

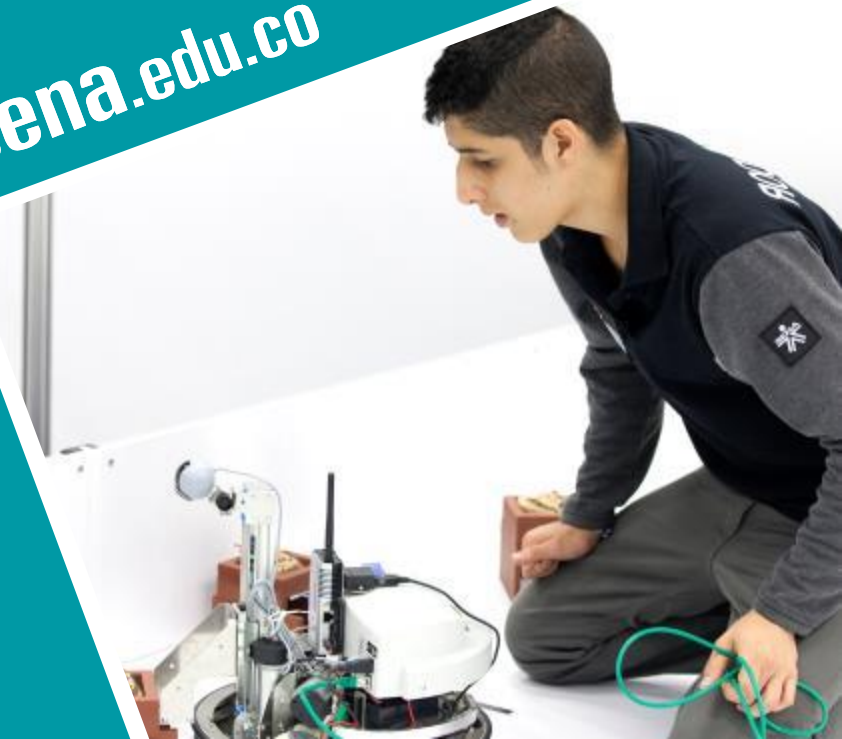
MANIPULACION DE ALIMENTOS



www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA    



¿Qué es la Higiene Alimentaria?



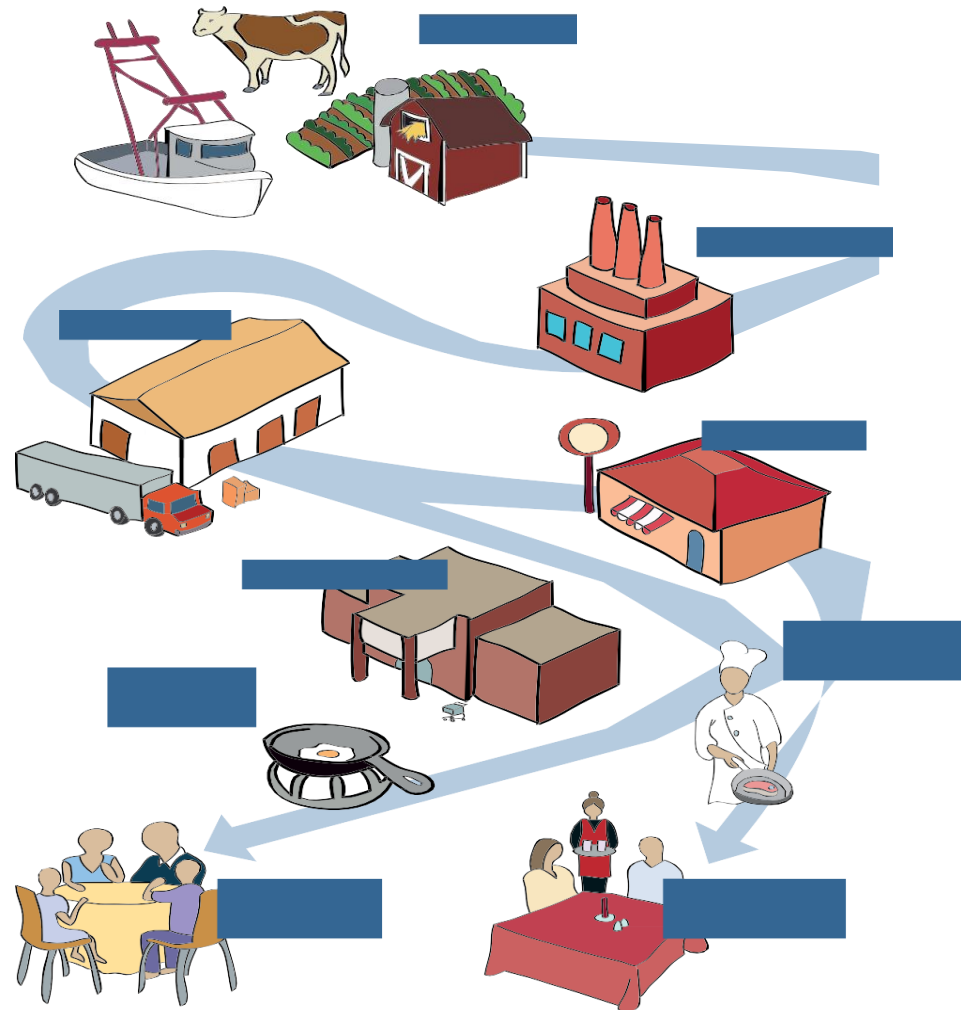
¿Quiénes manipulan alimentos?

