EVIDENCIAS HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DE FONSECA GUAJIRA

FICHA: 2425966

En la semana entre el 1 de octubre hasta 14 de octubre de 2021, se capacitaron a 26 Aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS en el Municipio de Albania Esta capacitación tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, higiene e inocuidad de los alimentos.

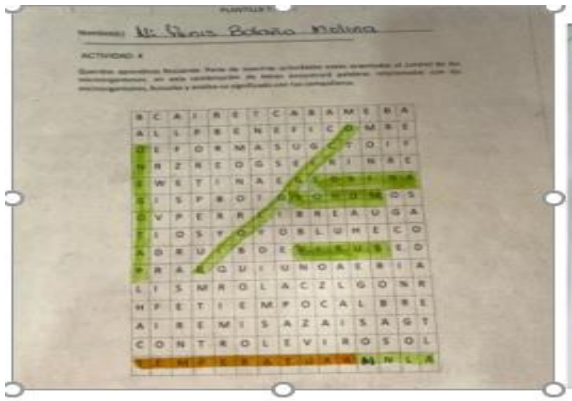
Los aprendices Participaron activamente en el desarrollo de las sesiones, discutiendo, desarrollando y analizando el material sometido a estudio.

Comprendieron el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

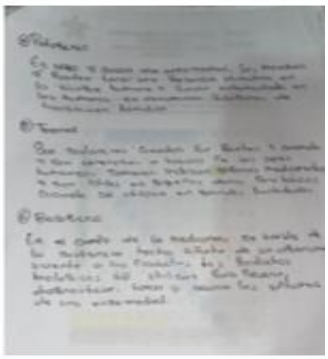
Aplicando los conocimientos en sus áreas de trabajo y estar dispuesto a compartirlos con el personal que no ha tenido la oportunidad de participar en la capacitación.

Reconocer la importancia del papel del manipulador de alimentos en la conservación de la salud pública de los consumidores.

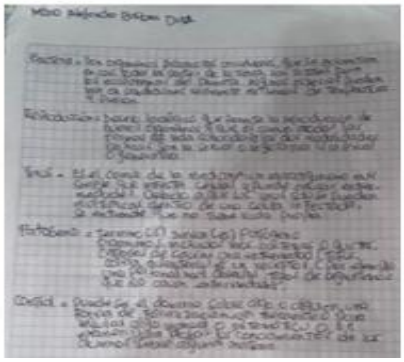
Evidencia de la actividad realizada, enviadas por los aprendices presencial.

