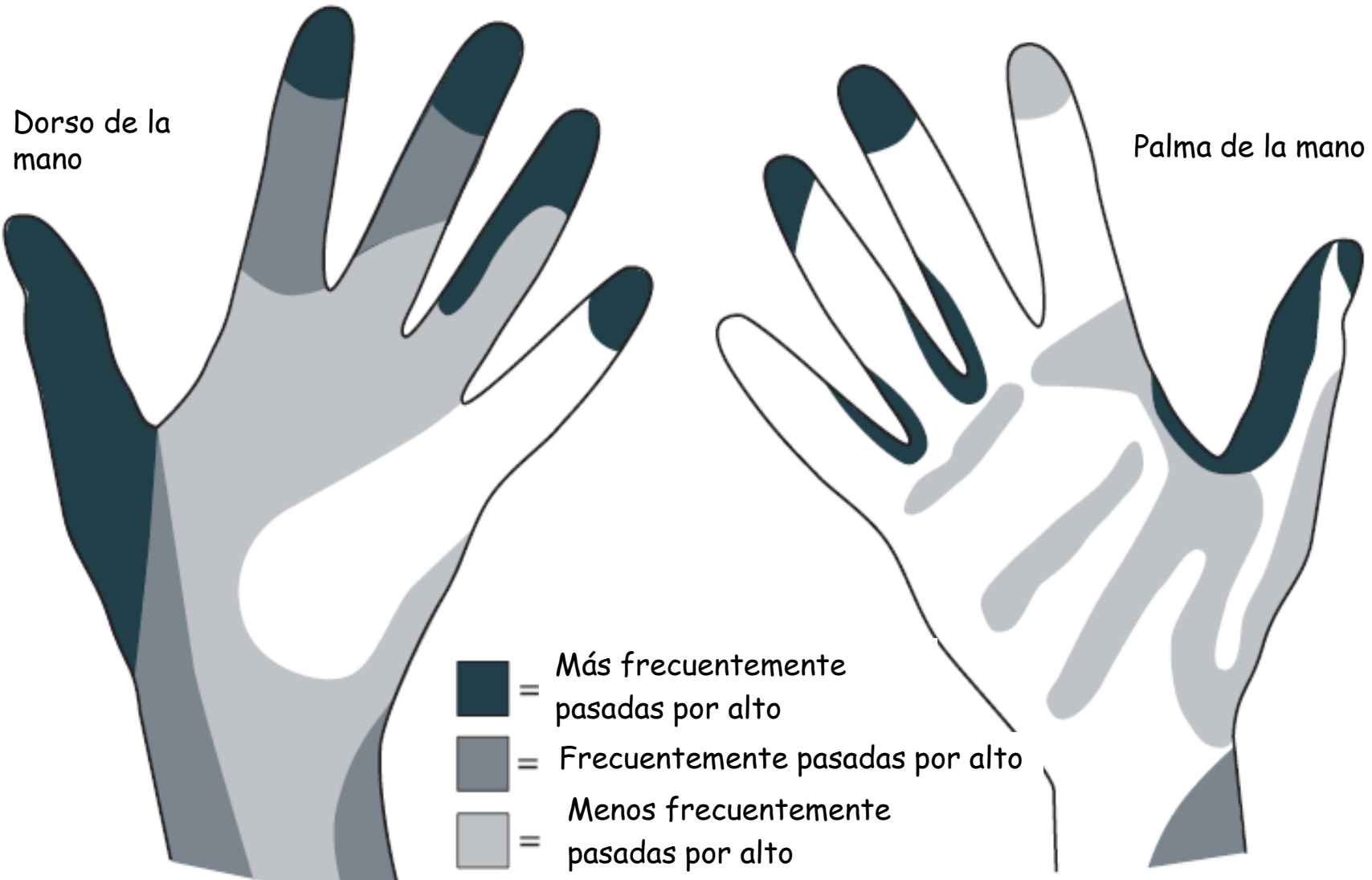


Enjuáguese las manos con agua y séqueselas con una toalla de un solo uso o...



... deje que la solución se seque sola.

Áreas Mayormente Pasadas por Alto Durante el Lavado de Manos





Dedos sucios
sobre caja de
petri



Después de 24 horas



Después de haberse
Enjuagado con agua



Después de haberse
lavado por 20 segundos
con agua y jabón



Después de haberse lavado
nuevamente por 20 segundos
con agua y jabón



Después de haberse lavado
y desinfectado



Cabello después de 24 horas



Muestra de delantal sucio
después de 24 horas

BOCA Y FOSAS NASALES

En la nariz adultas se albergan bacterias. Los estafilococos producen habitualmente muchos casos de intoxicaciones alimentarias, y se diseminan muy fácilmente cuando nos sonamos la nariz o tosemos

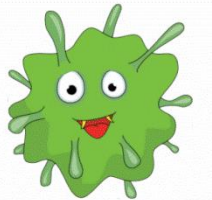


La boca alberga bacterias estafilocócicas y un manipulador de alimentos no debería utilizar caramelos, chicle, etc., mientras trabaja



PREVENIR

- Evitar estornudar o toser en dirección a los productos manipulados.
- Proteger la tos o el estornudo directamente con la mano, lavándose las a continuación para continuar con la manipulación.



JOYAS – PERFUME – LOCIÓN DE AFEITAR

- ▶ No debería permitirse que los manipuladores de alimentos llevaran perfume o loción de afeitar
- ▶ Los anillos, pendientes, relojes, broches, etc., son excelentes trampas para la suciedad. También pueden perderse y caer sobre los alimentos,



UÑAS CORTAS Y LIMPIAS

Uñas:

Cortas

Limadas



Cortes y lesiones:

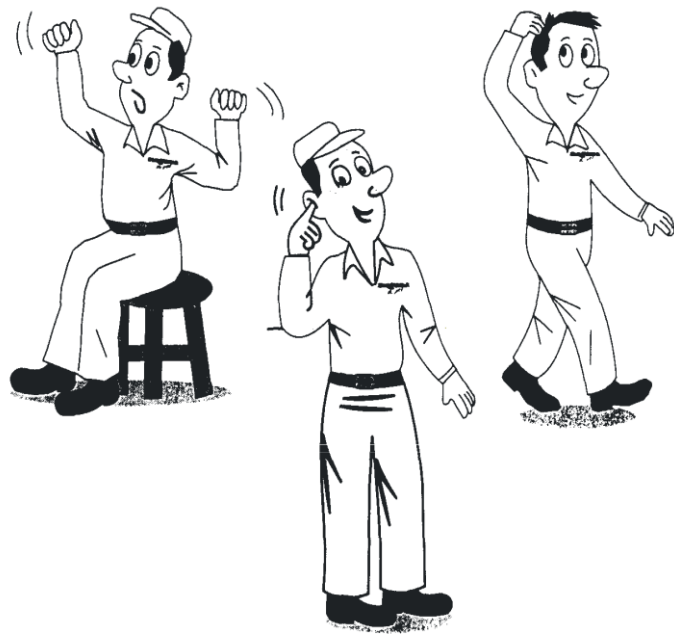
Deberían ser apropiadamente vendadas y cubiertas con una cubierta para el dedo





Lavate las manos.