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos .

Las ETA afectan principalmente a las poblaciones más susceptibles de nuestra sociedad, como son: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas. Y sabemos que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Cadena Alimentaria

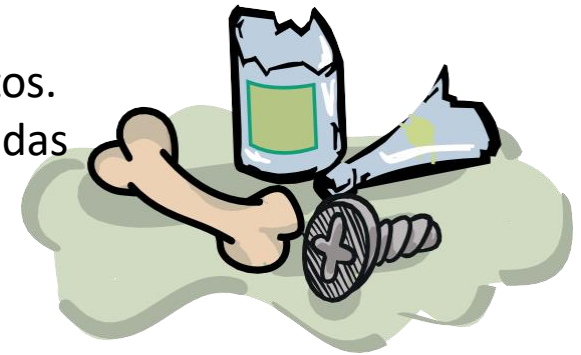
La cadena alimentaria comprende desde el campo, o producción primaria, hasta el consumidor final (“desde la granja a la mesa”). Pasando por la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los productos alimenticios.



Peligros de los alimentos

Peligros Físicos:

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas en quienes consumen un alimento contaminado



Peligros Químicos:

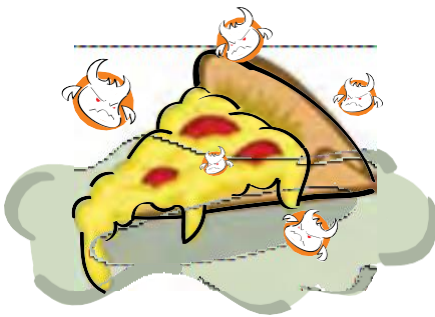


Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria. Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, durante las etapas de transporte, almacenado y elaboración de alimentos que tengan contacto directo con sustancias tóxicas, como por ejemplo: plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes, entre otros.

Peligros de los alimentos

Peligros Biológicos:

Seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra). Según su tamaño, su forma, su modo de vida, podemos distinguir las bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos. En general, aquellos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos son las bacterias y virus



¿Dónde se encuentran los
microorganismos?

**En todas
partes**



Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

Contaminación primaria o de origen:

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos. Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeño, pesca



Contaminación directa:

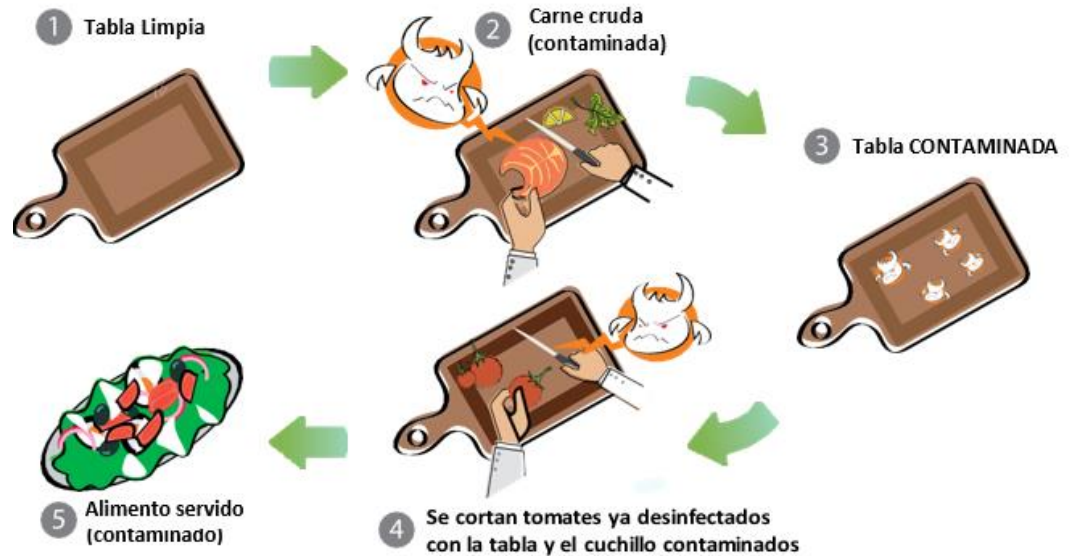
Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.



Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

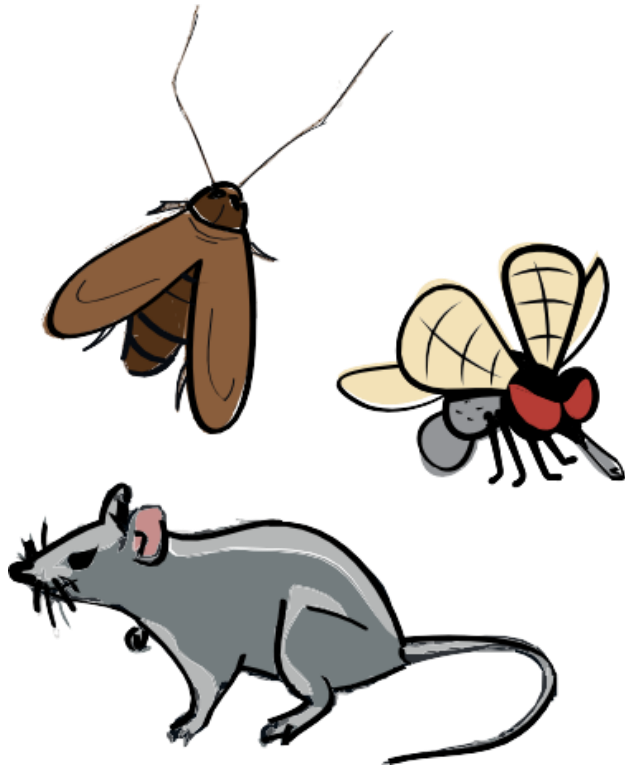
Contaminación cruzada:

Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.



Vías de contaminación de los alimentos

Vectores:



Basura:



Programa de control de plagas

Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) están en óptimas condiciones.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.



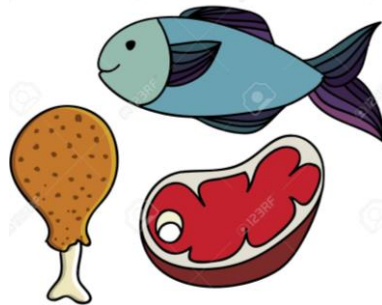
Programa de control de plagas

1. Impedir que los animales se alimenten de basura y restos de alimentos.
2. Impedir que las plagas aniden en el lugar de trabajos. Para ello, se debe mantener el orden y la limpieza en todo momento, inclusive en los sitios que no se ven, como por ejemplo: de- trás y debajo de los congeladores.



