HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR: Henry Oswaldo Acosta Romero
CENTRO: centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Correo contacto: hoacosta@sena.edu.co

INFORMACIÓN DEL CURSO

- Curso modalidad complementaria presencial.
- 40 horas distribuidas en sesiones virtuales, presenciales y trabajo autónomo
- Registro de asistencia

GC-F-004v.05

PLAN DE TRABAJO

- Generalidades de las BPM y un poco de historia
- Normatividad
- Microorganismos y contaminación en alimentos
- Condiciones higiénicas de fabricación
- Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos (video)
- Transporte de alimentos
- Plan de saneamiento
- Programa de limpieza y desinfección
- POES y Preparación de sustancias desinfectantes

GC-F-004v.05

¿Qué SON LAS BPM?

EL DECRETO 3075/1997 LAS DEFINE COMO:

"principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción."

DICHOS PRINCIPIOS Y PRÁCTICAS SE DEBEN DAR





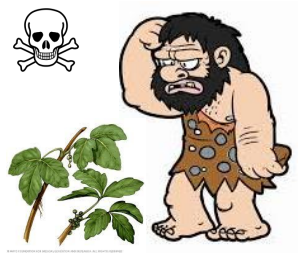






Algo Historia







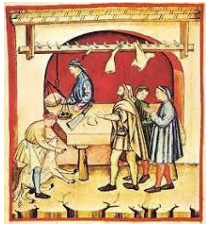



Vino




H2
N2



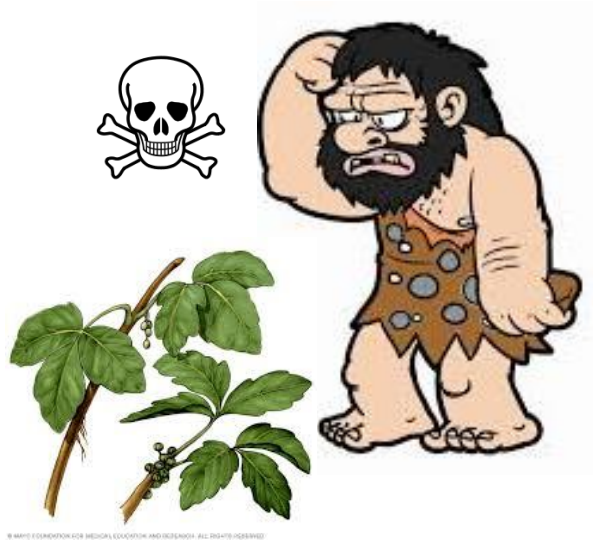




Prehistoria



Ahumado empleado hace 15000 años por el hombre primitivo de Cromagnon



Homo erectus (2 millones – 110000 a.C.) Descubrimiento del fuego= conservación de los alimentos





- Hombre primitivo debía distinguir los alimentos tóxicos.

Antiguas civilizaciones



- Salado
- Vinagre para carnes, pescados y legumbres
- Conservación en aceite de oliva
- Conservación por fermentación.
- embutidos.
- Escaldado de frutas en agua de lluvia
- Secado al aire



Cerveza antigua Mesopotamia 7000 a.C.





Antiguo Egipto salado y secado

Edad media- renacimiento



- Siglo XI: Agremiaciones de panaderos, carniceros, pescadores, etc.
- Evitaban adulteración de alimentos cuando se encontraban descompuestos



Mataderos públicos
condiciones higiénicas inadecuadas

Era moderna

- John Snow (1854) identificó el agua de bebida como principal fuente de difusión del cólera
- William Budd (1856) llegó a la conclusión de que la fiebre tifoidea era difundida con la leche o el agua de bebida contaminada
- Gaertner (1888) describió, por primera vez, una bacteria capaz de provocar una toxiinfección alimentaria y que después se identificó como la *Salmonella*
- Van Ermengem (1896) identificó el *Clostridium botulinum* como agente causal del botulismo
- En 1914 se comprobó la relación de los estafilococos con las enfermedades alimentarias
- Entre1945-53 se identifica el *Clostridium perfringes* como responsable de toxiinfecciones alimentarias.

