

Regional Cauca
Centro de comercio y servicios

Higiene del manipulador de alimentos

Modulo 2



Formas Higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos y almacenamiento

Almacenamiento de alimentos



El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar.

El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco,

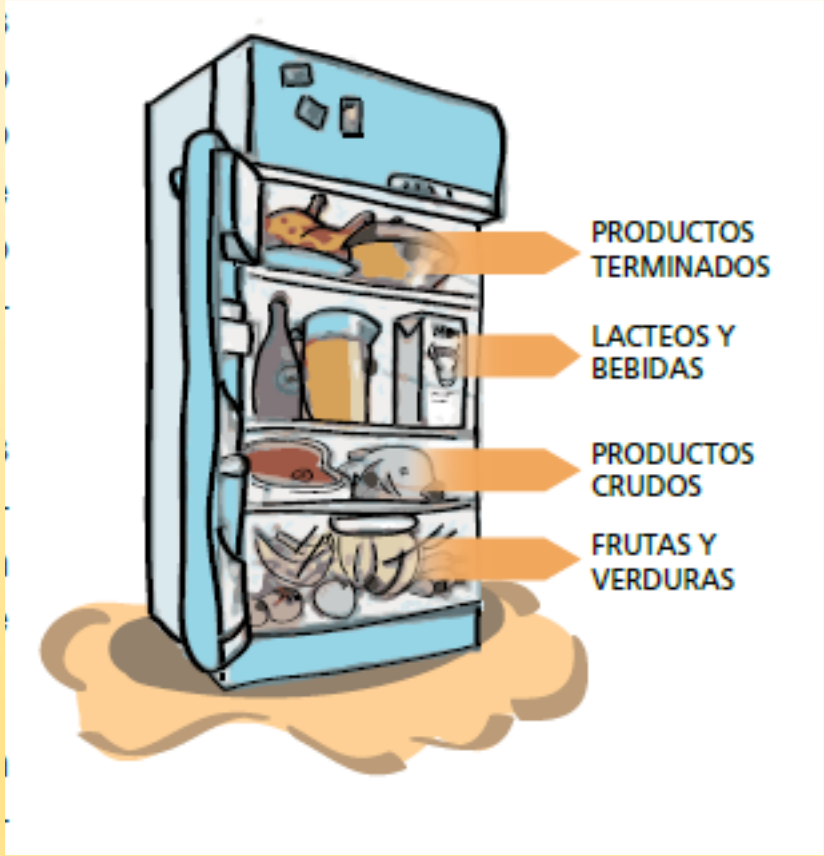
seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros.

Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar las materias primas.

Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.

Rotación de las materias primas

La correcta rotación de las materias productos con fechas ya vencidas. primas consiste en aplicar el principio “Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale” (PEPS), lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibido o preparado el alimento. El manipulador almacenará entonces los productos con fecha de vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar.

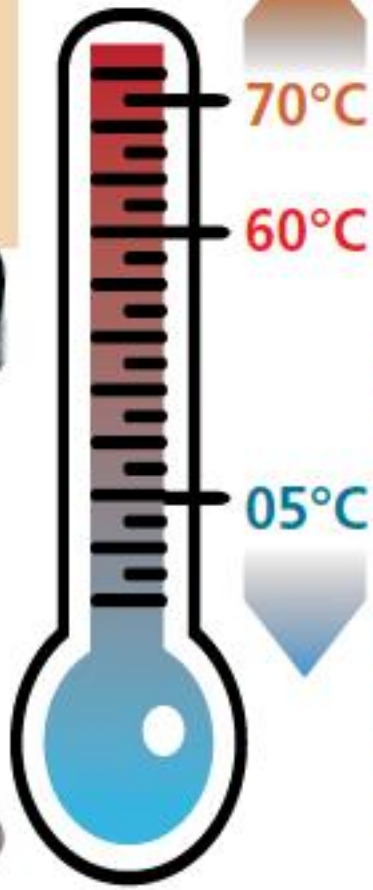


Almacenamiento de alimentos elaborados

• En caso de tener solo una heladera, debe ser dividida en sectores para los diferentes insumos o usos.
• Si se cuenta con más de una heladera, poner en una los alimentos crudos, y en la otra los alimentos ya elaborados.
• Los recipientes que contengan los alimentos deben estar cerrados y ser de un material adecuado.
• Guardar la carne cruda, aves, pescados o huevos, de tal modo que no goteen sobre alimentos cocidos.
• No guardar en la heladera latas abiertas con su contenido; este debe ser colocado en otro recipiente inmediatamente después de abierta

Dato: Si un refrigerador es sobrecargado posiblemente no alcance la temperatura necesaria para conservar los alimentos.





La condición adecuada

(más de 70°C) garantiza un alimento inocuo y sano

70°C

60°C

ZONA DE PELIGRO

Alimento con riesgo de contaminación

05°C

La refrigeración adecuada

(por debajo de 5°C) retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias.

Almacenamiento de productos químicos

Esta área debe destinarse al almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, así como para guardar los elementos para la higiene del establecimiento. Por lo tanto, este sector debe estar separado del área de almacenamiento de alimentos, y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, ordenado, con los productos etiquetados, y en algunos casos, guardados en lugares bajo llave.





Nunca se deberán usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar productos químicos así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos. Una confusión en este sentido, puede ocasionar fácilmente una grave intoxicación.

