Centro Agropecuario La Granja

Regional Tolima



Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



CAPACITACIÓN EN ASPECTOS NORMATIVOS EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA IDENTIFICACIÓN DE AUTORIDADES SANITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
SENA - ESPINAL

Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



JIMMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ

3125428938

Jimmy_f_hernandez@hotmail.com





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.





LEGISLACIÓN ALIMENTARIA



LEY 9 DE 1979
SANCIONES

RESOLUCION 2674 DE 2013
REQUISITOS SANITARIOS

DECRETO 3075 DE 1997
LEGISLACIÓN SANITARIA

DECRETO 60 DE 2002
HACCP





CONCEPTOS BÁSICOS







BPM - HACCP

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
50

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
Value
BEA
Value
BEA





PLAN DE SANEAMIENTO

- El establecimiento que fabrique, procese, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.





EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Abastecimiento de agua



- El agua utilizada debe ser potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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



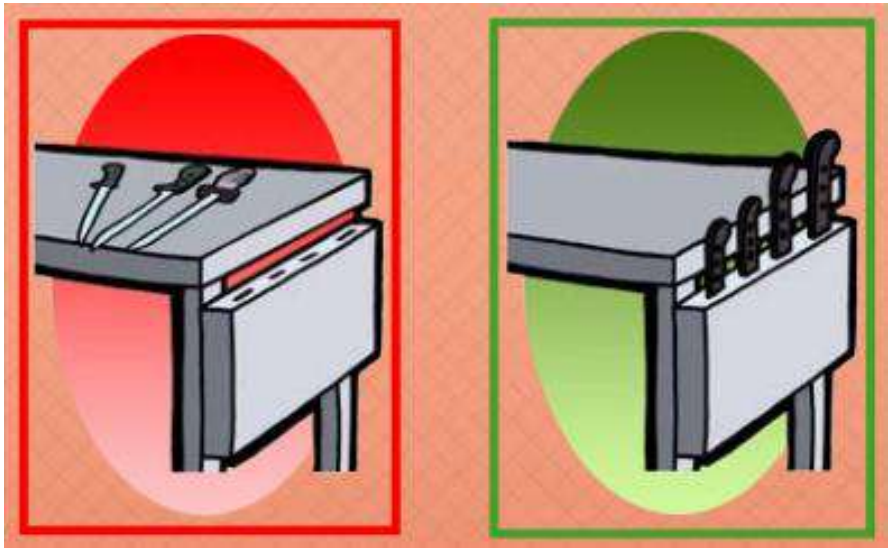

Ventilación







EQUIPOS Y UTENSILIOS





Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.







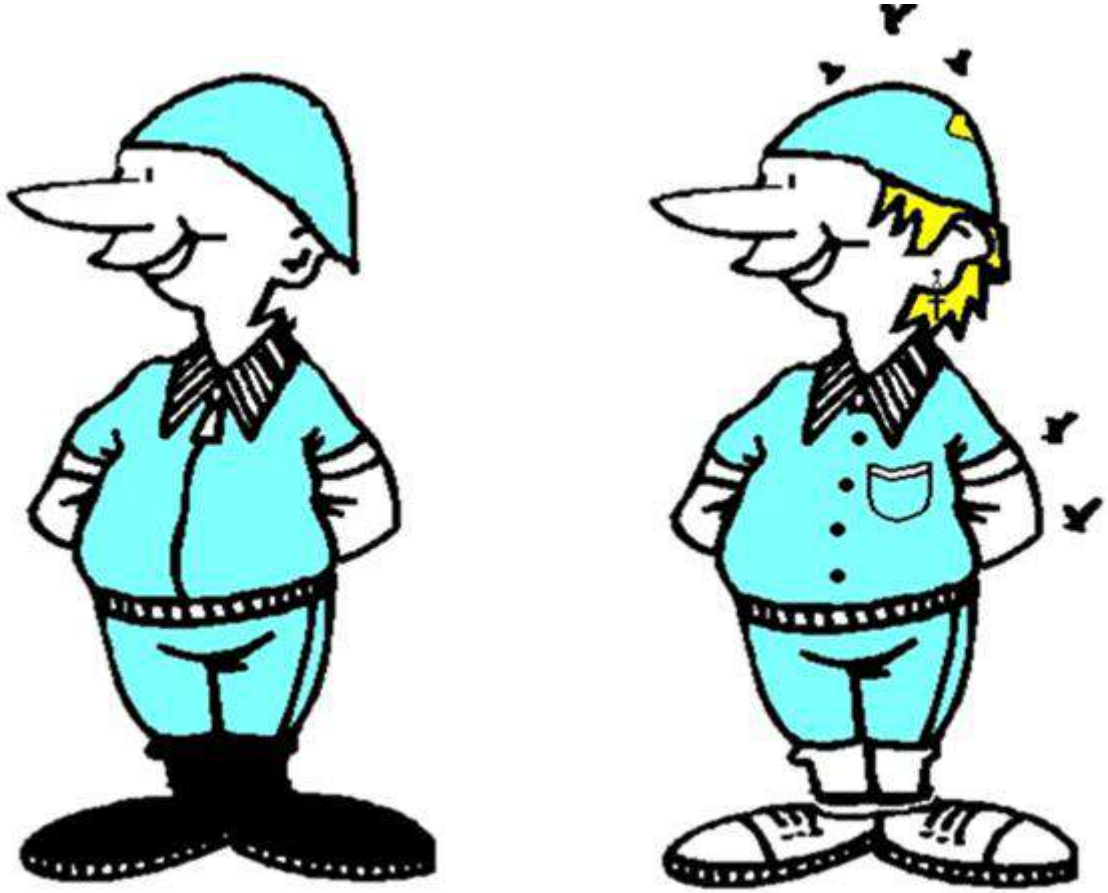
PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. 14 PASOS

