Fecha y ciudad: 23 de mayo 2025

HORA: 8:00 a.m. a 9:00 a.m.

TEMA: 1. principios básicos en buenas prácticas de manufactura, 2. enfermedades trasmitidas por alimentos, 3. almacenamiento de alimentos, 4. generalidades manipulación de alimentos, 5. contaminación de los alimentos.

.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos, servicios Generales.

DESARROLLO

1.1. Introducción a las BPM:

Se explicó que las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de principios y procedimientos que garantizan la calidad, seguridad y eficacia de los productos fabricados, asegurando que se cumplan los estándares regulatorios y de calidad.

1.2. Principios básicos de las BPM:

- Mantener un ambiente limpio y ordenado en todas las áreas de producción.
- Seguir procedimientos estandarizados y documentados en cada etapa del proceso.
- Capacitar continuamente al personal para cumplir con las buenas prácticas.
- Controlar y verificar las materias primas y los insumos utilizados.
- Registrar y documentar todas las actividades relacionadas con la producción y control de calidad.

1.3. Importancia de las BPM:

Se resaltó que la correcta aplicación de estos principios ayuda a prevenir errores, contaminaciones, garantizando productos seguros para niños-niñas, cumpliendo con las normativas vigentes.

2.1. Introducción a las enfermedades transmitidas por alimentos: Se explicó que estas enfermedades son causadas por la ingesta de alimentos contaminados con microorganismos, virus, parásitos o toxinas, que pueden provocar diversas afecciones en la salud de las personas.

2.2. Principales enfermedades transmitidas por alimentos:

- Salmonelosis
- Listeriosis
- Campilobacteriosis
- Intoxicación por toxinas estafilocócicas
- Hepatitis A
- Escherichia coli (E. coli) productora de toxinas

2.3. Factores que contribuyen a la transmisión:

- Contaminación cruzada
- Manipulación inadecuada de alimentos
- Falta de higiene personal del personal
- Almacenamiento incorrecto
- Cocción insuficiente

2.4. Medidas preventivas y buenas prácticas:

- Lavado correcto de manos y utensilios
- Uso de equipo de protección personal
- Control de temperaturas en almacenamiento y cocción
- Limpieza y desinfección regular de las áreas de trabajo
- Capacitación continua del personal en higiene y manipulación de alimentos
- Supervisión y auditorías internas

3. Las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

Son un conjunto de procedimientos y condiciones necesarias para **conservar la calidad, inocuidad y trazabilidad** de los alimentos durante su almacenamiento. Garantizan que el alimento no se deteriore, no se contamine y mantenga sus propiedades.

3.1. Organización del almacén o despensa

- Separar alimentos por categorías: crudos, cocidos, envasados, perecederos y no perecederos.
- Aplicar el sistema **PEPS**: Primero en entrar, primero en salir.
- Evitar acumulaciones y mantener pasillos libres.

3.2. Control de temperatura y humedad

- **Perecederos refrigerados:** 0 °C a 5 °C.
- **Congelados:** -18 °C o menos.
- **Ambiente seco:** 15 °C a 25 °C, con humedad relativa < 60%.
- Monitorear y registrar con termómetros calibrados.

3.3. Limpieza y desinfección

- Rutinas diarias, semanales y mensuales de limpieza.
- Uso de productos adecuados (aprobados para uso en áreas de alimentos).
- No almacenar alimentos cerca de productos de limpieza.

3.4. Control de plagas

- Mantener puertas y ventanas cerradas o con mallas.
- Inspecciones periódicas y uso de trampas autorizadas.
- Registro de actividades de control.

3.5. Etiquetado o rotulado y trazabilidad

- Etiquetas claras con nombre del producto, fecha de recepción, fecha de vencimiento y lote.
- Uso de sistemas de trazabilidad para facilitar retiros si es necesario.

3.6. Personal capacitado

- Formación en BPA, higiene personal y manipulación segura.
- Uso de elementos de protección personal (EPP).
- Control de accesos a áreas de almacenamiento.