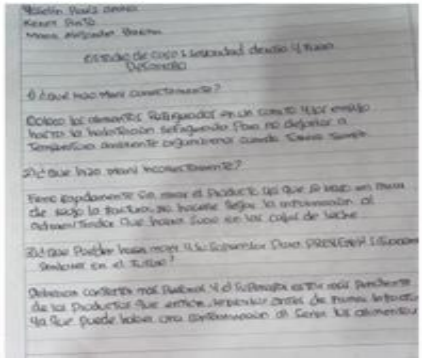








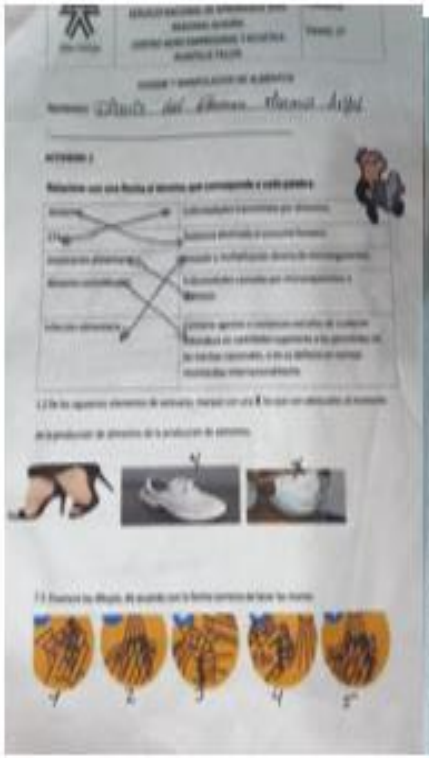
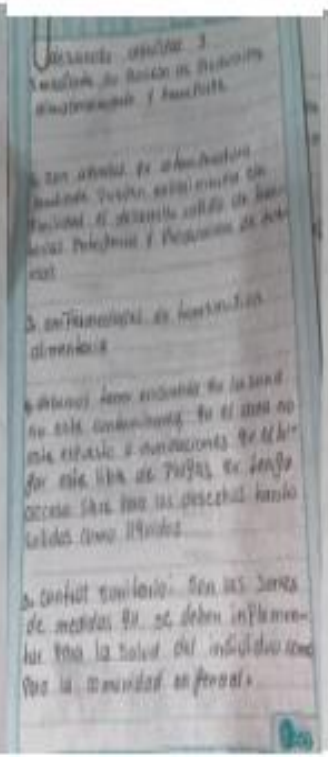
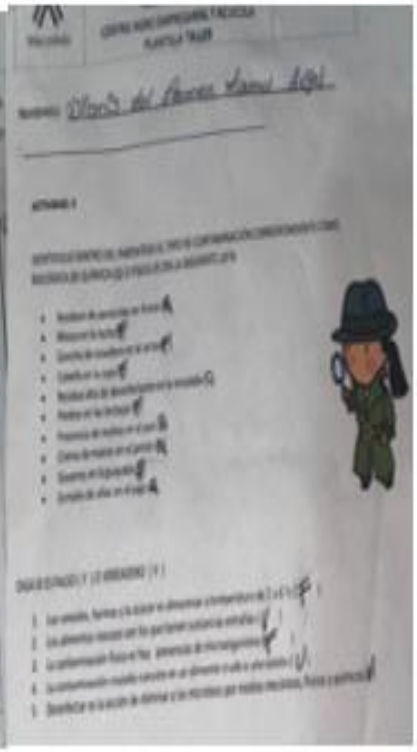


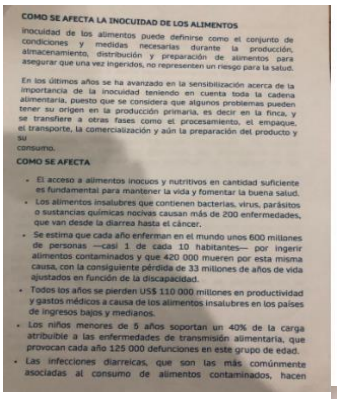










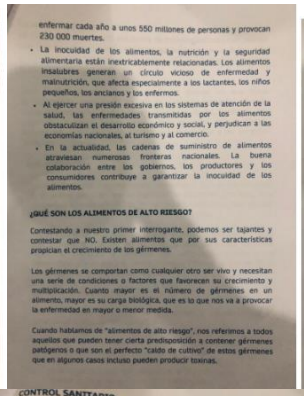
COMO SE AFECTA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

En los últimos años se ha avanzado en la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria, puesto que se considera que algunos problemas pueden tener su origen en la producción primaria, es decir en la finca, y se transfiere a otras fases como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

COMO SE AFECTA

- El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.
- Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad.
- Todos los años se pierden US$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.
- Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.
- Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen



enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.

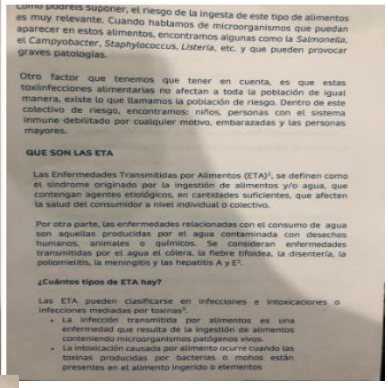
- La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.
- En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos.

¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO?

Contestando a nuestro primer interrogante, podemos ser tajantes y contestar que NO. Existen alimentos que por sus características propician el crecimiento de los gérmenes.

Los gérmenes se comportan como cualquier otro ser vivo y necesitan una serie de condiciones o factores que favorecen su crecimiento y multiplicación. Cuanto mayor es el número de gérmenes en un alimento, mayor es su carga biológica, que es lo que nos vá a provocar la enfermedad en mayor o menor medida.

Cuando hablamos de "alimentos de alto riesgo", nos referimos a todos aquellos que pueden tener cierta predisposición a contener gérmenes patógenos o que son el perfecto "caldo de cultivo" de estos gérmenes que en algunos casos incluso pueden producir toxinas.



como podrás suponer, el riesgo de la ingesta de este tipo de alimentos es muy relevante. Cuando hablamos de microorganismos que puedan aparecer en estos alimentos, encontramos algunas como la *Salmonella*, el *Campyobacter*, *Staphylococcus*, *Listeria*, etc. y que pueden provocar graves patologías.