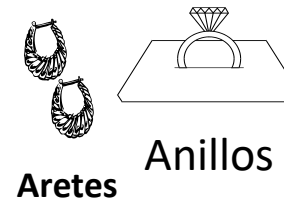
EVITAR MALOS HÁBITOS



JOYAS Y ACCESORIOS



- *Prohibidas mientras se manipulan alimentos*
- *Pueden caer en los alimentos*
- *Pueden contaminar los alimentos*



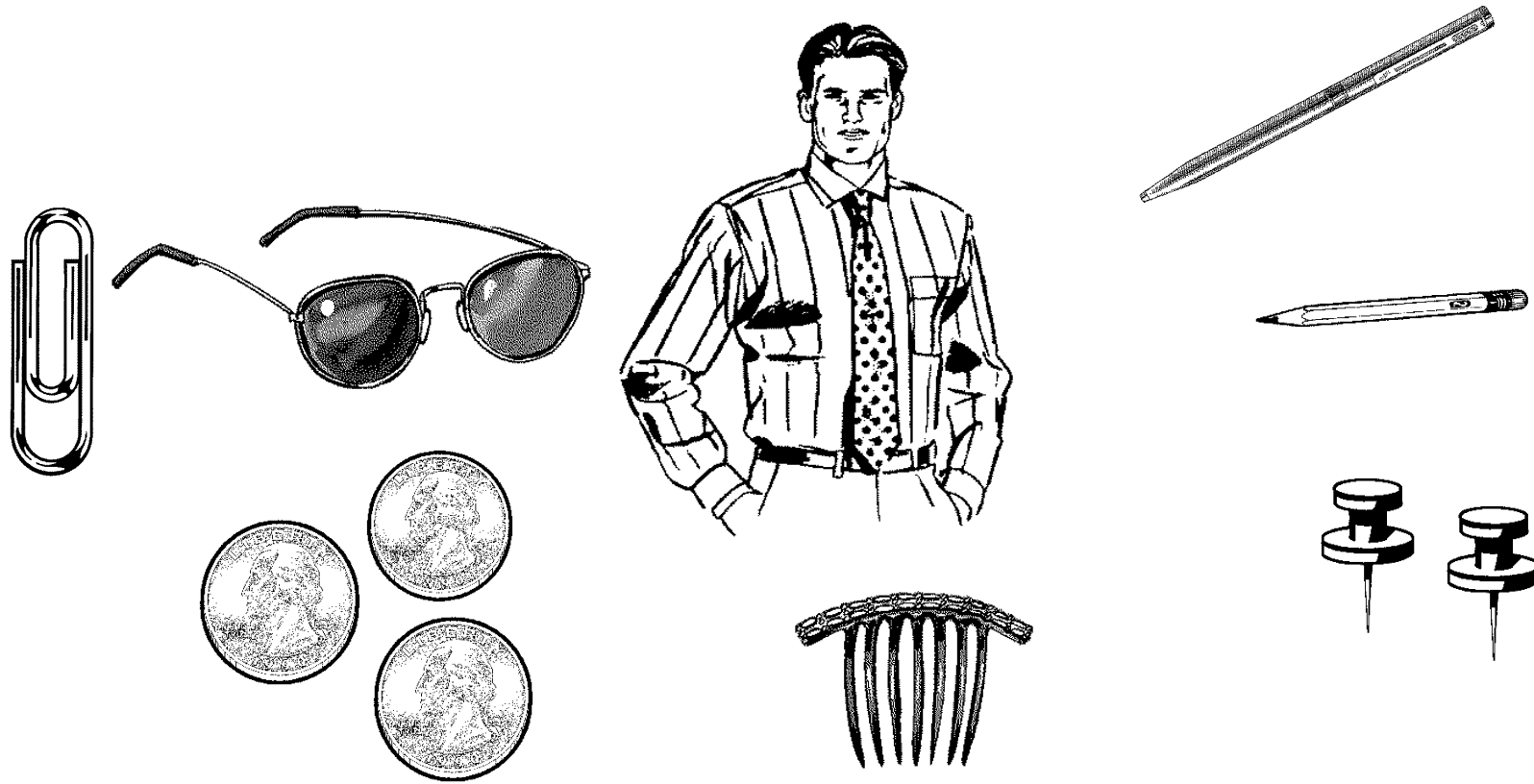
Aretes

Anillos

NO FUMAR

BUENA SALUD





Artículos personales tales como lapiceros, lápices, materiales para fumar, no deberían ser llevados en los bolsillos de la camisa cuando los empleados están en áreas de manipulación de alimentos.

Cuándo lavarse las manos:

- ✓ Cuando comienza un turno.
- ✓ Después de manipular alimentos crudos.
- ✓ Después de usar el baño.
- ✓ Después de comer, beber, o usar tabaco.
- ✓ Después de usar un pañuelo de tela o papel.
- ✓ Después de tocarse las manos o cara.
- ✓ Después de tocar cualquier superficie o utensilios sucios.
- ✓ Después de secarse las manos en la ropa.
- ✓ Cuando se cambian los guantes.

Protocolo de Lavado de Manos

Enjuagar las manos bajo un chorro de agua tibia



Aplicar la cantidad recomendada del compuesto de limpieza (jabón o detergente)



Frotar las manos vigorosamente por lo menos por 10 a 15 segundos



Enjuagar completamente las manos con agua tibia



Secar las manos

CONTROL DE HIGIENE Y HÁBITOS PERSONAL MANIPULADOR
SSOP - 04

Frecuencia:
2 veces a la semana, lunes y jueves

Fecha: _____

Hora: _____

Cumple: Cuando existen buenas condiciones de limpieza, higiene, presentación y cumplimiento de los distintos ítemes considerados pelo cubierto, manos limpias, uñas cortas, etc. . Hábitos higienicos, lavado de manos como indica el procedimiento y cada vez que se ingresa al área de producción.

Código Acciones correctivas:

1. Recomendar y capacitar inmediatamente al manipulador con deficiencias mejorar la no conformidad antes de ingresar al área de trabajo.

MARCAR "C" CUANDO CUMPLE O "NC" CUANDO NO CUMPLE

			Evaluación Presentación						OBSERVACIÓN	N° ACC	CUMPLIMIENTO
Nombre	Cargo	Hábitos	Pelo Cubierto	Manos Limpias	Uñas Cortas sin Barniz	Afeitado	Uniforme Limpio	Sin accesorios personales			

Nota: Siempre que se definan acciones correctivas , éstas deben quedar registradas. Se debe indicar cuando se trata de acciones de aplicación inmediata y que éstas han sido ejecutadas.
Cuando se definan acciones correctivas que no son de aplicación inmediata, se debe indicar una fecha o plazo para el cumplimiento, la que debe ser verificada por los monitores en el proximo control.

Observaciones: _____

Monitoreador				Verificador			
Nombre		Firma		Nombre		Firma	Hora

PERSONAL

Deberá:

Presentarse **aseado** al
área de trabajo,

Con el **uniforme** o
vestimenta y calzado
limpios,

Traer el **cabello** corto
o recogido,

Uñas recortadas y sin
esmalte,

Sin joyería (aretes,
cadenas, reloj, pulseras,
anillos)

Utilizar **protección** que
cubra totalmente
cabello, barba, bigote y
patilla recortada.

Secadores de aire caliente

Menos
desperdicio

Efectivo cuando se
opera apropiadamente y
el ciclo es
suficientemente largo.