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla con la normatividad
3. Uso exclusivo de ropa de trabajo
4. Lavado las manos
5. Mantener el cabello recogido
6. Uso de EPP
7. Mantenimiento de uñas
8. No accesorios
9. Usar calzado cerrado
10. Uso de guantes
11. No está permitido comer
12. Afecciones de la piel o enfermedad
13. No deben sentarse, acostarse, inclinarse
14. Los visitantes





Personal manipulador













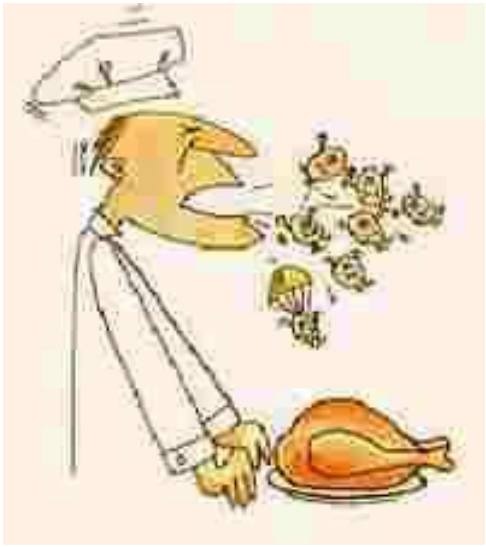




Personal manipulador

Prácticas higiénicas y medidas de protección

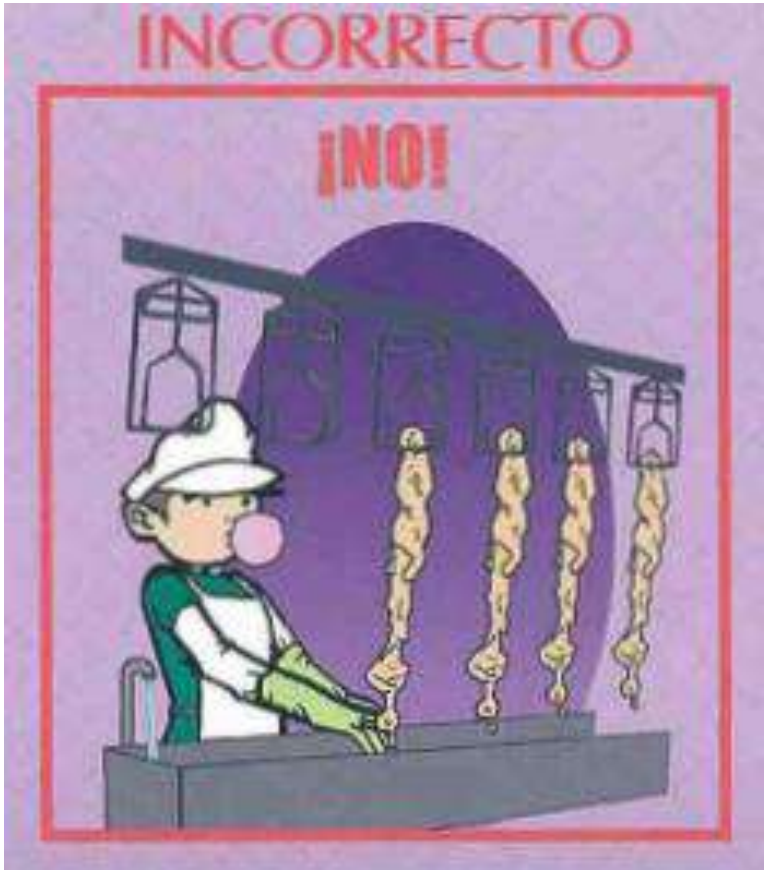








Personal manipulador









Personal manipulador







CONTAMINACIÓN CRUZADA

Contaminación cruzada directa

Contaminación cruzada indirecta









CONTAMINACIÓN

Contaminación física







CONTAMINACIÓN

Contaminación química

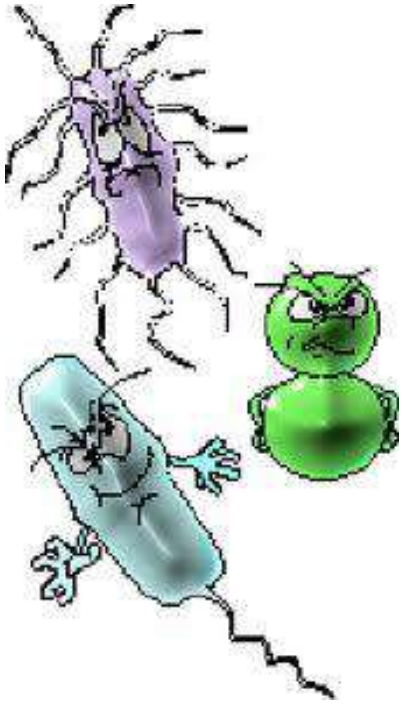






CONTAMINACIÓN

