



SENA

SENA
Emprende
Rural

SENA





EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA

SENA Emprende Rural

SENA





JIMMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ

3125428938

Jimmy_f_hernandez@hotmail.com

jfhernandeza@sena.edu.co

SENA Emprende Rural

SENA





MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Un compromiso con la salud de los demás

Capacitación para la formación de personal manipulador de alimentos con un enfoque de responsabilidad y ética





Entonces quiénes son manipuladores de alimentos?

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







Perfil del manipulador

- Poseer carné de manipulación de alimentos.
- Higiene personal y en los instrumentos y procesos.
- No poseer enfermedad de transmisión por vía digestiva o ser portador de gérmenes.
- Proteger cualquier herida abierta.
- Persona cuidadosa atenta a cualquier factor que pueda causar riesgo en los alimentos.





REQUISITOS PARA OBTENER EL CERTIFICADO OFICIAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Constancia de asistencia al curso
2. Exámenes de laboratorio
   a. Frotis faríngeo.
   b. KOH de uñas negativo para hongos.
   c. Coprocultivo negativo para salmonella y shiguella.
   d. Seriado de baciloscopia.





2. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA



LEY 9 DE 1979

DECRETO 3075 DE 1997

RESOLUCION 2674 DE 2013

DECRETO 60 DE 2002





1. CONCEPTOS BÁSICOS







BPM

principios básicos y prácticas generales de higiene con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.







CONCEPTOS BÁSICOS

Alimento inocuo



Alimento adulterado



Alimento alterado



Alimento perecedero



Alimento no perecedero



Alimento Fraudulento










Kellogg's
COCOA KRISP
RICE KRISPIE
FROOT LOOPS
FOLLOW YOUR NOSE

Kellogg's
FROSTED FLAKES
THEY'RE GR-R-REAT!
VINTAGE LOOK
RETRO EDITION
TODAY'S TASTE


Kellogg's
ZUCARITAS





ENVASE — PRIMARIO
SECUNDARIO — EMPAQUE
TERCIARIO

EMBALAJE












Value
EAN
Value
EAN
Value
BEA
Value
BEA





Edificaciones e instalaciones

Abastecimiento de agua



- El agua utilizada debe ser potable.

Disposición de residuos líquidos



- Disponer de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y la disposición de aguas residuales.





Edificaciones e instalaciones

Disposición de residuos sólidos







Edificaciones e instalaciones

Ventanas y otras aberturas



- Construidas para evitar la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza.

Puertas



- Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores de 1 cm.