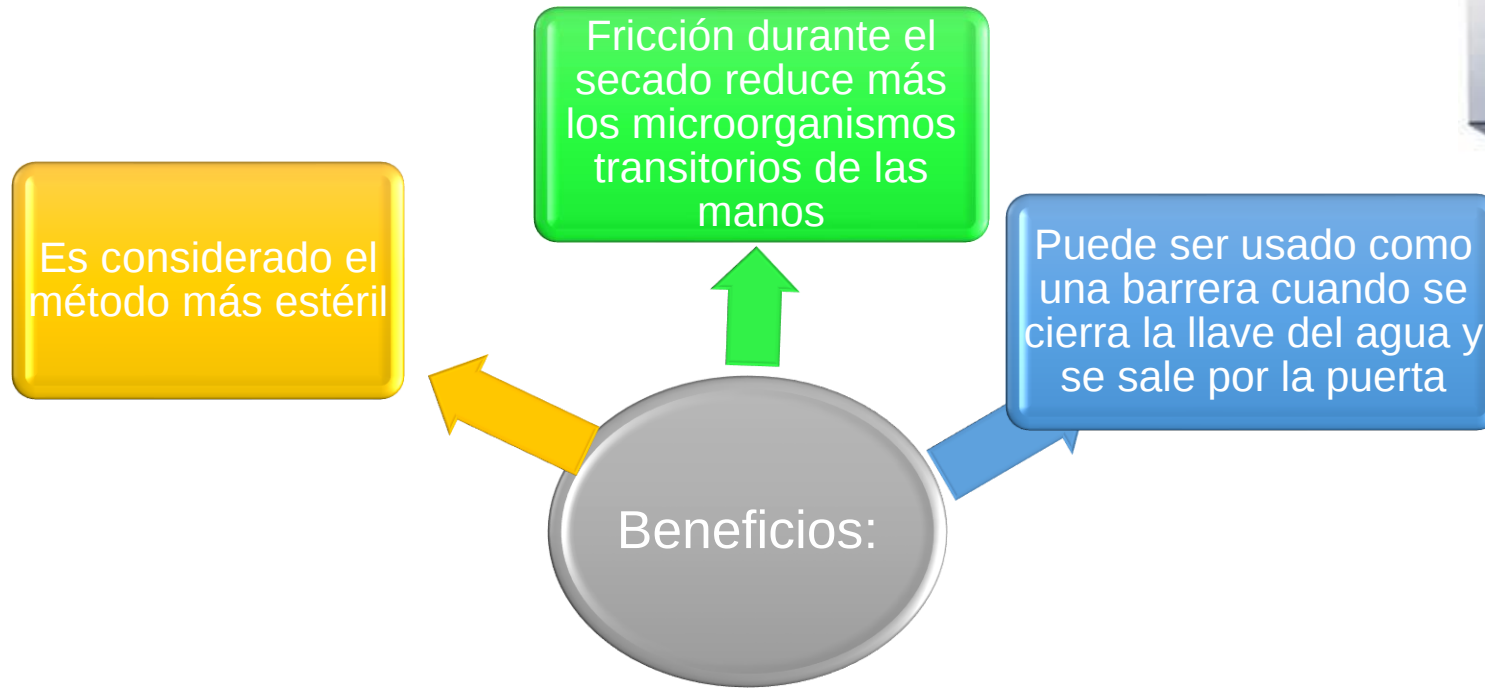
Menos
desperdicio

Inconvenientes:

- ✓ Los usuarios podrían secarse las manos parcialmente y luego secarse las manos en la ropa
- ✓ Las manos húmedas recogen los microorganismos del ambiente más fácilmente.



Papel toalla



Inconvenientes:

- ✓ Los dispensadores con manivelas, botones o palancas no son recomendados
- ✓ Se requiere un monitoreo de desperdicios

Desinfectantes de manos

Opcional Deben ser aprobados



Toallitas con
alcohol en gel



Calidad De Los Alimentos

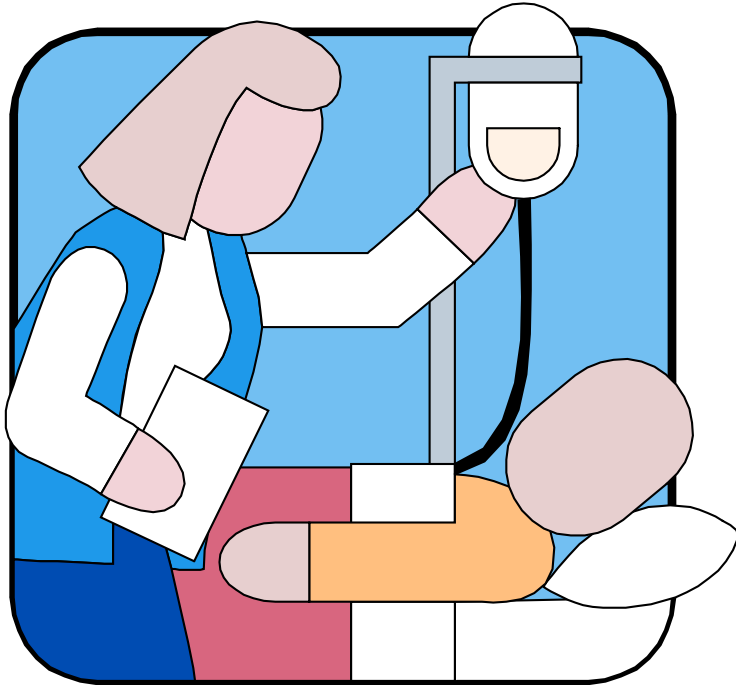


Cumplir con las expectativas del consumidor.

Incluye características de:

- Color
- Sabor
- Textura
- Aroma
- Puede considerarse aspectos de marca, facilidad de pre- uso, pre-proceso.

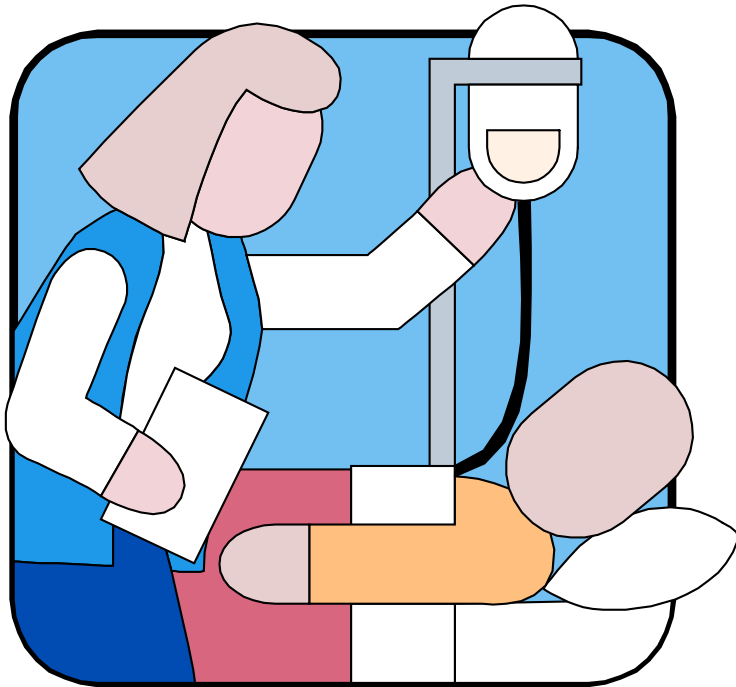
Seguridad De Los Alimentos



Es garantizar que los alimentos no causen daños al consumidor, libres de:

- Microorganismos patógenos
- Toxinas
- Tóxicos
- Compuestos químicos
- Materia extraña

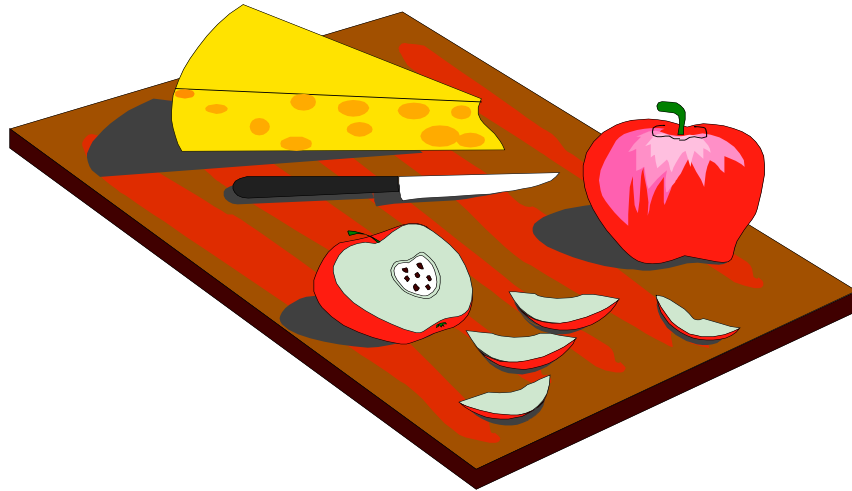
Seguridad De Los Alimentos



Es garantizar que los alimentos no causen daños al consumidor, libres de:

- Microorganismos patógenos
- Toxinas
- Tóxicos
- Compuestos químicos
- Materia extraña

Sanidad De Los Alimentos



Un alimento libre de deterioro.
El deterioro es causado por:

1. Microorganismos
2. Cambios fisiológicos propios del alimento como es el proceso de maduración o por mal manejo

HIGIENE ALIMENTARIA

Es el conjunto de medidas destinadas a garantizar o reforzar la seguridad para el consumo humano de determinados alimentos o de alimentos en general. “

Toda persona que esté en contacto con ALIMENTOS debe recibir los “Conocimientos Básicos” que son la base de:

“Buenas Prácticas de
Manufactura” (BPM)

“Buenas Prácticas de
Higiene” (BPH)

Reglamento Sanitario de los
Alimentos (RSA)

Alimento o producto alimenticio

Según el Reglamento Sanitario:

Es cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias”.



MODIFICACIONES:

- Dto. 807/97, Minsal D.O.F. 03.02.98
- Dto. 855/98, Minsal D.O.F. 31.07.99
- Dto. 475/99, Minsal D.O.F. 13.01.00
- Dto. 824/99, Minsal D.O.F. 09.03.00
- Dto. 897/99, Minsal D.O.F. 08.02.00
- Dto. 90/00, Minsal D.O.F. 28.04.00
- Dto. 165/00, Minsal D.O.F. 26.05.00
- Dto. 238/00, Minsal D.O.F. 26.05.00
- Dto. 287/01, Minsal D.O.F. 18.02.02
- Dto. 253/02, Minsal D.O.F. 20.01.03
- Dto. 79/03, Minsal D.O.F. 24.06.03
- Dto. 81/03, Minsal D.O.F. 24.07.03
- Dto. 115/03, Minsal D.O.F. 25.11.03
- Dto. 37/04, Minsal D.O.F. 05.05.04
- Dto. 57/05, Minsal D.O.F. 06.05.05 (Vigencia: 18 meses desde publicación en Diario Oficial)
- modif. por Dto. 203/05, Minsal D.O.F. 21.11.05
- Dto. 68/05, Minsal D.O.F. 23.01.06 (Vigencia: 180 días después de publicación en Diario Oficial)
- Dto. 214/05, Minsal D.O.F. 04.02.06 (Vigencia: 180 días después de publicación en Diario Oficial, excepto los arts. 86, 145, 146, 149, 154, 157, 269 y 274, cuya entrada en vigencia es desde su fecha de publicación)
- Dto. 45/06, Minsal D.O.F. 12.07.06 (Vigencia: A partir de publicación en el Diario Oficial, excepto lo dispuesto en el punto 1°, cuya entrada en vigencia es 12 meses después de su publicación)
- Dto. 73/06, Minsal D.O.F. 03.08.06



La inocuidad de los alimentos es la condición necesaria para que cualquier sustancia considerada alimento pueda ser ingerida sin que provoque ningún efecto adverso para la salud.

La inocuidad de los alimentos implica la ausencia de contaminantes, adulterantes y toxinas.

Las materias principales de Codex Alimentarius son la protección de la salud de los consumidores, asegurar unas prácticas de comercio claras y promocionar la coordinación de todas las normas alimentarias.



*CODEX ALIMENTARIUS
OPS/FAO, 1962*



ALIMENTO ALTERADO

No intencional



El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo



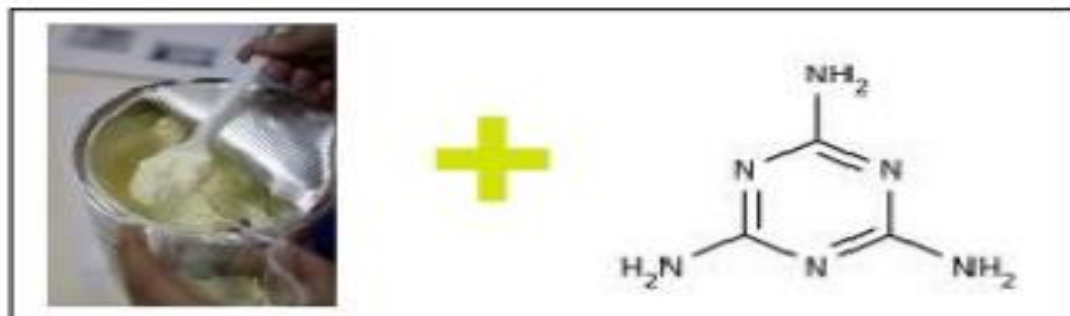
Alimentos con hongos
Carne descompuesta
Leche fermentada
Mermelada fermentada
Galletitas húmedas

ALIMENTO ADULTERADO

Intencional



El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.



=



ejemplos
inocuos

Leche con agua
Miel con glucosa
Vino con azúcar

Leche con melamina

ejemplo nocivo y de gran riesgo

Las intoxicaciones ocurridas en **China** dejaron un **saldo** oficial de cuatro defunciones por consumo de fórmulas lácteas

CONSECUENCIAS

- INTOXICACIONES
- ETA
- PÉRDIDA O DISMINUCIÓN DE NUTRIENTES
- DEFUNCIONES

ALIMENTO CONTAMINADO

No intencional



Agentes vivos, virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud

Sustancias químicas

Sustancias minerales

Sustancias orgánicas extrañas a su composición



Sean o no repulsivas o tóxicas.

