

Manipulación de Alimentos



Resolución 098 de 2015



Valor por persona — \$10.000
Se dictan 33 cursos Semanales
En nuestras 4 sedes

Capacitamos en tu Empresa
Si necesitas más información

Comunícate con Nosotros
Es un gusto atenderte:

Celulares: 300 213 3514 - 320 393 9641
Fijo: 357 3318

Páginas web
www.calidadalimentaria.com.co
www.calidadalimentariacolombia.com

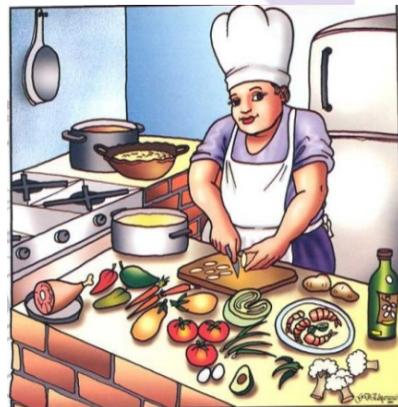
Correo Electrónico
calidad.alimentaria1@gmail.com

Resolución 2674 Julio 22 de 2013

Esta resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir para:

- * Fabricación
- * Almacenamiento
- * Procesamiento
- * Transporte
- * Preparación
- * Envase y
- * Distribución
- * Comercialización

de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.



BPM - Buenas Prácticas de Manufactura

Son principios básicos y prácticas de higiene en:

- * Manipulación
- * Envasado
- * Preparación
- * Transporte y
- * Elaboración
- * Distribución

de alimentos de consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Definiciones

Alimento: Es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

Clasificación de Alimentos



Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Alimento Adulterado: Es aquel:

- Al que se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras situaciones.
- Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen o oculten sus condiciones originales

Alimento Alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento Contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

Contaminación de los Alimentos. Tipos de contaminantes y Peligros

Contaminación de los alimentos

Contaminantes físicos

Vidrio, madera, plástico, restos orgánicos...



Contaminantes químicos

Herbicidas, pesticidas, productos de limpieza, lubricantes...



Contaminantes biológicos

Microorganismos, parásitos, insectos, roedores...



Frecuentemente un alimento puede estar contaminado sin mostrar signos evidentes

Mecanismos de Contaminación de los Alimentos

Primaria: Contaminación del alimento desde el nacimiento: Agua para regar los Cultivos. Plaguicidas utilizados en los cultivos y Vehículos de transporte.

Directa: Cortaduras o quemaduras expuestas. Lavado de manos inadecuado, comer, beber o fumar en el área de trabajo. Uniformes Sucios.

Contaminación Cruzada: Es el paso de un microorganismo de un alimento a otro. Mezcla de productos alimenticios de diferente natura-



Manejo Higiénico de Alimentos

ETAs - Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Se denomina ETA a las Enfermedades que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.

- Intoxicación
- Infección
- Toxiinfección



- Dolor de Cabeza
- Dolor Abdominal
- Fiebre
- Vómito
- Diarrea

Limpiar: Retirar mugre, polvo, grasa y residuos. **Eliminar lo que se ve.**

Desinfectar: Eliminar microorganismos con desinfectantes o vapor. **Eliminar lo que no se ve**

Condiciones de Almacenamiento

- ◆ **Fecha de Vencimiento FV:** Vida útil de un producto.
- ◆ **Fecha de Exhibición:** Tiempo que dura el producto en una góndola. La fecha de Exhibición es menor a la Fecha de Vencimiento.
- ◆ **PEPS:** Primeras entradas, primeras salidas.
- ◆ **Avería:** Daño que sufre un producto o mercancía, pero **tiene Arreglo**.
- ◆ **Merma:** Daño que sufre un producto o mercancía, pero **NO tiene Arreglo**.

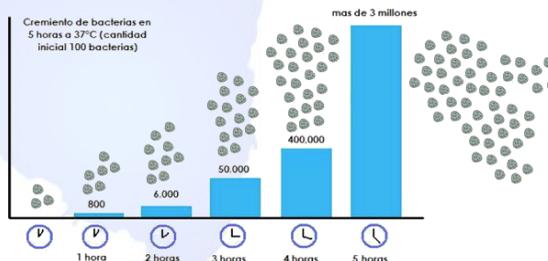
Temperaturas de Almacenamiento

< -18°C	0° - 5°C	10° - 60°C	>65°C
Congelación	Refrigeración	Zona de peligro	Cocinado
No crecen, pero tampoco mueren	Crece, pero muy lentamente	En torno a 37°C favorece más el crecimiento	Casi todos los microorganismos mueren

Cadena de frío: Es mantener la temperatura constante de acuerdo a la naturaleza del producto desde su producción hasta la venta o proceso.



Reproducción Microbiana



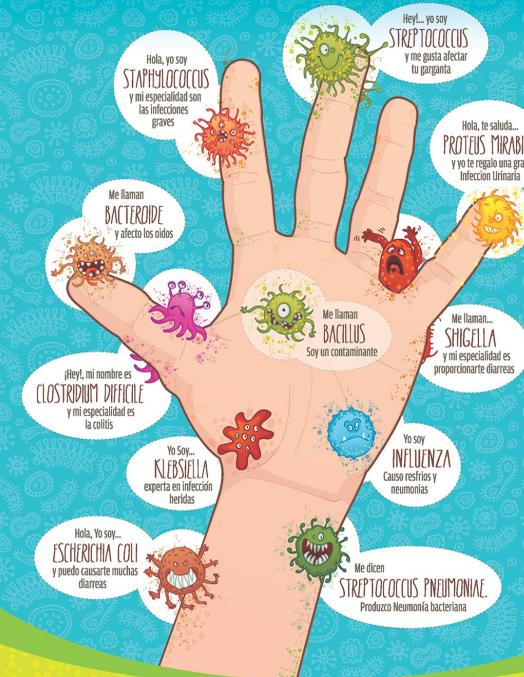
¿Qué necesitan los Microorganismos para vivir?

- Humedad
- Calor
- Alimento
- Tiempo



TUS PEQUEÑOS INVASORES, LOS... GERMENES Y BACTERIAS

"El Lavado de Manos con agua y jabón es una acción sencilla que salva vidas, reduce considerablemente el riesgo de enfermedades como las infecciones agudas de las vías respiratorias, diarrea, enfermedades gastrointestinales, entre otras.



Estar limpios y sanos está en nuestras manos



5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Presentación Personal

- Baño Diario
- Hombre peluqueados y afeitados a diario
- Mujeres cabello limpio y recogido
- Uñas cortas limpias y sin esmalte
- Sin accesorios
- Uniforme Limpio y planchado