Edificaciones e instalaciones

Iluminación



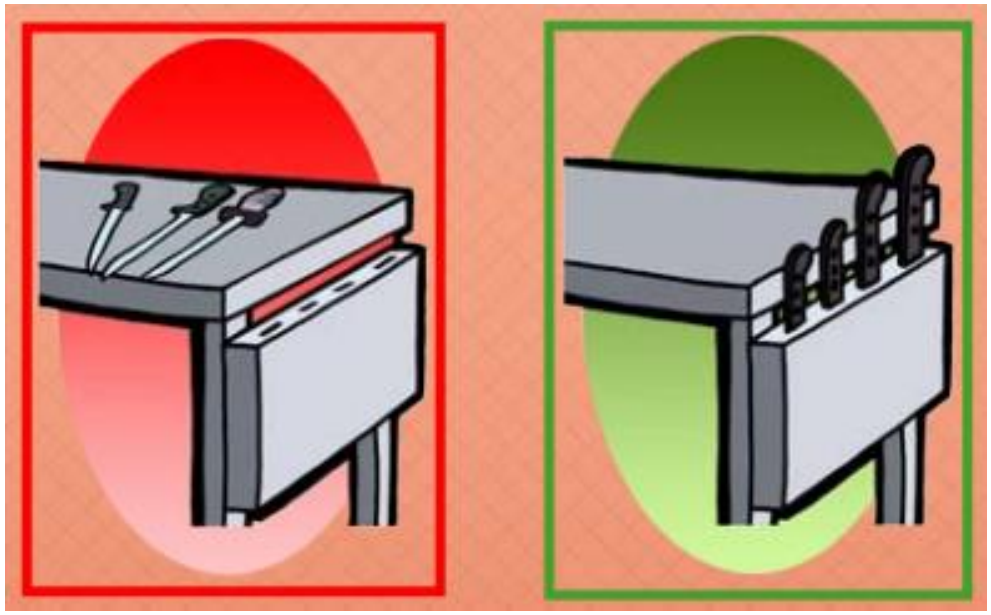

Ventilación







Equipos y Utensilios











Personal manipulador

















Personal manipulador

Prácticas higiénicas y medidas de protección

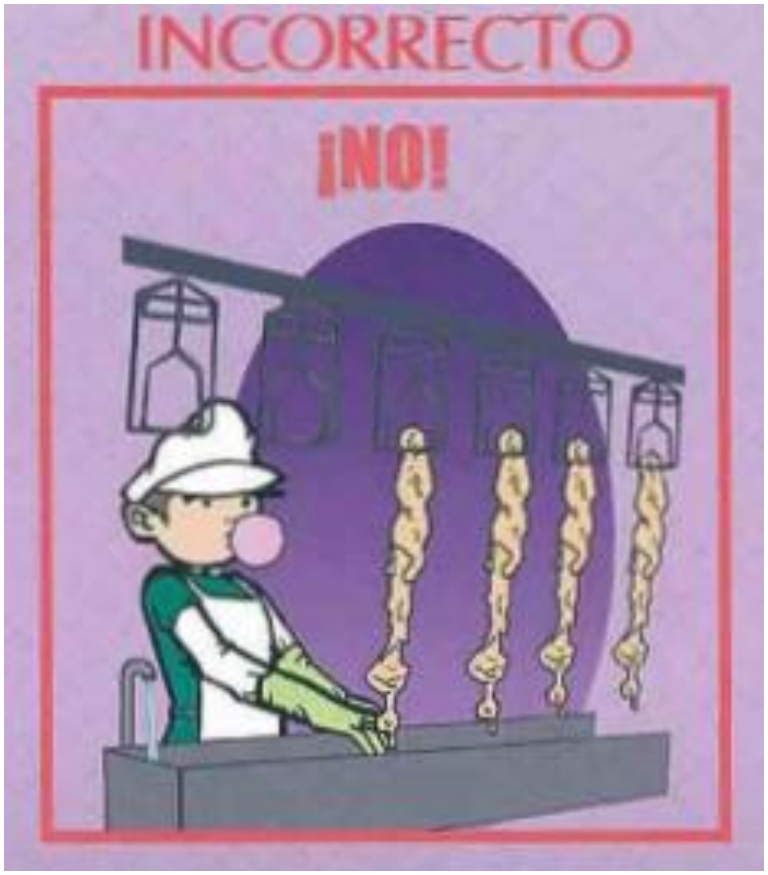








Personal manipulador









Personal manipulador







CONTAMINACIÓN CRUZADA

Contaminación cruzada directa



Contaminación cruzada indirecta







Contaminación

Contaminación física







Contaminación

Contaminación química

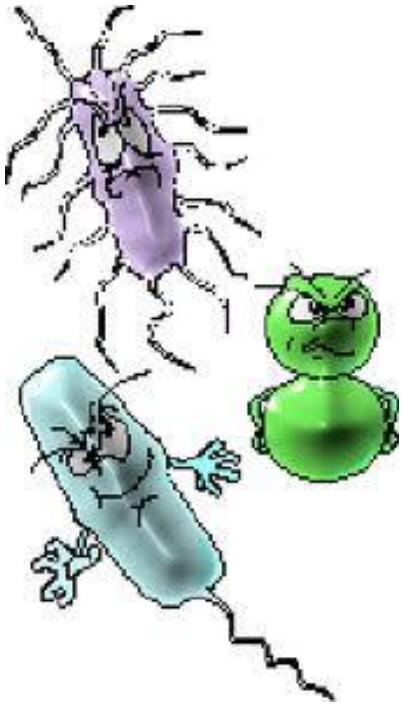






Contaminación

Contaminación biológica

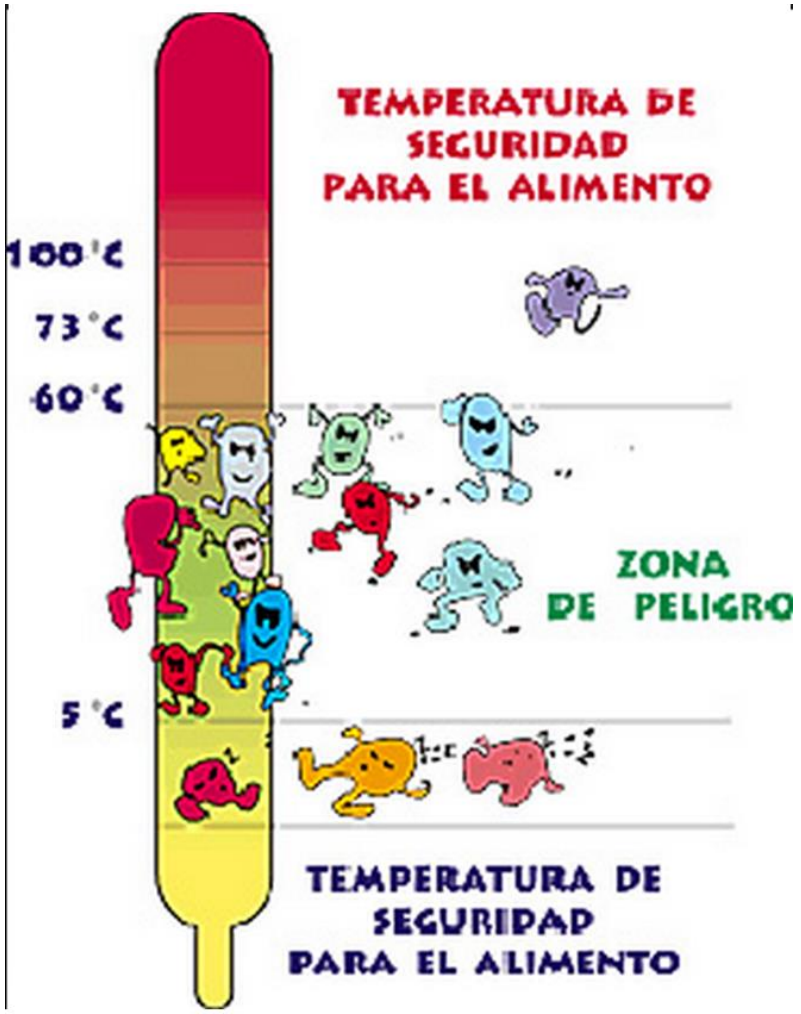


- ✓ ***ALIMENTO***
- ✓ ***HUMEDAD***
- ✓ ***TEMPERATURA***
- ✓ ***ACIDEZ***
- ✓ ***OXIGENO***
- ✓ ***TIEMPO***





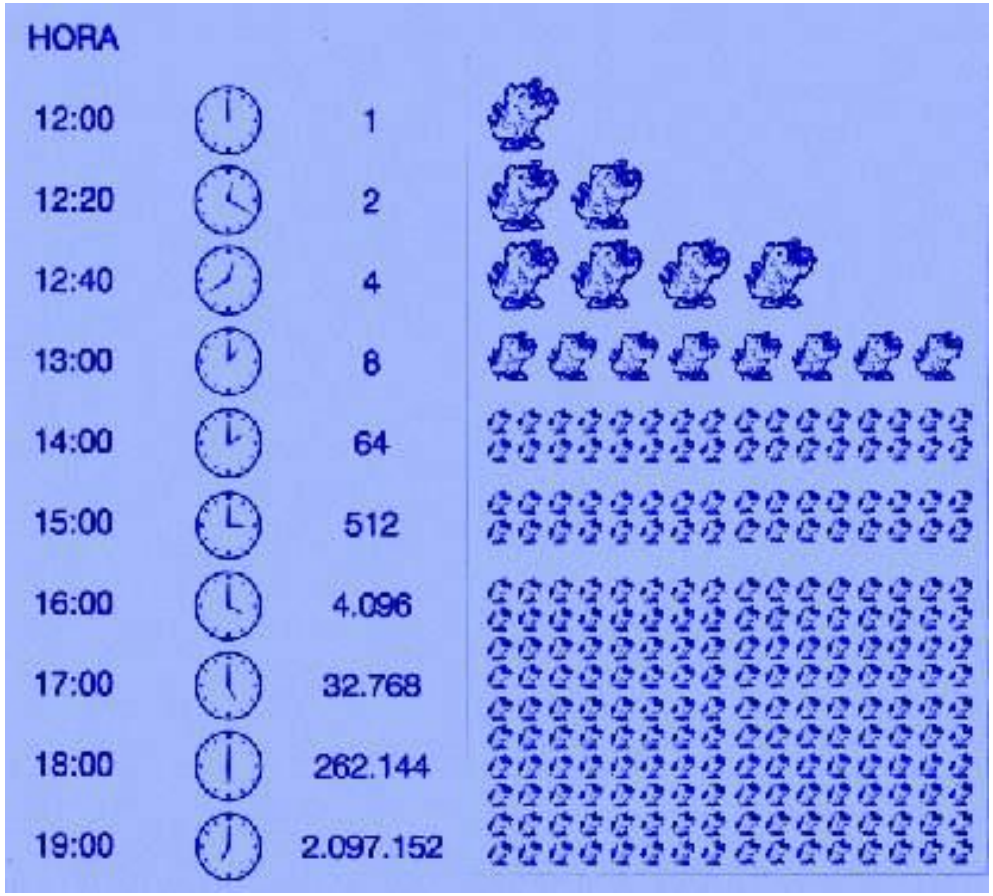