Otro factor que tenemos que tener en cuenta, es que estas toxiinfecciones alimentarias no afectan a toda la población de igual manera, existe lo que llamamos la población de riesgo. Dentro de este colectivo de riesgo, encontramos: niños, personas con el sistema inmune debilitado por cualquier motivo, embarazadas y las personas mayores.

QUE SON LAS ETA

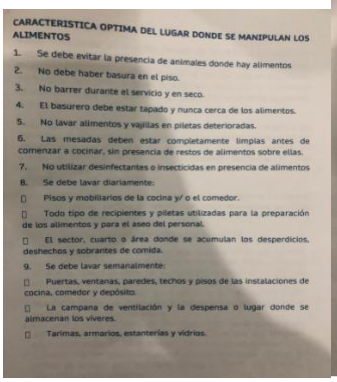
Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)[1], se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E[2].

¿Cuántos tipos de ETA hay?

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas[3].

- La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.
- La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos



CARACTERISTICA OPTIMA DEL LUGAR DONDE SE MANIPULAN LOS ALIMENTOS

1. Se debe evitar la presencia de animales donde hay alimentos
2. No debe haber basura en el piso.
3. No barrer durante el servicio y en seco.
4. El basurero debe estar tapado y nunca cerca de los alimentos.
5. No lavar alimentos y vajillas en piletas deterioradas.
6. Las mesadas deben estar completamente limpias antes de comenzar a cocinar, sin presencia de restos de alimentos sobre ellas.
7. No utilizar desinfectantes o insecticidas en presencia de alimentos
8. Se debe lavar diariamente:

☐ Pisos y mobiliarios de la cocina y/ o el comedor.

☐ Todo tipo de recipientes y pileta utilizadas para la preparación de los alimentos y para el aseo del personal.

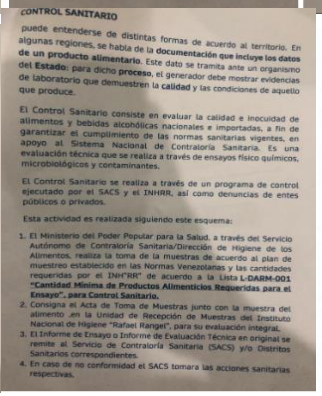
☐ El sector, cuarto o área donde se acumulan los desperdicios, deshechos y sobrantes de comida.

9. Se debe lavar semanalmente:

☐ Puertas, ventanas, paredes, techos y pisos de las instalaciones de cocina, comedor y depósito.

☐ La campana de ventilación y la despensa o lugar donde se almacenan los víveres.

☐ Tarimas, armarios, estanterías y vidrios.



CONTROL SANITARIO

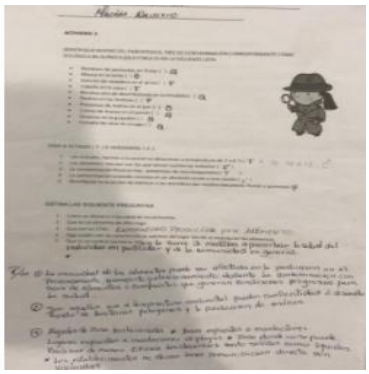
puede entenderse de distintas formas de acuerdo al territorio. En algunas regiones, se habla de la **documentación que incluye los datos de un producto alimentario**. Este dato se tramita ante un organismo del **Estado**; para dicho **proceso**, el generador debe mostrar evidencias de laboratorio que demuestren la **calidad** y las condiciones de aquello que produce.

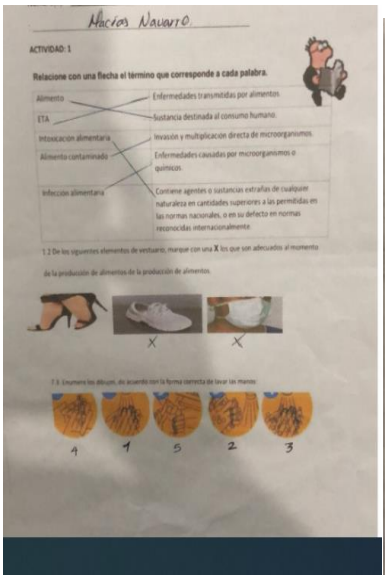
El Control Sanitario consiste en evaluar la calidad e inocuidad de alimentos y bebidas alcohólicas nacionales e importadas, a fin de garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, en apoyo al Sistema Nacional de Contraloría Sanitaria. Es una evaluación técnica que se realiza a través de ensayos físico químicos, microbiológicos y contaminantes.