3.6. No hacer nunca

- No colocar alimentos directamente en el piso.
- No almacenar productos vencidos o en mal estado.
- No mezclar productos químicos con alimentos.

Aplicar buenas prácticas de almacenamiento **BPA** es clave para la seguridad alimentaria y para evitar pérdidas económicas. Un sistema de almacenamiento ordenado, higiénico y controlado garantiza productos inocuos y de calidad.

4.1. Introducción a la manipulación de alimentos:

Se explicó que la manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir contaminaciones y garantizar la seguridad alimentaria. La correcta manipulación implica seguir procedimientos higiénicos y sanitarios en todas las etapas, desde la recepción hasta la distribución.

4.2. Principios básicos en la manipulación de alimentos:

- Lavado correcto de manos antes y después de manipular alimentos.
- Uso de utensilios y equipos limpios y en buen estado.
- Separación de alimentos crudos y cocidos para evitar contaminaciones cruzadas.
- Control de temperaturas durante almacenamiento, cocción y conservación.
- Mantener las áreas de trabajo limpias y desinfectadas.
- Uso adecuado de ropa y equipo de protección personal, como guantes y delantales.

4.3. Importancia de la higiene personal:

Se resaltó que la higiene personal del manipulador es clave para prevenir la contaminación de los alimentos. Esto incluye lavado de manos frecuente, uso de uñas cortas y limpias, y evitar manipular alimentos si se está enfermo.

4.4. Procedimientos de recepción y almacenamiento:

Se enfatizó en la inspección de los insumos al recibirlos, verificando fechas de caducidad y condiciones higiénicas. Además, el almacenamiento debe realizarse en condiciones adecuadas de temperatura y separación para evitar contaminaciones.

5. Tipos de Contaminación en los Alimentos

Es la **presencia de sustancias o agentes indeseables** (físicos, químicos o biológicos) que pueden poner en riesgo la **inocuidad** del alimento y la salud del consumidor.

5.1. Contaminación Biológica

Causada por **microorganismos** patógenos como:

- **Bacterias:** *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria*.
- **Virus:** *Norovirus*, *Hepatitis A*.
- **Parásitos:** *Trichinella*, *Giardia*.

5.2. Origen:

- Manos sin lavar.
- Utensilios contaminados.
- Alimentos crudos mal manipulados.
- Agua contaminada.

5.3. Prevención:

- Buena higiene personal.
- Cocción adecuada.
- Evitar la contaminación cruzada.

5.4. Contaminación Química

Por presencia de sustancias tóxicas o residuales como:

- Detergentes o desinfectantes.
- Plaguicidas.
- Metales pesados (plomo, mercurio).
- Aditivos mal dosificados.

5.5. Origen:

- Uso incorrecto de productos de limpieza.
- Materias primas contaminadas.
- Contenedores no aptos para alimentos.

5.6. Prevención:

- Almacenar químicos lejos de alimentos.
- Usar utensilios y materiales aptos para contacto con alimentos.
- Seguir instrucciones de uso de productos químicos.

5.6 Contaminación Física

Presencia de **objetos extraños** en el alimento:

- Fragmentos de vidrio, metal, plástico.
- Cabellos, uñas, astillas de madera.
- Insectos u otros cuerpos extraños.

5.7. Origen:

- Malas prácticas de manufactura.
- Infraestructura en mal estado.
- Falta de protección personal.

5.8. Prevención:

- Revisar materias primas.
- Uso de redes, gorros, mallas para el cabello.
- Mantenimiento constante del área de trabajo.

5.9. Contaminación Cruzada

Ocurre cuando un alimento limpio entra en contacto con uno contaminado, directa o indirectamente. Por ejemplo:

- Usar el mismo cuchillo para carne cruda y verduras sin lavar.

Solución:

- Utensilios diferenciados.
- Limpieza y desinfección entre tareas.
- Separar alimentos crudos de los listos para el consumo.

Evitar la contaminación en cualquier etapa (recepción, almacenamiento, manipulación y preparación), es esencial para proteger la salud del consumidor.

