MATERIAL DE APOYO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSTRUCTORA: LOLA JIMENA TORO

TEMA: CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Definición:

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano



Fuente de imagen: https://es.pinterest.com/pin/645070346608693650/

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos.

Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos:

Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él.

Pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento.

Puede deberse a la presencia de:

Bacterias son seres generalmente unicelulares de tamaño variable y su estructura es menos compleja que la de organismos superiores. Las bacterias se encuentran en todo lugar y juegan un papel fundamental en la naturaleza y en el hombre, ya que la presencia de una flora bacteriana normal es indispensable, aunque asimismo hay bacterias (gérmenes) que resultan patógenas.



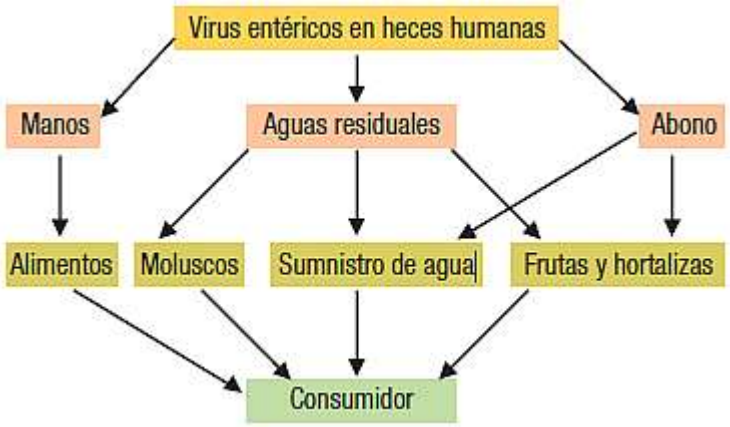
Fuente de imagen: https://twenergy.com/ecologia-y-reciclaje/que-es-contaminacion-biologica/

Las bacterias patógenas son una de las principales causas de enfermedades humanas, las intoxicaciones alimentarias son provocadas por el consumo de alimentos que pueden estar contaminados por una mala manipulación.

VIRUS: son una entidad infecciosa microscópica que sólo pueden multiplicarse dentro de las células de otros organismos, y tienen una alta capacidad infectiva.

Los que llegan a los alimentos, normalmente son de origen fecal y los contaminan a través de aguas contaminadas, por lo que el mayor problema se da en productos como moluscos bivalvos, pescados, mariscos y vegetales.

Que una persona en contacto con alimentos tenga falta de higiene también puede provocar contaminación.



Fuente de imagen:
https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/revista/html/46/46_14_Virus_alimentos.htm

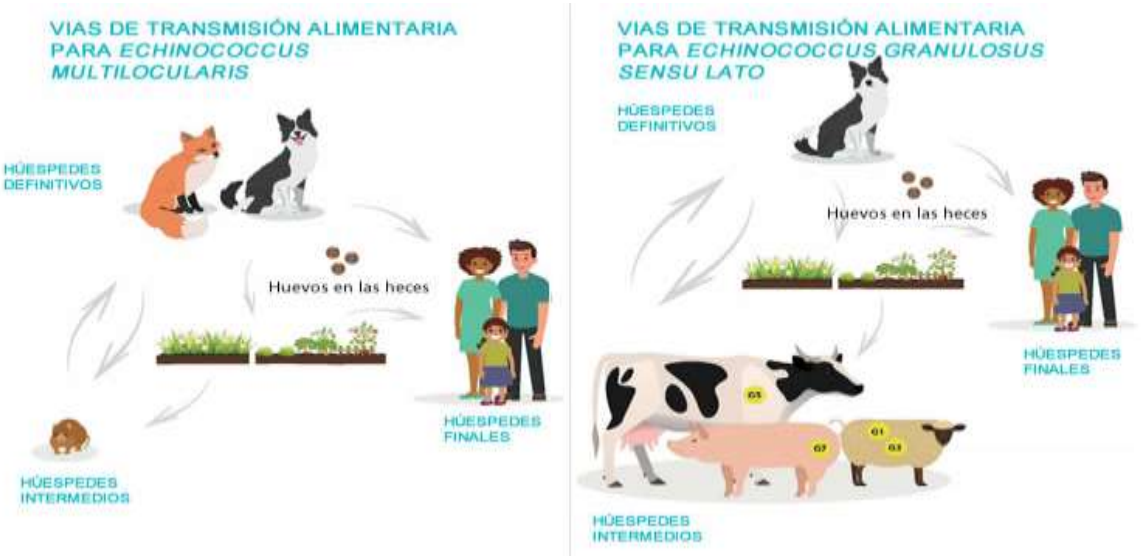
HONGOS: Los hongos son microorganismos con un nivel de complejidad biológica superior al de las bacterias; representan un grado mayor de diferenciación.

