



HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Sesión 1: Generalidades de los alimentos – parte 1

YESSICA MILENA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

SENA

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué reflexión podría generar a partir de la imagen? - ¿Usted sería cliente de este señor?

¿Cómo se va a desarrollar este curso?

No. SESIÓN	TEMA	FECHA
1	Generalidades de los alimentos	25 de marzo
2	Higiene alimentaria	8 de abril
3	Métodos de conservación de alimentos	15 de abril
4	Envasado y etiquetado	22 de abril
5	Almacenamiento de productos alimenticios	29 de abril

- Inscripción
- Matricula

+

20 días hábiles adicionales para la certificación por parte del SENA



¿Qué herramientas digitales debo manejar en el curso?









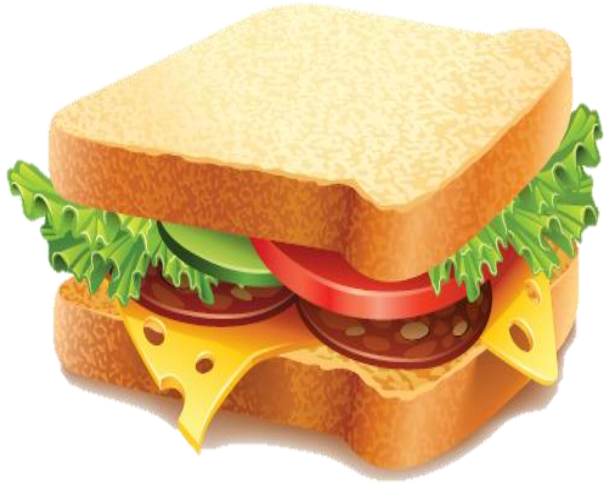
¿Qué temática se va a tratar?

Conceptualización:

- **Alimento**
- **Clasificación de los alimentos**
- Contaminación cruzada
- ETA



¿Qué son los alimentos?



Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.



Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.



¿Cómo se clasifican los alimentos?



¿Cómo se clasifican los alimentos?

Clasificación de los alimentos

según su funcionalidad en el cuerpo humano:

Proveen la energía para realizar distintas actividades físicas (caminar, correr, hacer deportes, etc.), como pastas, arroz, productos de panificación (pan, galletas, etc.), dulces, miel, aceites, frutas secas (almendras, nueces, castañas, etc.).



Energéticos



Reguladores

Son alimentos ricos en vitaminas y minerales. Regulan el buen funcionamiento del organismo. Evitando las enfermedades.



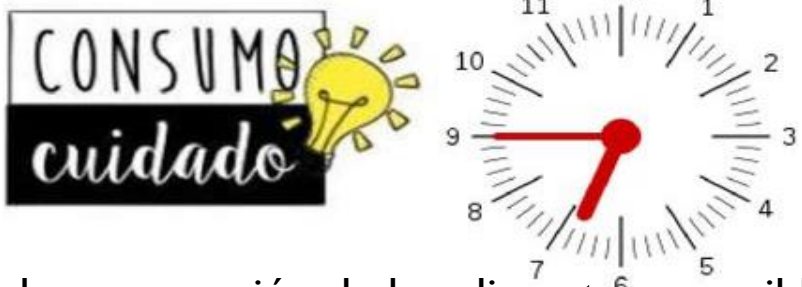
Formadores

Son los alimentos implicados en el desarrollo y crecimiento del niño. Aportan principalmente proteínas. Algunos ejemplos son: leche, yogurt, queso, pollo, jamón de pavo, atún, huevo, etc.

¿Cómo se clasifican los alimentos?

Alimentos Perecederos

Son aquellos que tienen menor duración y requiere mayores cuidados para su conservación, en estos alimentos se sugiere rotarse cada 72 hrs.



Ejemplos:

- Carnes
- Aves
- Pescados
- Mariscos
- Lácteos
- Frutas
- Verduras
- Huevos
- Tortillas



- Algunos embutidos

Para asegurar la preservación de los alimentos perecibles, se debe mantener: refrigerados (0°C a 5°C) y congelados (-18°C y los -40°C

¿Cómo se clasifican los alimentos?

ALIMENTOS SEMIPERECEDEROS

Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Pueden durar un tiempo determinado al medio ambiente

Ejemplo de ellos son: frutos secos, tubérculos, pan, pescado seco salado, entre otros







No requiere refrigeración o congelación

¿Cómo se clasifican los alimentos?