Elaborada por :



Evaluación plan de educación

9 respuestas

e-mail: cysbpm@gmail.com **Celulares: 3123672300 - 3024385194**

ANEXOS

Sopales Evaluaciones Escritas

ASISTENTES

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	Maria Cristina Patiño P	1063489066	manipuladora de alimentos	Maria C Patiño P.
2	Jaus Efenia Martinez M.	45.524.375	Manipoladora Alimento	Jaus Efenia M
3	Dina Velath Camargo	1007772844	Aux Servicios Generale	Dina Velath C
4	Martha Oilli Gonzalez	52265839	Manipulad Alimentos	Martha Oilli G
5	Dora ochoa	51848756	Auxiliar Sero.	
6	Lucete Forero	52831831	Aux. servicios generales	Lucete F.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA

FIRMAS FACILITADORES

NOMBRES Jairo Salamanca

C.C. 7554512

T.P.

EDUCACION SANITARIA MAYO

6 respuestas

Publicar análisis

Nombres y Apellidos

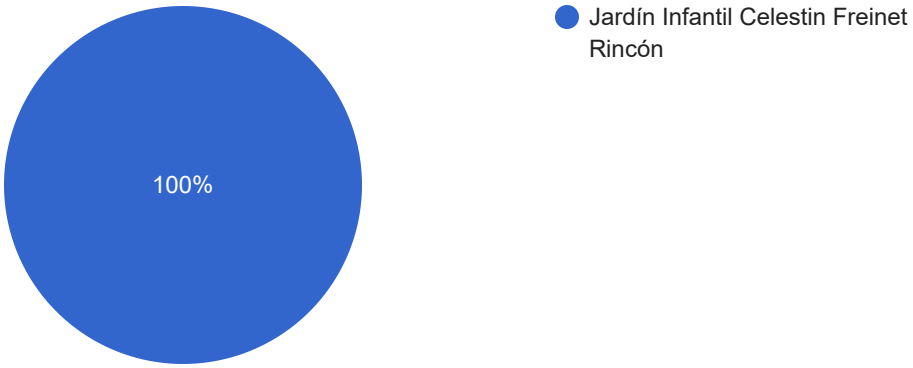
6 respuestas

- Martha Ortiz
- DORA OCHOA LEANDRO
- Johanna liccete forero Guzmán
- Maria cristina patiño pallares
- Dina Marcela veloth Camargo
- Luz Elena Martinez Martinez

UNIDAD DE SERVICIO

Copiar

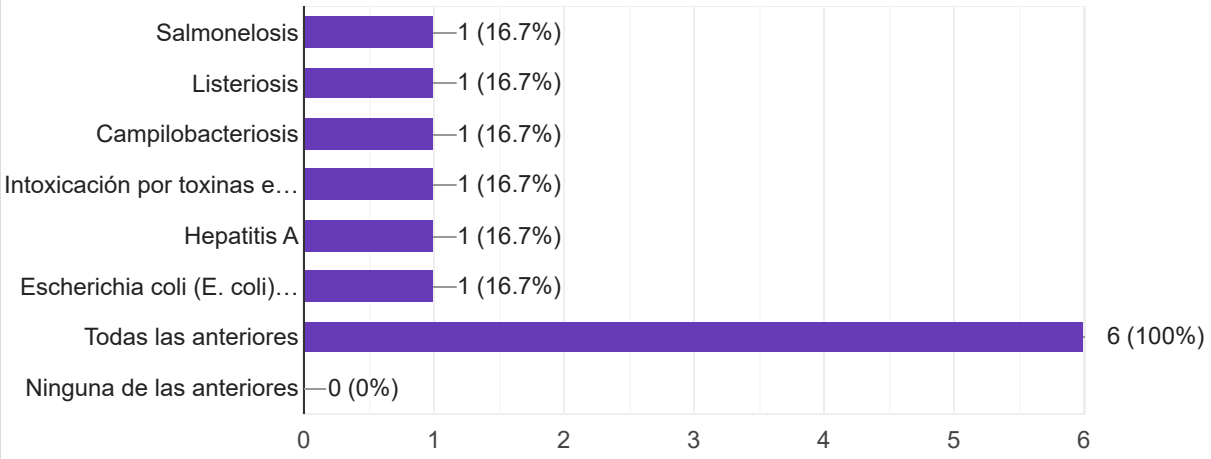
6 respuestas



1. ¿Cuáles son las principales enfermedades transmitidas por alimentos?