Aquel que contenga

Componentes naturales tóxicos

En concentración mayor a la permitida por exigencias reglamentarias

costo



beneficio



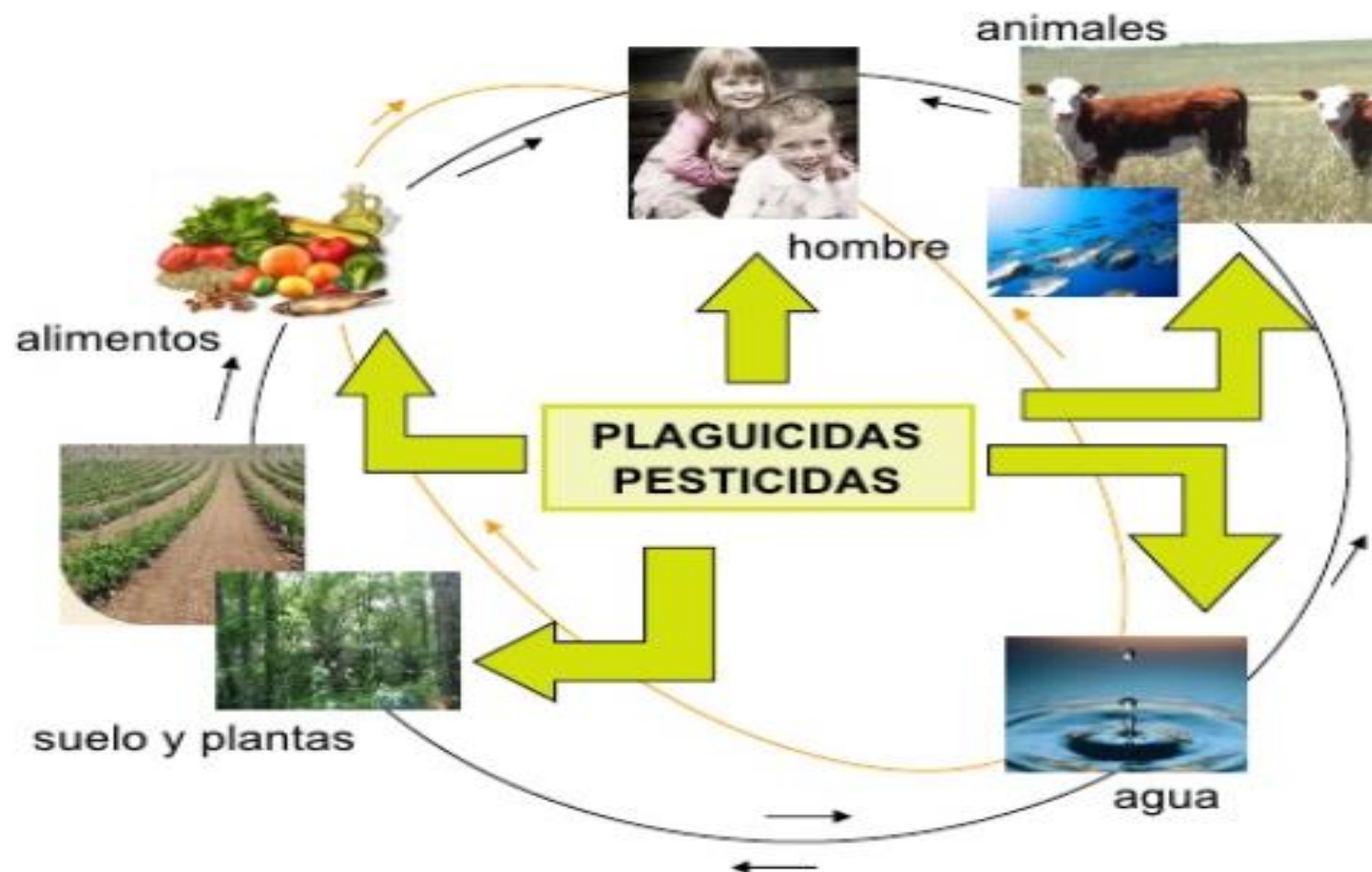
No es posible exigir "**CONTAMINACIÓN CERO**" de los alimentos:

Se busca lograr un nivel de contaminación suficientemente bajo de modo de que el alimento no cause daño pero que resulte económicamente aceptable

Contaminación **BIOLÓGICA** de los alimentos



Contaminación **QUÍMICA** de los alimentos



Otros contaminantes químicos

Artículos de
limpieza

Residuos de
medicamentos
veterinarios

Materiales de
envasado
inadecuado

Aditivos en
exceso

Materiales para
el equipamiento
y utensilios

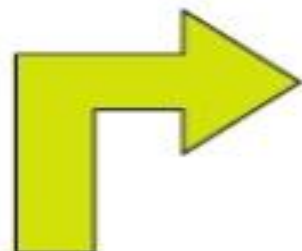


Puede ocurrir durante los procesos de:

Producción, elaboración industrial o casera, almacenamiento, envasado, transporte.

ALIMENTO **FALSIFICADO**

Intencional



Aquel que

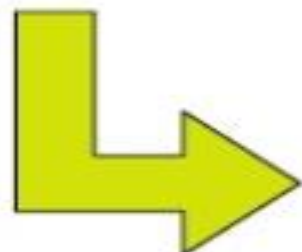
Tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo,

Se denomine como éste sin serlo,

No proceda

De sus verdaderos fabricantes

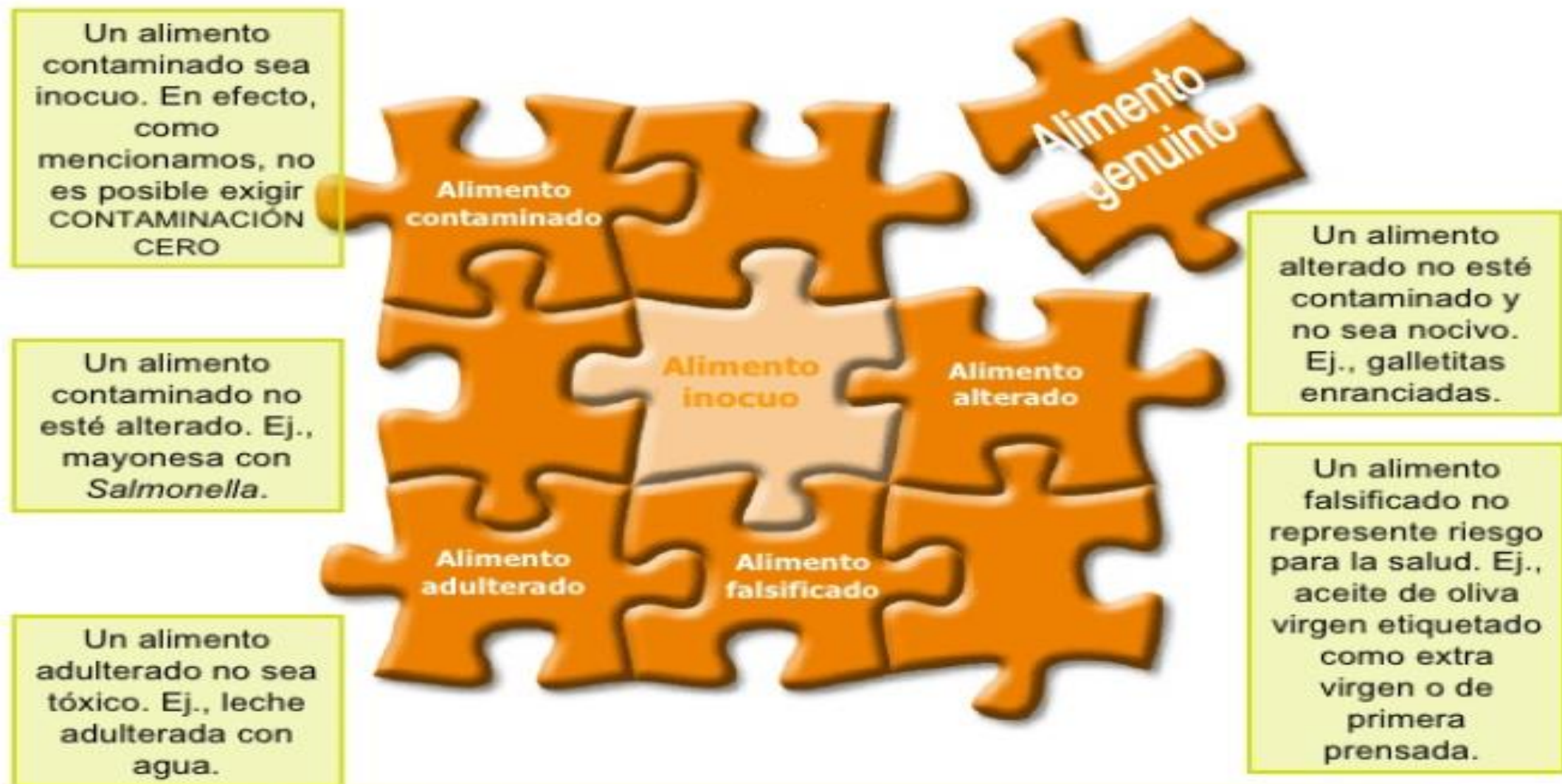
O zona de producción conocida y/o declarada



