CENTRO AGROPECURIO ¨LA GRANJA¨

ANALISIS DE UN CASO DE INTOXICACION

YERSSON QUINTERO
ZAILIN OSPINA
MATEO PORTILLO
CAMILO CARTAGENA

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2900022

INS. MARIA FERNANDA CARDOZO

ESPINAL TOLIMA
2024

Análisis de un Caso de Intoxicación Alimentaria

Este caso de intoxicación alimentaria nos permite analizar las posibles causas y consecuencias de la falta de control de calidad en la cadena de suministro de alimentos.



Verificación de la Calidad del Producto

1. **Inspección Visual**

   El producto debe presentar un aspecto fresco, sin signos de descomposición como cambios de color, moho o textura inusual.

2. **Inspección Olfativa**

   El producto no debe emitir olores fuertes o desagradables, indicativos de deterioro.

3. **Control de Temperatura**

   Se debe verificar que el producto se haya mantenido a la temperatura adecuada durante todo el proceso, desde la recepción hasta la entrega.

4. **Etiquetado y Fecha de Caducidad**

   Es crucial verificar la fecha de caducidad del producto para asegurar que se consume antes de que expire.



Análisis Microbiológico



Pruebas	Descripción
Recuento de bacterias aerobias	Determina la cantidad de bacterias que pueden crecer en presencia de oxígeno.
Recuento de coliformes	Identifica la presencia de bacterias que indican contaminación fecal.
Salmonella spp.	Detecta la presencia de Salmonella, una bacteria que puede causar enfermedades graves.
E. coli	Verifica la presencia de Escherichia coli, una bacteria que puede indicar contaminación fecal.



Prevención de la Comercialización del Producto

1

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Implementación de protocolos de higiene estrictos, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final.

2

Control de Calidad Interno

Establecimiento de un sistema de control de calidad que verifica cada lote de producción antes de su distribución.

3

Capacitación del Personal

Capacitación adecuada en manejo higiénico de alimentos para prevenir contaminaciones.

4

Inspecciones Regulares

Realización de inspecciones periódicas para asegurar que se cumplen los estándares de seguridad alimentaria.

Controles en Diferentes Etapas

Restaurante

- Recepción de materias primas
- Preparación
- Cocción
- Almacenamiento

Transporte

- Temperatura adecuada
- Condiciones higiénicas

Hogar

- Almacenamiento refrigerado
- Tiempo de consumo razonable



Consecuencias para el Restaurante

Consecuencias Legales

Posibles multas, sanciones y demandas por incumplimiento de las regulaciones de seguridad alimentaria.

Consecuencias Reputacionales

Pérdida de clientes, disminución de ingresos y daño a la imagen del restaurante.

Consecuencias de Salud Pública

Posibles brotes de enfermedades alimentarias que ponen en riesgo la salud de la población.

Consecuencias Operativas

Cierre temporal del restaurante para corregir las deficiencias en sus procesos de seguridad alimentaria.

Origen de la Intoxicación Alimentaria

1

Preparación inadecuada

Falta de higiene en la preparación del producto, como el uso de utensilios contaminados o la manipulación inadecuada de los alimentos.

2

Cocción insuficiente

No cocinar el producto a la temperatura interna adecuada para eliminar las bacterias patógenas.

3

Refrigeración incorrecta

Almacenar el producto a una temperatura inadecuada que permite la multiplicación de bacterias.

4

Contaminación cruzada

Transferencia de bacterias de un alimento contaminado a otro alimento.





Recomendaciones para Evitar la Intoxicación Alimentaria

Higiene

Lavarse las manos con frecuencia, utilizar guantes y limpiar y desinfectar las superficies de trabajo.

Temperatura

Mantener los alimentos refrigerados a una temperatura segura y cocinarlos a la temperatura interna adecuada.

Tiempo

Consumir los alimentos dentro del tiempo recomendado y refrigerar los productos perecederos de forma adecuada.

Separación

Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.