Alimentos No Perecederos

Son aquellos que tiene mayor duración y no requieren de tantos cuidados para su conservación. Estos alimentos se deben de rotar cada 15 días .







Ejemplos:



Aceites

pastas y dulces

Sopas y cereales

Especias y condimentos

Vinagres

Mayonesa, cátsup, mostaza

Chiles enlatados.

Mariscos en lata



Vegetales en lata

Azúcar, sal, harinas

Granos (todos)

Vinos y licores, cervezas y refrescos

¿Cómo se clasifican los alimentos?

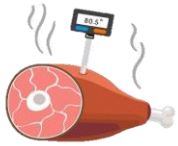
Resolución 2674 de 2013

– **De mayor riesgo en la salud pública:** aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.

– **De riesgo medio en la salud pública:** alimentos que puedan contener microorganismos patógenos, pero que normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de este o alimentos con baja probabilidad de contener microorganismos patógenos.

– **De menor riesgo en la salud pública:** alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y que no favorecen su crecimiento debido a las características de los mismo, o alimentos que no contienen productos químicos nocivos.

Resolución 0719 de 2015













¿Cómo se clasifican los alimentos?

CLASIFICACIÓN	MAYOR RIESGO	MEDIANO RIESGO	MENOR RIESGO
1. Leche y sus derivados	Leche liquida, derivados lacteos bebibles o fermentados (yogurt, kumis, etc), leche condensada, crema de leche, leche en polvo, quesos, mantequilla, etc.		
2. Grasas y aceites	Manteca de origen animal	Grasas y aceites de origen vegetal	
3. Productos basados en agua o para hidratar	Helados de agua, bebidas con o sin gas, bebidas energizantes.		
4. Frutas y vegetales	frutas frescas, postres a base de frutas, jugos o zumos, nectares, refrescos listos para consumo	frutas cocidas, en almibar, pulpas, enlatados de frutas, nueces	Frutas y Hortalizas deshidratadas
5. Confitería	Decoraciones dulces, salsas dulces, productos enriquecidos		Caramelos, gomas , chocolate de mesa, cocoa, turrones, manteca de cacao
6. Cereales y sucedáneos		Harinas, pastas y fideos, mezclas para apanar	Arroz, almidones y feculas, cereales para el desayunoPostre a base de cereales (pudines de arroz)
7. Pan y productos de panadería	Panes enriquecidos		Tortas, galletas dulces, roscones, pasteles, bizcochos, donuts.
8. Carne y derivados cárnicos	Carne y productos carnicos comestibles		



¿Cómo se clasifican los alimentos?

CLASIFICACIÓN	MAYOR RIESGO	MEDIANO RIESGO	MENOR RIESGO
9. Productos de la pesca	pescado fresco, filetes, productos deshidratados de pescado		
10. Huevo y productos a base de huevo	Huevos frescos, productos a base de huevo, postres a base de huevo		
11. Azúcar y sucedáneos			Azucar blanca y morena, soluciones azucaradas, panela,etc.
12. Miel y productos apícolas	Miel enriquecida		Miel
13. Sal, hierbas aromáticas, especias y condimentos	Sal para el consumo humano	Salsa de soya	Hierbas aromaticsa, especias, condimentos, vinagre, etc.
14. Alimentos para usos nutricionales especiales	Alimentos de formula para lactantes, para leche materna		
15. Platos preparados que no puedan clasificarse en alguno de los anteriores	Tamales y lechona	Empanadas y arepas rellenas	



ACTIVIDAD I

Ubique los alimentos de la caja en cada uno de los carritos de supermercado, de acuerdo a su clasificación por la resolución 2674 y la 719 de 2015

SUPERMERCADO "MIS ALIMENTOS"



MAYOR RIESGO

Carne de res

Sal

Fresas frescas



MEDIO RIESGO

Margarina

Pulpas



MENOR RIESGO

Uvas pasas

Azúcar

Miel

Roscones

Chocolate de mesa

ALIMENTOS

- Uvas pasas
- Carne de res
- Azúcar
- Chocolate de mesa
- Margarina
- Pulpa
- Miel
- Sal
- Roscones
- Fresas frescas

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD



Manipuladores de alimentos



EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

¿Quién es el manipulador de alimentos?