CONSECUENCIAS

- FRAUDE
- DESINFORMACIÓN

Observemos que es **posible** que:



Un mismo alimento pertenezca a la vez a dos, tres o más categorías.



Las 5 Claves de la Inocuidad Alimentaria

1. Lávese las manos con agua y jabón y desinfecte superficies.
2. Separe los alimentos crudos de los cocinados.
3. Cocine completamente los alimentos (70 ° C).
4. Use agua y materias primas seguras.
5. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.

Contaminates en los Alimentos

en los Alimentos

Físico

El contaminante más fácil de detectar ya que lo podemos ver a simple vista



Biológico

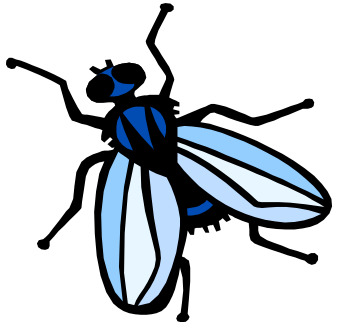
Presencia de microorganismos en los alimentos, es la contaminación

contaminantes químicos presentes en el alimento. Como por ejemplo jabones, agroquímicos, etc.



Los microorganismos solo pueden visualizarse con un microscopio

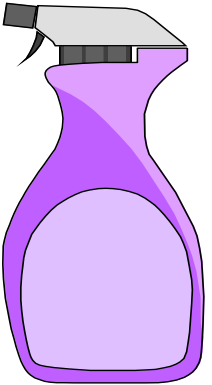
PELIGRO



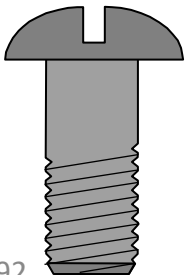
TIPO DE PELIGROS:

Biológicos, químicos o físicos

Son la base de cualquier Sistema HACCP



Cualquier factor o agente que pueda estar presente en el producto y que pueda producir un daño al consumidor por medio de una lesión o enfermedad.



“Cualidad biológica, química o física que puede hacer que un alimento no sea seguro para el consumo humano”

Orígenes de los Peligros Físicos



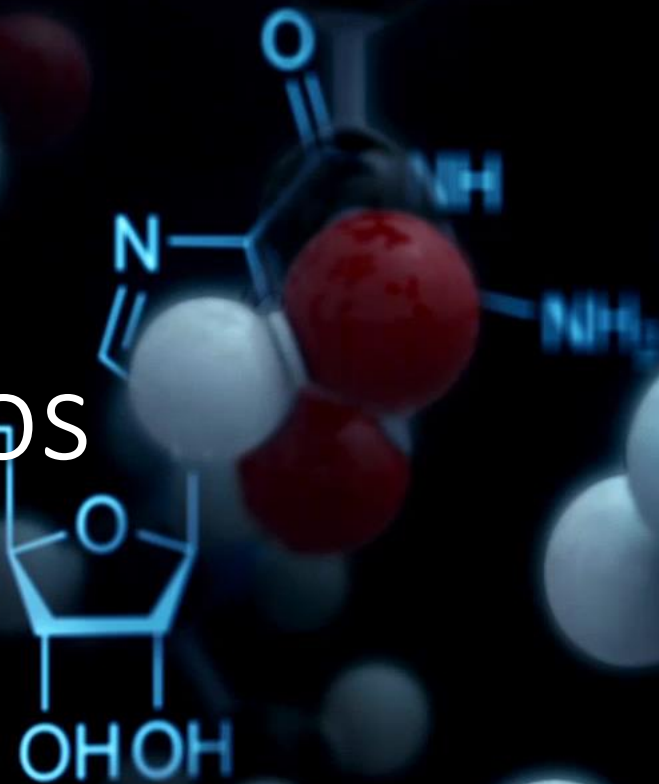
Principales peligros en la preparación y distribución de alimentos

TIPOS



Peligros Físicos: se producen por la presencia accidental de un cuerpo extraño o material en el alimento, que puede producir un daño o enfermedad. Los principales materiales causantes de este problema son: huesos, pepitas,, espinas, hierbas, cristales, efectos personales, insectos,...

Peligros Químicos





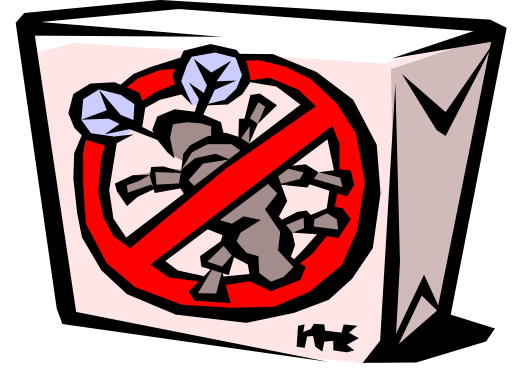
Peligros Químicos: son producidos por la presencia en el alimento de una sustancia química con el consiguiente riesgo para quien lo ingiera.

Los peligros de este tipo se clasifican en:

- Peligros Químicos **Bióticos**: determinados organismos sintetizan de forma natural sustancias (toxinas) cuya ingestión puede ser perjudicial para el hombre. **plantas**, las **setas**, los **mohos** (mediante la segregación de micotoxinas) y determinados **moluscos bivalvos**.
- Peligros Químicos **Abióticos**: son debidos a la presencia accidental de una sustancia química en el alimento. (productos de limpieza en el alimento, residuos de plaguicidas, antibióticos de uso veterinario, hormonas, metales pesados y productos de desinfección).

