DIAGRAMA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Las distintas fases que sigue un producto alimenticio nos indicaran claramente los distintos puntos donde tenemos que incidir en las pautas higiénico-alimentarias.

Veamos el siguiente esquema:

Diagrama de flujo del sistema productivo



- MANIPULADOR DE ALIMENTOS: personas que tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenaje, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.



- **CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS:** Presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sea bacterias, metales, tóxicos o cualquier otro cosa que lo haga inadecuado para ser consumido por cualquier persona.
- **ALIMENTOS DE ALTO RIESGO:** Son aquellos alimentos ricos en proteínas que pueden permitir fácilmente el crecimiento bacteriano.
- **ALTERACION O DETERIORO:** Es un proceso gradual que tienen lugar en los alimentos y los hace inadecuados para el consumo humano.

- **ALIMENTO:** sustancias nutritivas que el hombre consume para satisfacer la necesidad de alimentarse y mantenerse.
- **SALUD:** estado optimo de bienestar físico, mental y social del individuo.
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** medidas que deben aplicarse a los alimentos y a todo lo que entre en contacto con ellos, en todas sus fases de manipulación, desde su adquisición, compra, almacenamiento, distribución hasta el consumo o servicio, para garantizar su salubridad y valor nutritivo.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

- ALIMENTO SANO: es aquel libre de suciedad, tierra y gérmenes que puedan causar enfermedades.
- ALIMENTO ALTERADO: alimento que ha sufrido deterioro en sus características y que lo hacen inadecuado para el consumo humano,(textura, color, sabor).No apto para el consumo humano.
- ALIMENTO CONTAMINADO: contiene organismos vivos riesgosos para la salud, sustancias químicas, minerales u organismos extraños a su composición normal y generalmente no alteran su apariencia (color, sabor, textura). No apto para el consumo humano.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

SEGÚN SALUBRIDAD:

- No perecederos: alimentos de larga duración, por su característica de ser secos. Ej. Harinas, azúcar, granos.
- Semi-perecederos: permanecen exentos de deterioro por cierto tiempo si se conservan debidamente ej. Enlatados y congelados.
- Perecederos: son de corta duración, porque se descomponen fácilmente, ej. Los cocidos o preparados, descongelados, alimentos crudos, cocidos mal conservados, congelados una vez deshielados, y alimentos enlatados abiertos.

Un alimento puede estar:

- Deteriorado y contaminado (se aprecia)
- Deteriorado y no contaminado (se aprecia)
- Contaminado y no deteriorado (no se aprecia)
- Este último es el realmente peligroso y causante generalmente de las enfermedades de origen alimentario.

CLASIFICACION DE LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

2. Contaminación física
3. Contaminación química
4. Contaminación biológica

Contaminación física:

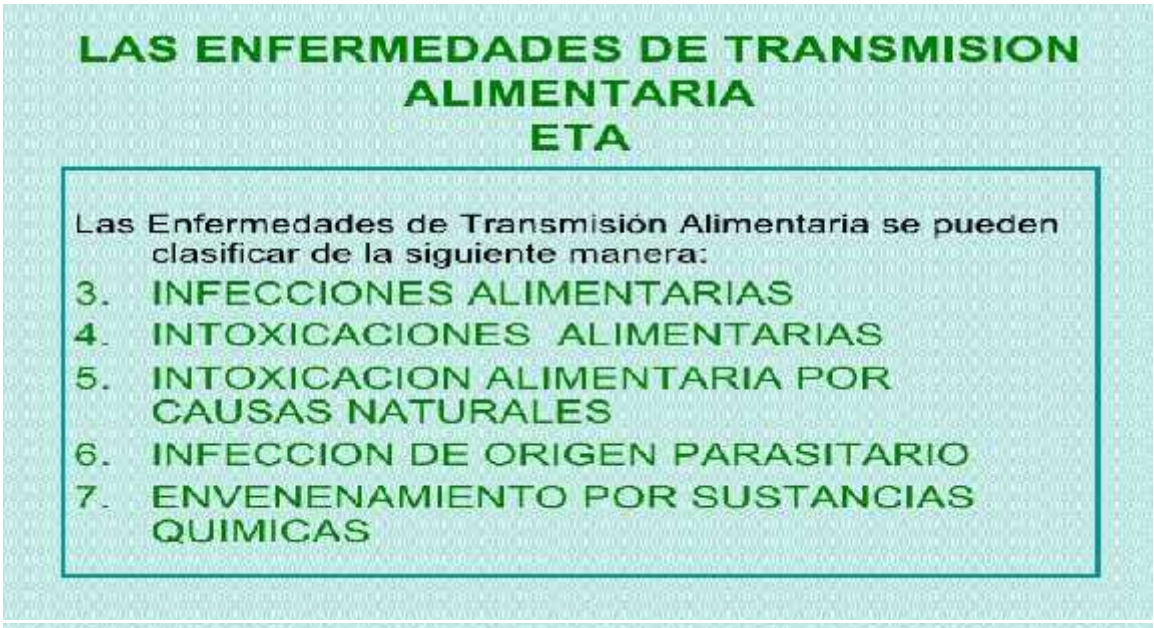
Cualquier cosa, objeto o partícula inanimada que pueda caer o incorporarse a un alimento, origen:

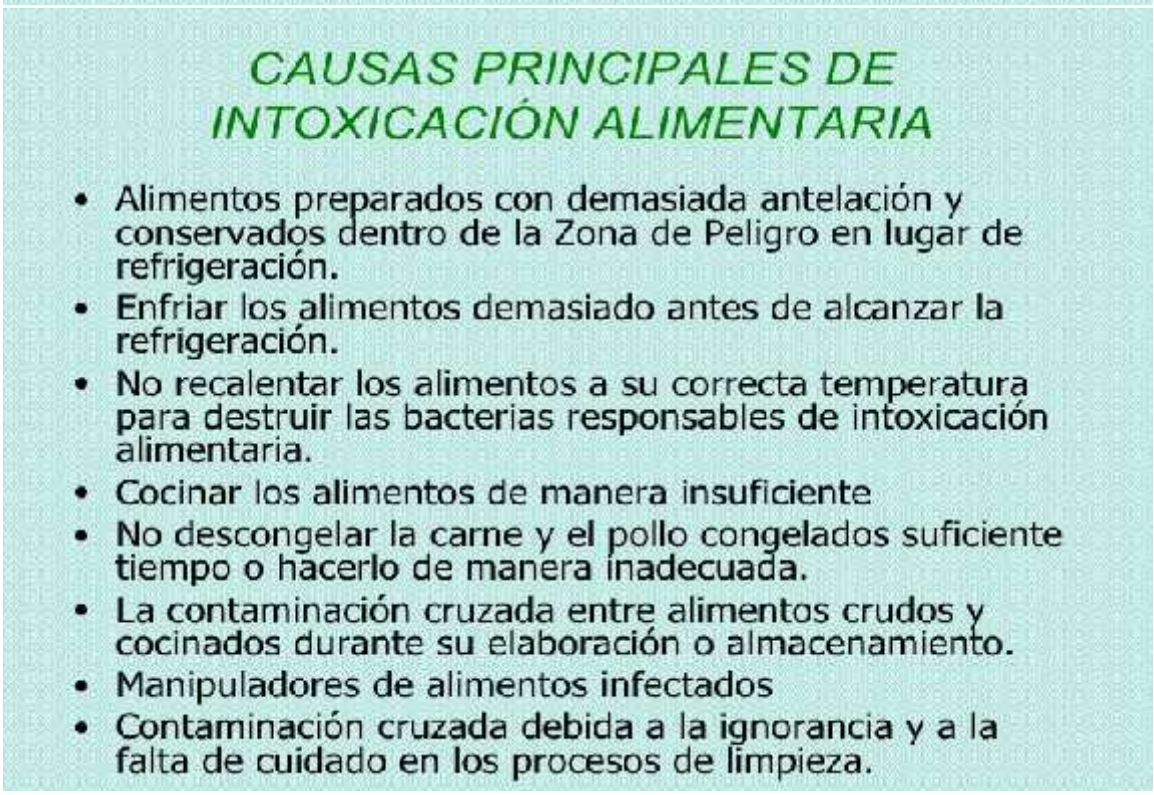
- Manipulador
- Instalaciones o maquinaria
- Materias primas

Contaminación química:

Origen:

- Productos de limpieza
- Ingredientes a dosis elevadas
- Sustancias que se producen o contiene de forma natural en alimento
- Sustancias que se producen o se añaden en el proceso de los alimentos.





AIDA HERNANDEZ

Instructora