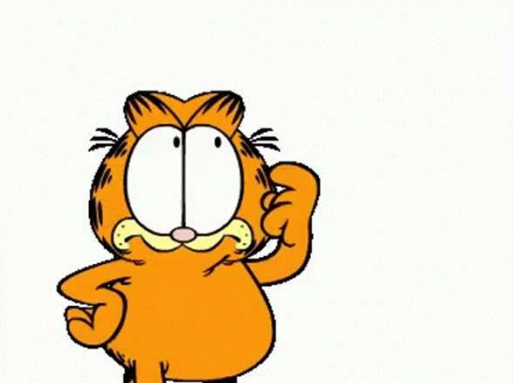


CURSO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Kimberly Ortega Rojas
Nutricionista -Esp promoción de la salud

PRE- TEST

- ? QUE ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?
- ? QUE SIGNIFICA PELIGROS FISICOS EN LOS ALIMENTOS?
- ? QUE SON ETAS?
- ? COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE PRACTICAS DEBE ADOPTAR EN EN EL DIARIO VIVIR?



¿ Qué son las buenas practicas de manufactura?

Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

Se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio en Colombia, buscan evitar la presentación de riesgos de índole física, química, y biológica durante el proceso de manufacturas de los 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.

Peligros en 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.

Ejemplos de peligros físicos

- Materias extrañas (como trozos de vidrio o de madera)
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta)

Peligros en los alimentos



Peligros Químicos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.

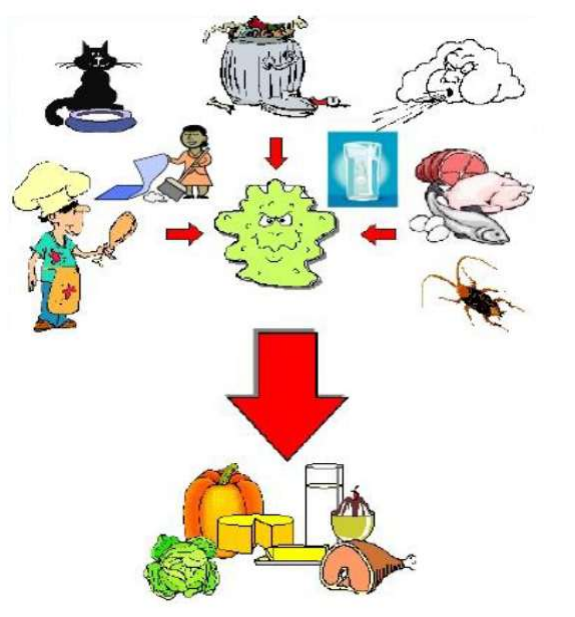
Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, pinturas, detergentes, lubricantes, finalmente la contaminación puede ocurrir en los mesones, utensilios de trabajo.

Ejemplos:

- Sustancia tóxicas de manera natural (biotoxinas marinas, las micotoxinas)
- Residuos químicos para la agricultura: plaguicidas, desinfectantes de superficies.

Peligros en los alimentos





Peligros biológicos :

Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen los microorganismos, que se define como: seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra)

Ejemplos de contaminantes biológicos :

En la piel de los animales y humanos, en las heridas infectadas, en los cabellos, en manos y uñas sucias, en la saliva de humanos y animales, en las deposiciones o excrementos.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN



- Contaminación primaria: ocurre en el proceso de producción de los alimentos.

Ejemplo: cosecha, faena, ordeñe, pesca, un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina de las heces de la gallina.

- Contaminación directa: los contaminantes llegan al alimento por la persona que los manipula, un típico ejemplo es cuando la persona estornuda encima de la comida.
- contaminación cruzada: es el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encuentra inocuo: alimento crudo con un alimento ya listo para servir.

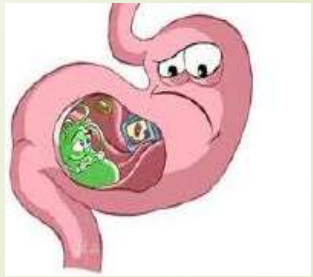
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS



Las enfermedades de transmisión alimentaria son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran el organismo usando como vehículo un alimento.

Síntomas:

Dolor de estómago, vómitos, diarrea y malestar general.







RECETAS SALUDABLES

Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8

SALSA POMODORO O DE TOMATE

- 1 kg de tomate
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1 zanahoria
- 2 ramas de apio
- 5 hojas de albahaca
- Aceite
- Sal
- Pimienta



PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LA SALSA

- Vitamina A, vitamina K, grasa insaturada, potasio, vitamina E, vitaminas del complejo B, fibra, calcio, hierro y vitamina C




¡Gracias!