RECUERDA QUE LA TEMPERATURA IMPORTA







Contaminación







ETA





ETAS: BACTERIAS MÁS COMUNES



ESCHERICHIA COLI



SALMONELA



CLOSTRIDIUM BOTULINUM



STAPHYLOCOCCUS AUREUS



LISTERIA MONOCYTOGENES





ETAS: BACTERIAS MÁS COMUNES

SINTOMAS











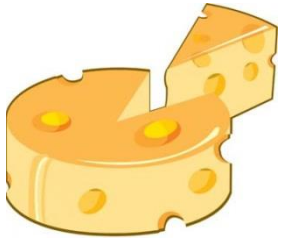

ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA














METODOS DE CONSERVACION

- ✓ Frío.
- ✓ Calor.
- ✓ Deshidratación.
- ✓ Irradiación.
- ✓ Empaque al vacío





- ✓ Salazón.
- ✓ Acidificado.
- ✓ Ahumado.
- ✓ Adicción de sustancias conservadoras.





Beneficios de BMP



- BUENA REPUTACIÓN
- MEJORA DE RENDIMIENTOS
- MOTIVACIÓN PERSONAL
- SATISFACCIÓN DEL CLIENTE
- SATISFACCIÓN PERSONAL
- SATISFACCIÓN LABORAL
- COMPETITIVIDAD





¡¡TU HACES LA DIFERENCIA!!



SENA Emprende Rural