Contaminación biológica

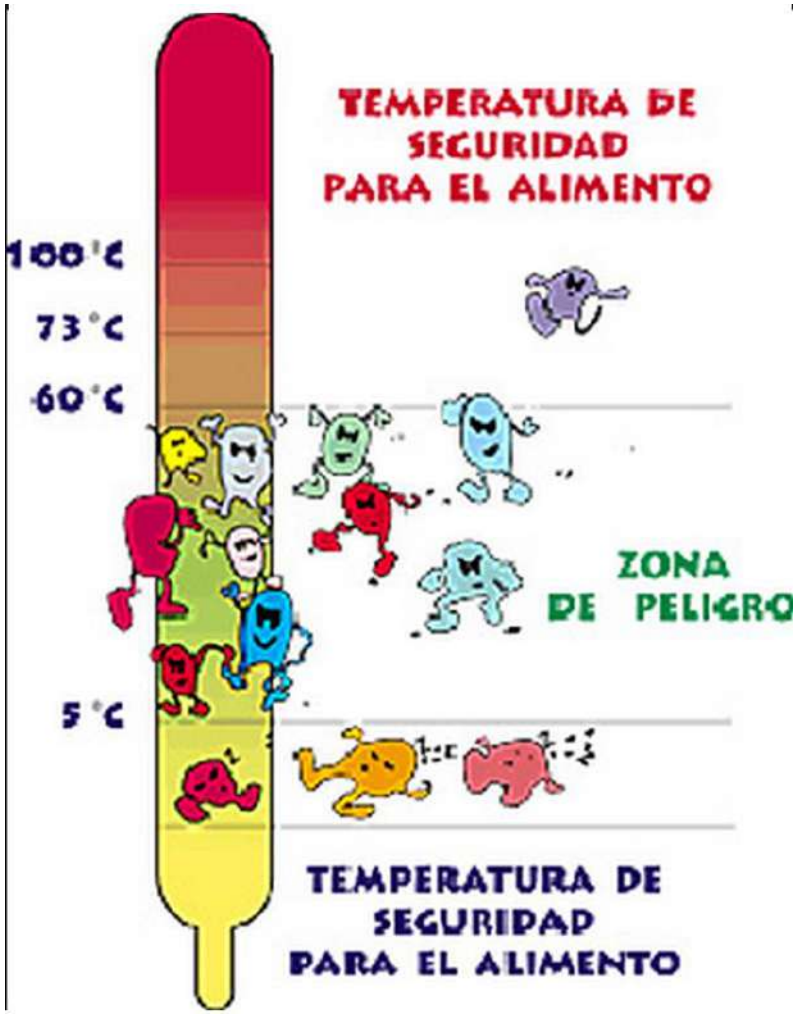


- ✓ ***ALIMENTO***
- ✓ ***HUMEDAD***
- ✓ ***TEMPERATURA***
- ✓ ***ACIDEZ***
- ✓ ***OXIGENO***
- ✓ ***TIEMPO***





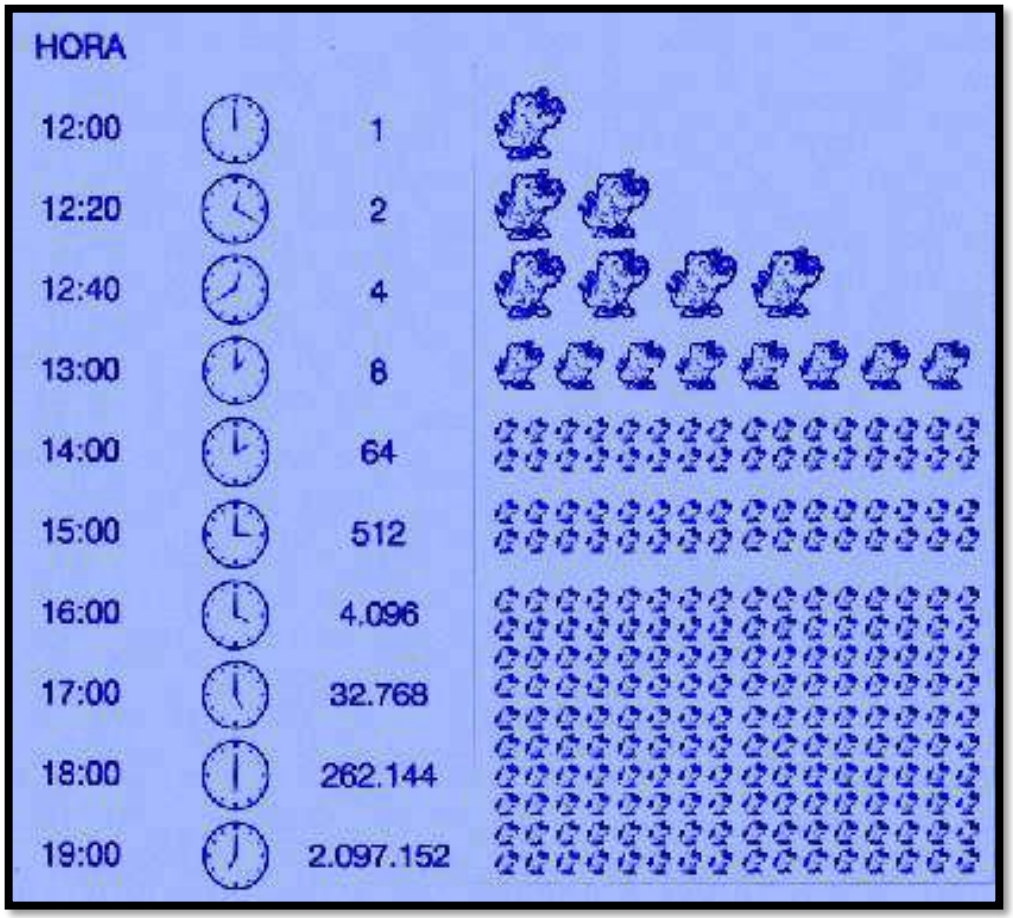
RECUERDA QUE LA TEMPERATURA IMPORTA







Contaminación







ETA

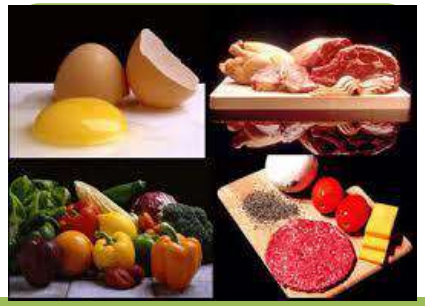




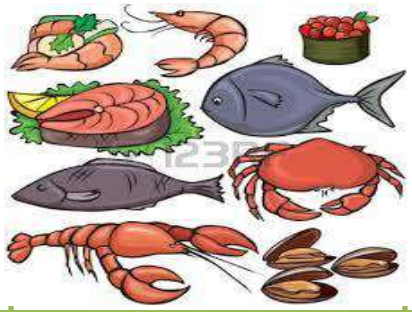
ETAS: BACTERIAS MÁS COMUNES



ESCHERICHIA COLI



SALMONELA



CLOSTRIDIUM BOTULINUM



STAPHYLOCOCCUS AUREUS



LISTERIA MONOCYTOGENES





ETAS: BACTERIAS MÁS COMUNES

SINTOMAS











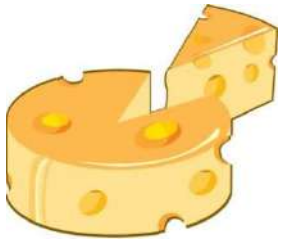

ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA














METODOS DE CONSERVACION

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





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

Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



Beneficios de BMP



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

Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



AUTORIDADES SANITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- INVIMA
- Las Entidades Territoriales de Salud



Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



AUTORIDADES SANITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN
- TRANSPORTE
- CONCEPTO SANITARIO



invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

- establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades dispuestas en el presente reglamento, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento que establezcan dichas entidades.

se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.



Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima



¡¡TU HACES LA DIFERENCIA!!



Centro Agropecuario
La Granja
Regional Tolima







¿PREGUNTAS?