Existen unas 250.000 especies de hongos en la naturaleza, aunque tan sólo se conocen poco más de 150 especies que puedan producir patología en el ser humano. Las micosis son las enfermedades producidas por los hongos y tienen características clínicas y microbiológicas exclusivas que los hacen diferentes de otros microorganismos.

Los hongos pueden ser divididos en mohos y levaduras.

PARÁSITO: es un organismo que sobrevive habitando dentro de otro organismo, generalmente más grande. Los parásitos suelen entrar en el organismo a través de la boca, por ejemplo, a través del

consumo de alimentos contaminados. Los que infectan el intestino pueden permanecer allí o bien penetrar por la pared intestinal e infectar otros órganos.



Fuente de imagen: https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/parasitos-transmitidos-por-los-alimentos-un-riesgo-poco-controlado-todavia

contaminación cruzada: Es la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.



Fuente de imagen: https://www.institutotomaspascualsanz.com/contaminacion-cruzada-alimentos/

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos:



Fuente de imagen: https://prezi.com/p/dqaexrvoax1m/la-contaminacion-quimica-de-alimentos/

CONTAMINANTES TÓXICOS NATURALES: Algunos pescados o vegetales, son capaces de producir toxinas que son dañinas para las personas. El pez globo, por ejemplo, posee en sus vísceras la tetradotoxina, una potente neurotóxica que produce alteraciones nerviosas. El calor no la destruye totalmente, pero disminuye su toxicidad.

CONTAMINANTES TÓXICOS AMBIENTALES: Son contaminantes que se encuentran en el medio ambiente y que pueden pasar a los alimentos por unas malas prácticas de manipulación.

PRODUCTO QUÍMICO	**SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE CONTIENE**
Insecticidas y raticidas	Talio, cianuro, carbonatos, organofosforado, estricnina
Shampoo	Amoniaco, nitratos, naftalina y percloroetileno y fragancias sintéticas
Sal común	Cloruro de sodio
Pilas	Mercurio, zinc, litio, cadmio, carbono, plata

Contaminantes tóxicos ambientales:

Dioxinas: se utilizaron en industrias blanqueadoras de papel, combustión de gasolina con plomo, productos petrolíferos.
Mercurio: se utiliza en fungicidas, pinturas, plaguicidas.
Cadmio: en la naturaleza no está en estado libre, sino unido a otros metales. El hombre lo ha liberado en la fundición y refinación de metales como el zinc, el plomo y el cobre. Se utiliza en pinturas, pigmentos, baterías.
Arsénico: plaguicidas, preservadores de la madera, medicamentos, cerámica

Plaguicidas: organoclorados, organofosforados, carbamatos, piretroides.

Fertilizantes con nitrógeno: nitratos y nitritos

Contaminantes ganaderos: factores de crecimiento, biosidas, finalizadores cárnicos.

Migración de los compuestos de los envases:

Los envases de hojalata pueden transmitir metales.
Los envases plásticos pueden transmitir diferentes moléculas y aditivos.
La tinta de impresión de un envase puede pasar al producto alimentario.

CONTAMINACIÓN FÍSICA: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento. Presencia de: Huesos, astillas, espinas, cristales, porcelana, trozos de madera, meta, relojes, anillos, pendientes, materiales de envasar o empaquetar, pestañas postizas, cabello, uñas, etc.