

SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO

"LA GRANJA"

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2020



Estudio de Caso

Usted es el Jefe de cocina de un prestigioso restaurante de la ciudad, durante las inspecciones diarias encuentra a un auxiliar de cocina sin el tapa bocas y sin la cofia.

1. ¿Qué piensa sobre el caso?
2. ¿Se le debe llamar la atención a la persona?
3. ¿Qué decisión toma?

CONCEPTOS BASICOS DE ALIMENTOS Y PERFIL DEL MANIPULADOR

LOS ALIMENTOS

PRODUCTO NATURAL O ARTIFICIAL, ELABORADO O NO, QUE AL CONSUMIRLO DA NUTRIENTES Y ENERGIA AL ORGANISMO PARA SU DESARROLLO

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

■ PERECEDEROS: Leche, Carne, Frutas, Pescados.



■ SEMIPERECEDEROS: Pan, Galletas, Dulces.



■ NO PERECEDEROS: Enlatados, Azúcar, Harinas, Granos.



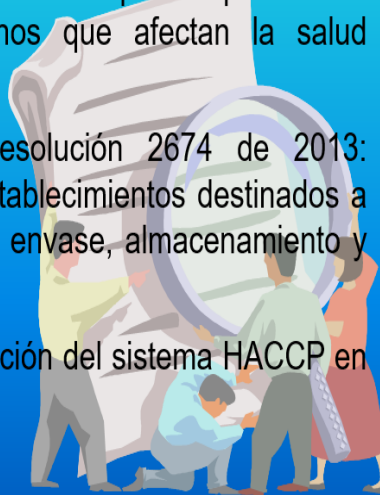
ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA

- Carne, productos cárnicos y sus preparados
- Leche y derivados lácteos
- Productos de la pesca y sus derivados
- Productos preparados a base de huevo
- Alimentos preparados de origen animal listos para el consumo
- Agua envasada
- Alimentos infantiles

MARCO LEGAL

NORMAS LEGALES

- Ley 09 de 1979: “Normas sanitarias para la prevención y control de agentes externos que afectan la salud humana”
- Decreto 3075 de 1997-Resolución 2674 de 2013: “Requisitos sanitarios para establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos”
- Decreto 60 de 2002: “Aplicación del sistema HACCP en las fabricas de alimentos”



FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO CONTAMINADO

- Un Alimento Contaminado es aquel que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza...

QUIMICAS

FISICAS

BIOLOGICAS



CONTAMINACION QUIMICA

Sustancias
Químicas...

Insecticidas



Productos de Limpieza

CONTAMINACION FISICA

Cuerpos Extraños...

Pelos

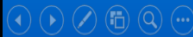
Uñas

Polvo

Hilachas

Hilos

Cáscaras



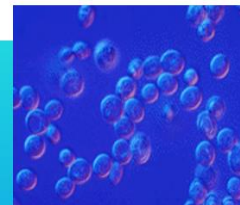
CONTAMINACION MICROBIOLOGICA

Microorganismos...

Hongos



Levaduras



Bacterias