El Control Sanitario se realiza a través de un programa de control ejecutado por el SACS y el INHRR, así como denuncias de entes públicos o privados.

Esta actividad es realizada siguiendo este esquema:

1. El Ministerio del Poder Popular para la Salud, a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria/Dirección de Higiene de los Alimentos, realiza la toma de la muestras de acuerdo al plan de muestreo establecido en las Normas Venezolanas y las cantidades requeridas por el INHRR" de acuerdo a la Lista **L-DARM-001 "Cantidad Mínima de Productos Alimenticios Requeridas para el Ensayo"., para Control Sanitario.**
2. Consigna el Acta de Toma de Muestras junto con la muestra del alimento en la Unidad de Recepción de Muestras del Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel", para su evaluación integral.
3. El Informe de Ensayo o Informe de Evaluación Técnica en original se remite al Servicio de Contraloría Sanitaria (SACS) y/o Distritos Sanitarios correspondientes.
4. En caso de no conformidad el SACS tomara las acciones sanitarias respectivas.





Macías Navarro

ACTIVIDAD 1

Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

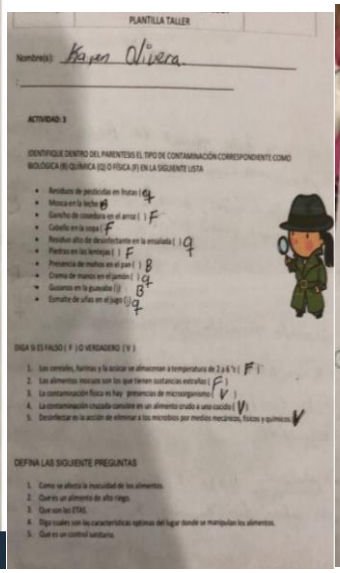
Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente

1.2 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X los que son adecuados al momento de la producción de alimentos de la producción de alimentos.

X X

1.3 Enumere los dibujos de acuerdo con la forma correcta de lavar las manos

4 1 5 2 3



PLANTILLA TALLER

Nombre(s): Karen Olivera

ACTIVIDAD 1

(IDENTIFIQUE DENTRO DEL PARENTESIS EL TIPO DE CONTAMINACIÓN CORRESPONDIENTE COMO BIOLÓGICA (B) QUÍMICA (Q) O FÍSICA (F) EN LA SIGUIENTE LISTA

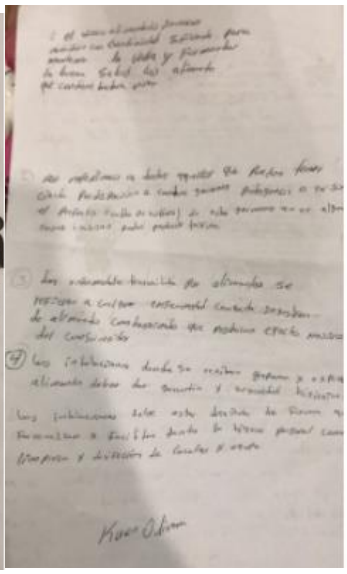
- Residuos de pesticidas en frutas (Q)
- Mosca en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (F)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

DIGA SI ES FALSO (F) O VERDADERO (V)

1. Los cereales, harinas y la azúcar se almacenan a temperatura de 2 a 6 °c (F)
2. Los alimentos inocuos son los que tienen sustancias extrañas (F)
3. La contaminación física es hay presencias de microorganismo (V)
4. La contaminación cruzada consiste en un alimento crudo a uno cocido (V)
5. Desinfectar es la acción de eliminar o los microbios por medios mecánicos, físicos y químicos. V

DEFINA LAS SIGUIENTE PREGUNTAS

1. Como se afecta la inocuidad de los alimentos.
2. Que es un alimento de alto riesgo.
3. Que son las ETAS.
4. Diga cuales son las características optimas del lugar donde se manipulan los alimentos.
5. Que es un control sanitario.



Karen Olivera