Peligro

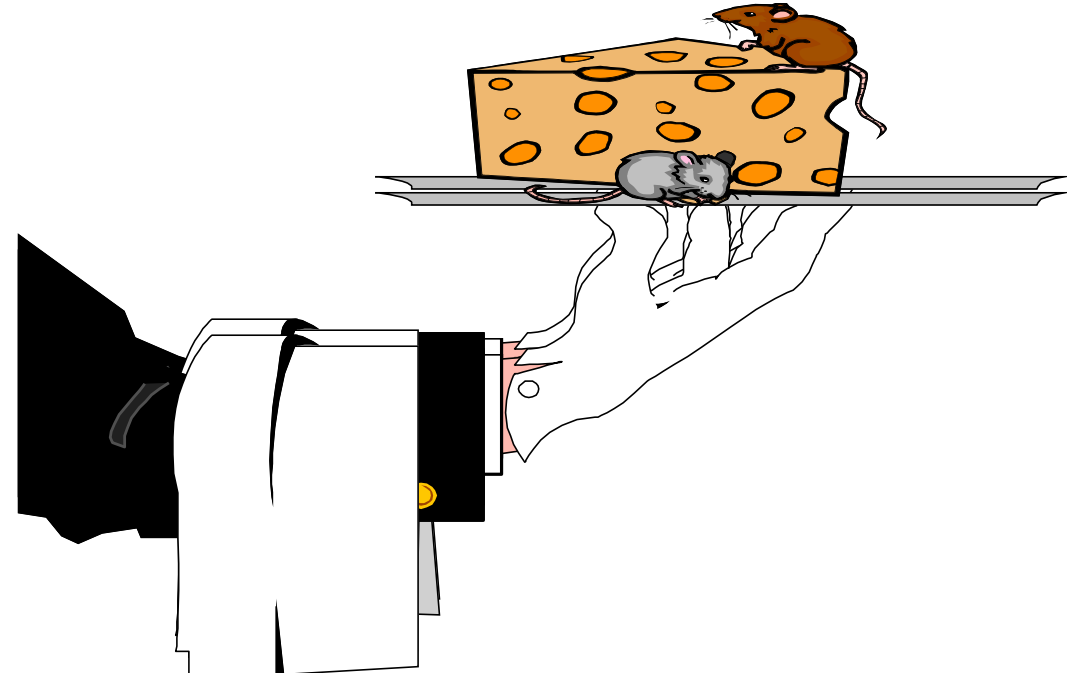
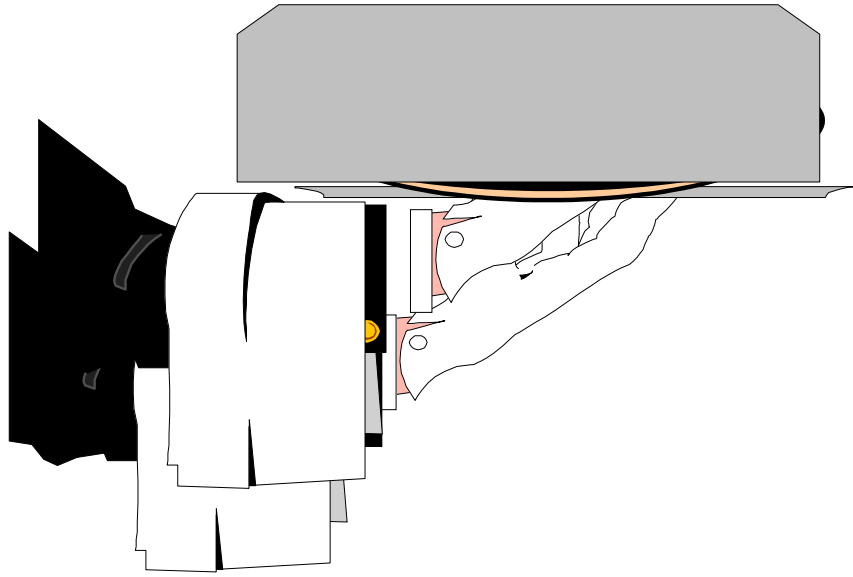
= una propiedad biológica, química o física que puede causar riesgo inaceptable para el consumidor



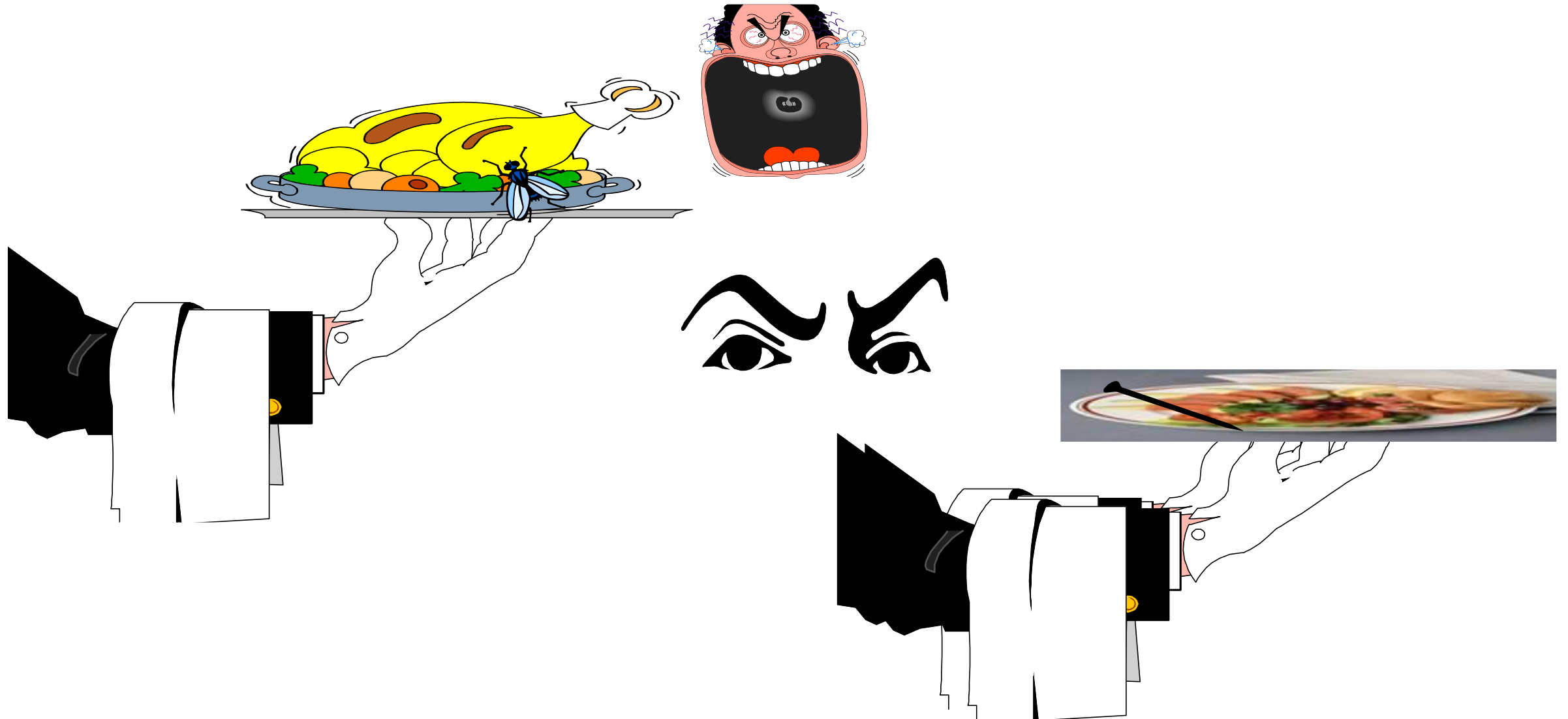
Riesgo

= estimación de la probabilidad de ocurrencia de un peligro (*producto o consumidor*)

Peligro



Peligro





Ningun consumidor acepta alimentos descompuestos o que tengan cuerpos extraños como: pelos, fibras, moscas , cucarachas, etc.