Factores que favorecen la reproducción de microorganismos

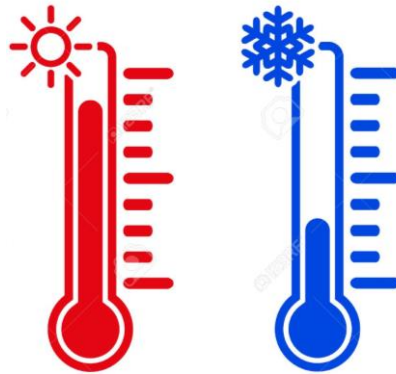
Nutrientes:



Agua:



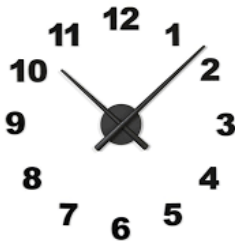
Temperatura:



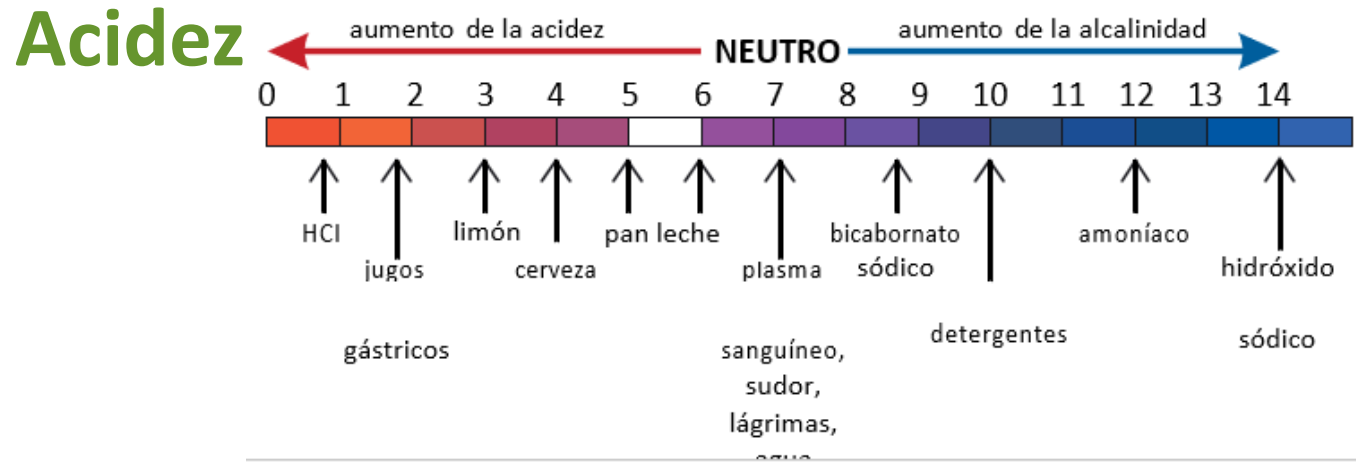
Oxígeno:



Tiempo:



Factores que desfavorecen la reproducción de microorganismos



Azúcar:



Sal:



ALTO RIESGO**BAJO RIESGO**

(En condiciones adecuadas de manipulación y conservación)

Alimentos cocidos que se consumen en frío o recalentados.

Sopas y caldos mantenidos en la zona caliente.

Carnes, pescados y mariscos crudos.

Carnes cocidas a la parrilla que se consumen de inmediato.

Carnes molidas o en picadillo.

Alimentos fritos que se consumen de inmediato.

Leche y productos lácteos sin pasteurizar.

Alimentos secos, salados, con ácido natural o añadido, o preservados con azúcar.

Flanes y postres con leche y huevo. Nueces, almendras, avellanas. Almacenados adecuadamente.

Cremas chantilly, pasteleras y otras salsas o cremas. Panes galletitas dulces o saladas.

Huevos y alimentos con huevo.

Manteca, margarina o aceites comestibles.

Cereales y legumbres cocidas como por ejemplo arroz, lentejas, porotos.

Cereales secos.

Melones cortados y otras frutas poco ácidas mantenidos a temperatura ambiente.

Alimentos enlatados hasta que se abre la lata.

Aderezos para ensaladas con huevo.

Aderezos con caldos de carne.

Pastas cocidas.

Papas horneadas, hervidas o fritas mantenidas a temperatura de riesgo.



GRACIAS