Copiar

6 respuestas



2. ¿Qué Factores contribuyen a la transmisión de enfermedades por alimentos?

6 respuestas

Contaminacion cruzada
Manipulación inadecuada de alimentos
Falta de higiene en el personal

Contaminación cruzadas
Manipulacio. Inadecuada
Coxxion insuficiente

La falta de higiene

Contaminacion cruzada
Manipulacion inadecuada de alimentos
Falta de higiene del personal
Almacenamiento incorrecto
Coccion insuficiente

Mala manipulación de alimentos

Malos habitos de higiene, contaminacion cruzada
, tempeeatura de cocion incorrecta, temperatura de almacenamiento incorrecta,, contaminacion quimica , mala higiené personal.

3. ¿Cuáles son las medidas preventivas y buenas prácticas, para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos?

6 respuestas

Lavado correcto de manos y utensilios
Uso de equipo de protección personal
Control de temperaturas

Lavado de manos y utensilios
Uso de equipo de proteccion peesona
Limpieza y desinfecciin de areas de trabajo

Buenos prácticas de manufactura

Lavado correcto de manos y utencilios
Uso de equipo de proteccion personal
Control de temperaturas en almacenamiento y coccion
Limpieza y desinfeccion regular de las areas de trabajo
Capacitacion continua del personal en higiene y manipulacion de alimento
Supervicion y auditorias internas

Un bueno usó y desinfección de el hareas de trabajo y un buen seguimiento de la vida útil de los alimentos

Mantener la limpieza del lugar y superficies, hacer la adecuada desinfeccion, lavado de manos, almacenar correctamente, cocinar a temperaturas adecuadas, evitar cualquier tipo de contaminacion

4. ¿Cuáles son las Buenas Prácticas de Almacenamiento?

6 respuestas

Separar alimentos por categorías
Crudos cocidos ,envasados,perecederos y no perecederos.

Control de temperaturas
Etiquetiado y rotulado y trazabilidad

La temperatura

Separar alimentos por categorias ..crudos, cocido ,envasados,perecederos,y no perecederos

Yebar un control de las entradas y salidas de los alimentos teniendo en cuenta la fecha de ingreso , lote fecha fabricacion, fecha de vencimiento

Tener un orden y limpieza en el lugar de almacenamient ,llevar un control de temperatura y humedad, tener registro de las actividades de almacenamiento e inventario actualizaso de lo que se encuentra en el lugar.

5. ¿Cuáles son los principios básicos en la manipulación de alimentos?

6 respuestas

Lavado correcto de manos
Uso de utensilios y equipos limpios
Mantienes las áreas limpias y desinfectadas

Lavado. Correcto de manos
Uso de utensilios y equipos limpios y en burn estado

Protección personal

Lavado correcto de manos uso de utencilio
Y equipos limpios, y mantener las areas limpias y desinfectadas

Las bpm y un buen usó de pp

Lavado de manos,,limpieza de utencilios y superficies,almacenamiento adecuado de los alimentos, control de cadena de frio,higiene personal,practica de limpieza y desinfeccion, buen manejo de basuras, usar ropa de trabajo limpia y adecuada,

6. ¿Cuáles son los tipos de Contaminación en los Alimentos?

6 respuestas

Cruzada,,química ,física ,biológica.

cruzada
Quimica
Fisica
Biológica

Contaminación cruzada

Contaminacion cruzada ,quimica , fisica , ,biologica

Física , química ,bilojica y cruzada

Fisica, quimica, ambiental, biologica,cruzada,, .

Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

¿El formulario parece sospechoso? Informe

Google Formularios