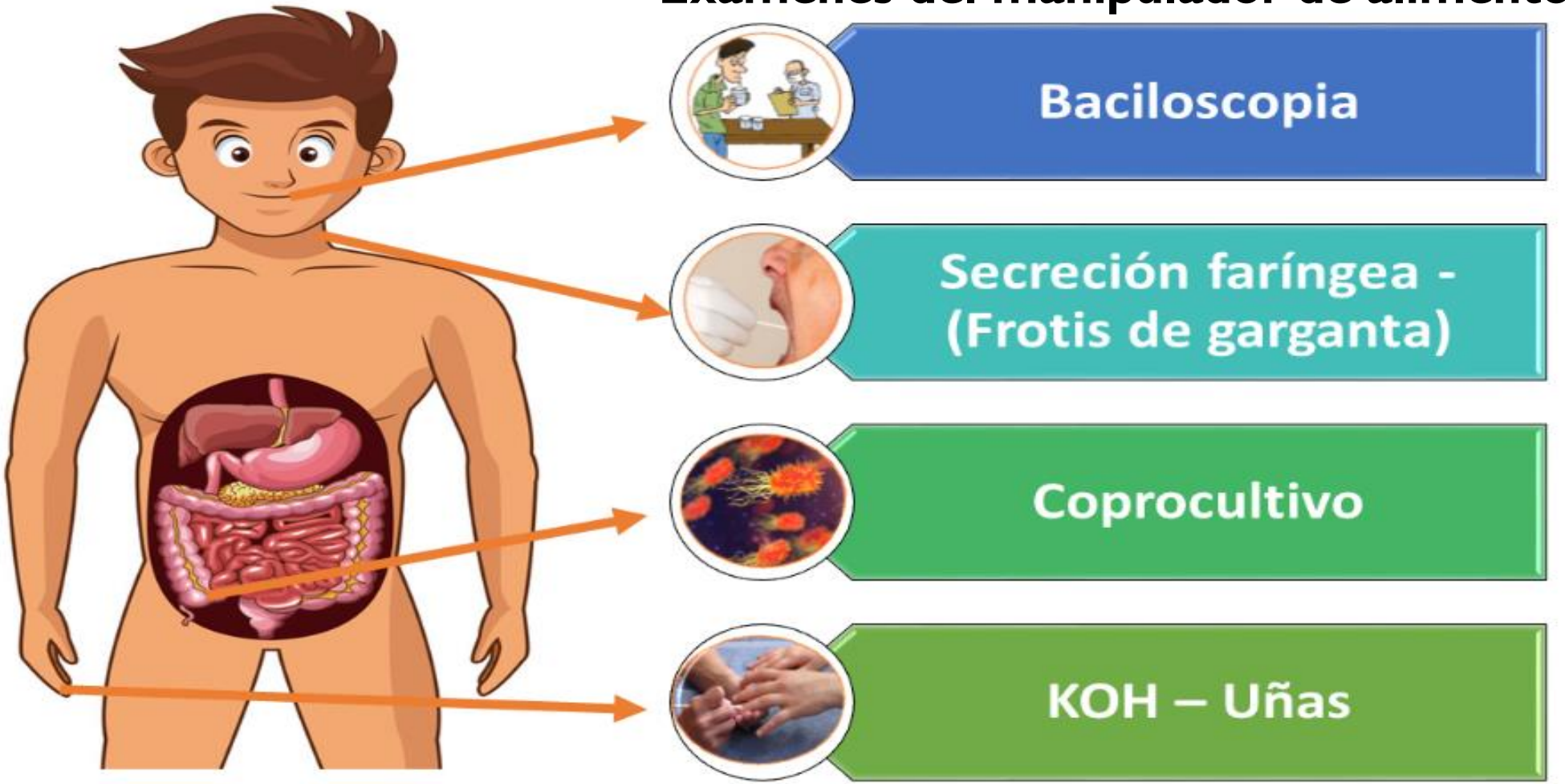
- El cultivador
- El transportador
- El cocinero
- El procesador
- El empacador
- El vendedor
- El mesero
- El consumidor



"Todas las personas que intervienen directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos"

EDUCACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD

Exámenes del manipulador de alimentos



ACTIVIDAD PARA LA CASA

Ver el video de BPM de ANEFIT, y responder la evaluación enviada en forma de enlace a grupo de WhatsApp