Pero... ¿ si las ingerimos siempre, porqué no estamos siempre enfermos?

Porque para que nos provoquen problemas deben existir las siguientes condiciones:

Que la cantidad ingerida sea mayor que la que nuestro organismo puede soportar y esto está dado por las defensas que cada persona ha acumulado a través de la vida. Pero en general se estima que sobre ciertas cantidades **de microbios consumidos** la mayoría de las personas enfermaría y esto se llama **dosis infectante mínima**.

Que el o los microbios ingeridos sean capaces de causar enfermedad al hombre, ya sea a través de su gran **multiplicación o por la producción de venenos o toxinas**.

Que nuestras defensas se encuentren disminuidas, como sucede en algunos grupos de personas denominados **grupos de riesgo** (lactantes, ancianos, embarazadas, convalecientes, enfermos inmunodeprimidos como aquellos con cáncer o sida).

A petri dish containing bacterial cultures on agar, held by a gloved hand. The cultures show various patterns of growth, including colonies and streaks. The background is blurred, showing laboratory equipment.

PELIGROS BIOLÓGICOS

- Peligros Biológicos: la mayoría de los alimentos que consumimos contienen microorganismos, muchos de los cuales no son peligrosos para el hombre, incluso pueden ser beneficiosos. Sin embargo, existen microorganismos patógenos que pueden producir la contaminación del alimento y el consiguiente peligro para quien los consuma.

NUTRIENTES

Los distintos tipos de M.O. requieren **nutrientes diferentes**.

La presencia de uno u otro nutriente determina que en un alimento se pueda desarrollar un tipo específico de M.O..

Es así que en general las **bacterias** necesitan de **PROTEÍNAS** para desarrollarse, es por ello que proliferan mucho mejor en la carne, huevos, leche, donde este nutriente abunda.

Mientras que los **hongos, mohos y levaduras**, muy ávidos de **HIDRATOS DE CARBONO**, se desarrollan mejor en los vegetales, principalmente en aquellos que los poseen en abundancia.



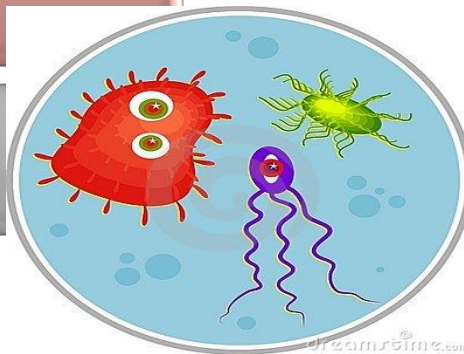
Alimentos perecibles: Son aquellos que al **contacto con el medio ambiente se descomponen rápidamente** debido a su alto contenido de agua y nutrientes (proteínas, hidratos de carbono y gases). Por lo que se deben manipular en forma correcta (refrigerar o congelar) y trabajar en ambientes libres de contaminación.

Alto Riesgo:

Alto contenido Proteico

Alto % Humedad

Baja acidez



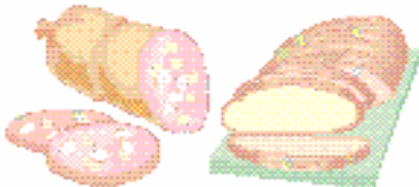
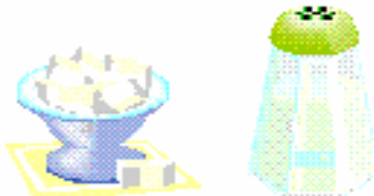
Carnes crudas, rojas y blancas.	
	Carnes cocidas, rojas y blancas.
Huevos y productos de huevos.	
	Pescados y mariscos.
Leche y productos lacteos.	
	Papas y arroz cocidos.

Alimentos No Perecibles: Son los alimentos que presentan mayor estabilidad con el medio ambiente. Debido a que poseen un bajo contenido en agua, por haber sido sometidos a algún tipo de proceso tecnológico (secado, salado, etc.). No necesitan ser refrigerados ni congelados ejemplos. arroz, harina, conservas, etc.

Bajo Riesgo:

Bajo % Humedad

Ácidos

Pan	
Galletitas	
Cereales	
Snacks	
Azúcar	
Sal	
Encurtidos	
Harinas	

Atributos de Calidad

Existen tres formas básicas de evaluar los atributos de calidad por parte del consumidor

EXTERNOS

Es la primera aproximación del consumidor con el producto.

-Visión y Tacto

- Apariencia (visual)
- Tacto
- Defectos

INTERNOS

Es la idea que el consumidor adquiere del producto al probarlo

-Olfato y Gusto

- Olor
- Sabor
- Textura

ESCONDIDOS

Es un valor implícito del producto que no puede ser evaluado por los sentidos.

-Se basa en el conocimiento

- Saludable
- Valor Nutritivo
- INOCUIDAD

¿ Cómo se compone la calidad de un alimento ?

Inocuidad

Gastronómico + Sensorial + Nutricional + Comercial



- **Menú**
- **Trat. culinario**
- **Combinación**



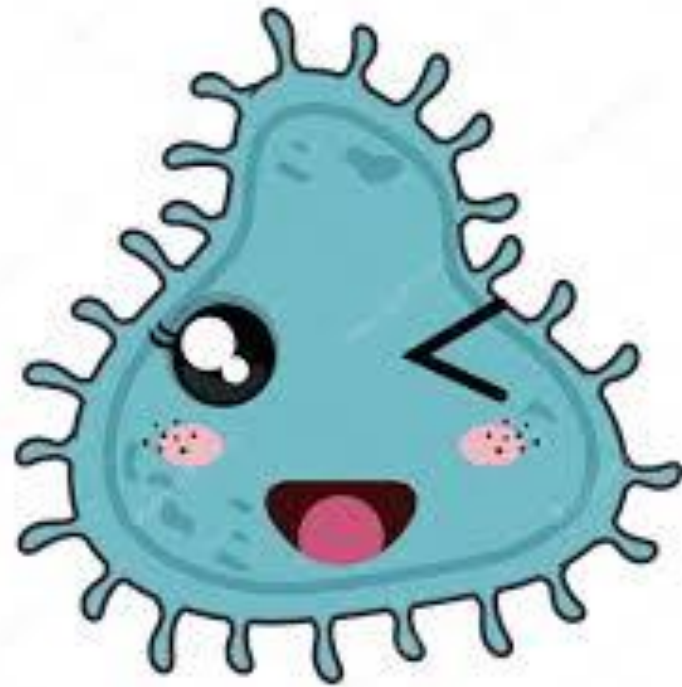
- **Texturas**
- **Colores**
- **Aroma**
- **Sabor**
- **Apariencia general**



- **Nutrientes**
- **Método cocción**
- **Información**



- **Vajilla**
- **A tiempo**
- **Estandarización**



GRACIAS