Nicholas Appert
- Latas de conserva (apertización o esterilización)

Siglo XIX
- Primeros análisis de laboratorio para alimentos adulterados.

Pasteur
- Pasteurización e higienización de la leche

Food and Agriculture Organization of the United Nations

1945 (legislación alimentaria)

Codex Alimentarius

1962 (normas alimentarias)

Hazard Analysis HACCP Critical Control Point

1971 (sistema de análisis puntos críticos)



…Desde el primer día de trabajo en su puesto de recogedor de tripas, había notado una cosa muy curiosa: el truco al que recurrían los capataces de la matanza en piso cuando se encontraban con una ternera preñada. Todo el que sabe algo acerca del negocio de carnicería está enterado de que la carne de vaca recién parida, o que está a punto de parir, no es comestible…Cuando un obrero cualquiera advertía que la vaca estaba preñada, corría a advertírselo al capataz, quien entonces se acercaba a hablar con el inspector del Gobierno y ambos salían a dar una vuelta. En un abrir y cerrar de ojos el tronco de la vaca era abierto en canal, y las entrañas con el feto desaparecían…

…También se aprovechaba la carne que andaba tirada por el suelo, en la suciedad y el serrín, donde los obreros pisaban y escupían millones de gérmenes. Había, también, carne apilada en montones, sobre la que goteaba el agua que rezumaba de los techos y corrían las ratas por millares…

…Las salchichas que se importaban de Europa y que habían sido rechazadas allí, ya mohosas y blancas, se las trataba con bórax y glicerina, se volcaban en las tolvas y se procesaban de nuevo para consumo alimenticio…



Mediados Siglo XVIII …Cuando se iniciaron los dolores del parto, la madre de Grenouille se encontraba en un puesto de pescado de la Rue aux Fers escamando albures que había destripado previamente. Los pescados, seguramente sacados del Sena aquella misma mañana, apestaban ya hasta el punto de superar el hedor de los cadáveres….



- Libro escrito en 1906
- Despierta el asombro de los lectores ya que era radiografía de las condiciones de procesamiento carnes en Chicago
- 1906, Theodore Roosevelt firma la Ley de Alimentos y Fármacos Puros. Inspeccionar las empresas de alimentación y obliga a especificar la lista de ingredientes.

- 1938: muerte de 100 personas por consumo de sulfanilamida (medicamento). Surgió la Ley Federal de los Alimentos, Medicamentos y Cosméticos en USA. Se introdujo el concepto de inocuidad.
- 1962: efectos secundarios en un medicamento. Enmienda Kefauver-Harris. Primera guía de BPM

Food and Agriculture Organization of the United Nations

1945 La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación es creada

- Seguridad alimentaria
- Normalización alimentaria
- Cooperación entre organismos
- Favorecer planes internacionales la para promover la productividad agrícola

1962 Codex Alimentarius
- Normas alimentarias de carácter mundial
- Protección al consumidor
- Facilitar el comercio internacional al contar con normas comunes



… En Colombia…

Ley 9 /1979 " Medidas Sanitarias".
Capitulo V Alimentos

Decreto 3075/1997: Reglamenta Ley 9 /1979. Regulación de actividades que generan factores de riesgo por el consumo de alimentos

Resolución 2674/ 2013. reglamenta artículo 126 del decreto ley 19/2012. otras disposiciones

Resolución 5109/2005. Rotulado y etiquetado alimentos

Resolución 2505 de 2004. Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

Referencias bibliográficas

Díaz, A., & Uría, R. (2009). *Buenas Prácticas de Manufactura Una guía para pequeños y medianos agroempresarios* (pp. 3–74). pp. 3–74. San José de Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

FAO. (s.f.). *Codex Alimentarius: Una normativa dinámica*. Obtenido de FAO: http://www.fao.org/3/v9723t02.htm#:~:text=El%20inicio%20del%20programa%20Codex,para%20elaborar%20normas%20alimentarias%20de