Proceso de elaboración - Control de las operaciones posteriores al almacenamiento

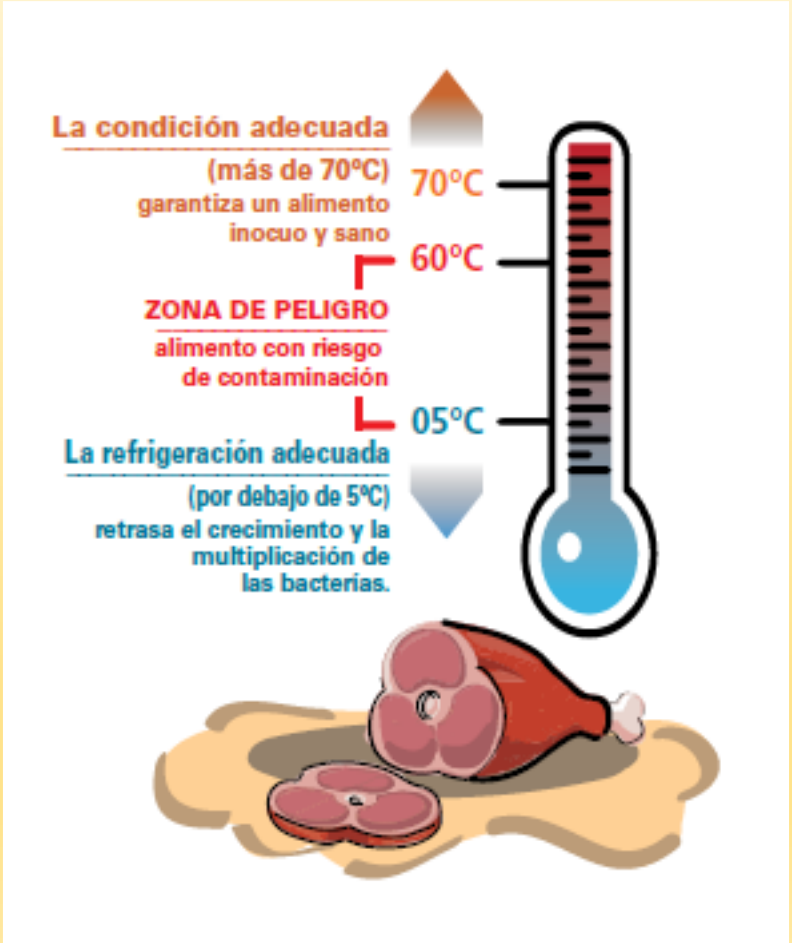
Descongelación:

Alimentos mal descongelados y sometidos a proceso de cocción sufren el riesgo de contaminación microbiológica.

Estos alimentos tiene una apariencia exterior de estar cocido pero en el centro se encuentran crudos, con lo cual, las bacterias presentes en el centro de la pieza podrían sobrevivir.

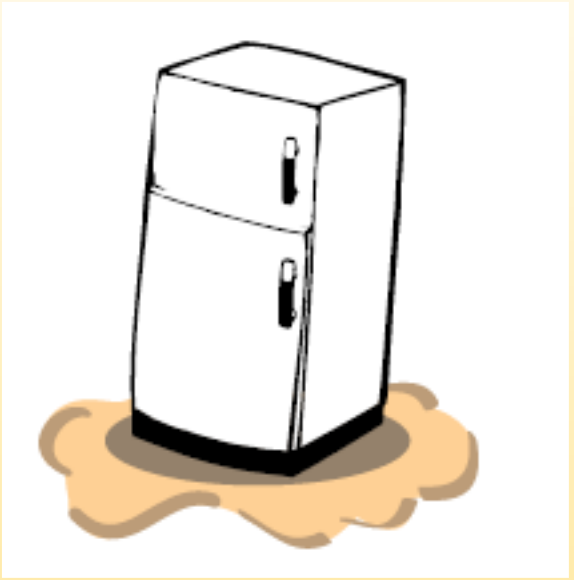
Siempre, con la ayuda de un termómetro, asegurar que la parte central de la pieza se cocina completamente y alcance la temperatura de cocción.

Los métodos seguros para descongelar los alimentos incluyen:



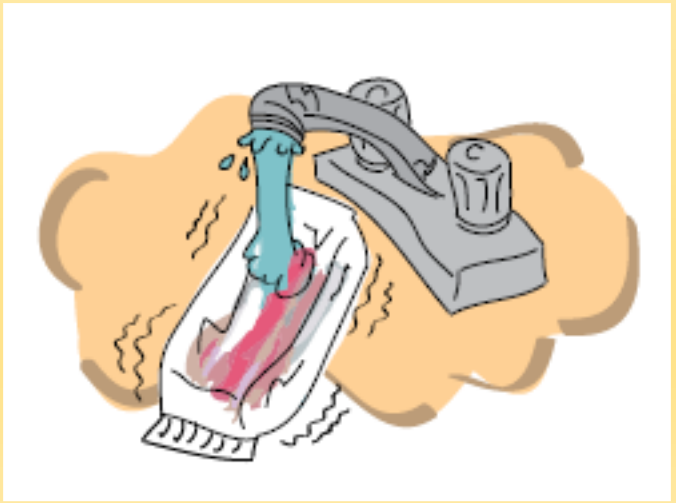
- **Refrigeración:**

Una vez definidos los productos que se van a utilizar, se sacan del congelador y se colocan en la parte de refrigeración.



- **Con agua potable:**

La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento..







- **Como parte de la cocción:**

Permite que el alimento alcance la temperatura correcta, y el tiempo suficiente para descongelar la parte central de la pieza.

- **En horno microondas:**

Dada la alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por éste método resulta eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del alimento.

Enfriamiento rápido de los alimentos

Los recipientes de mucha profundidad puestos en el refrigerador son un medio inaceptable para el enfriamiento rápido de alimentos potencialmente peligrosos. Recipientes de plástico, así sean de baja profundidad, tampoco son recomendables.

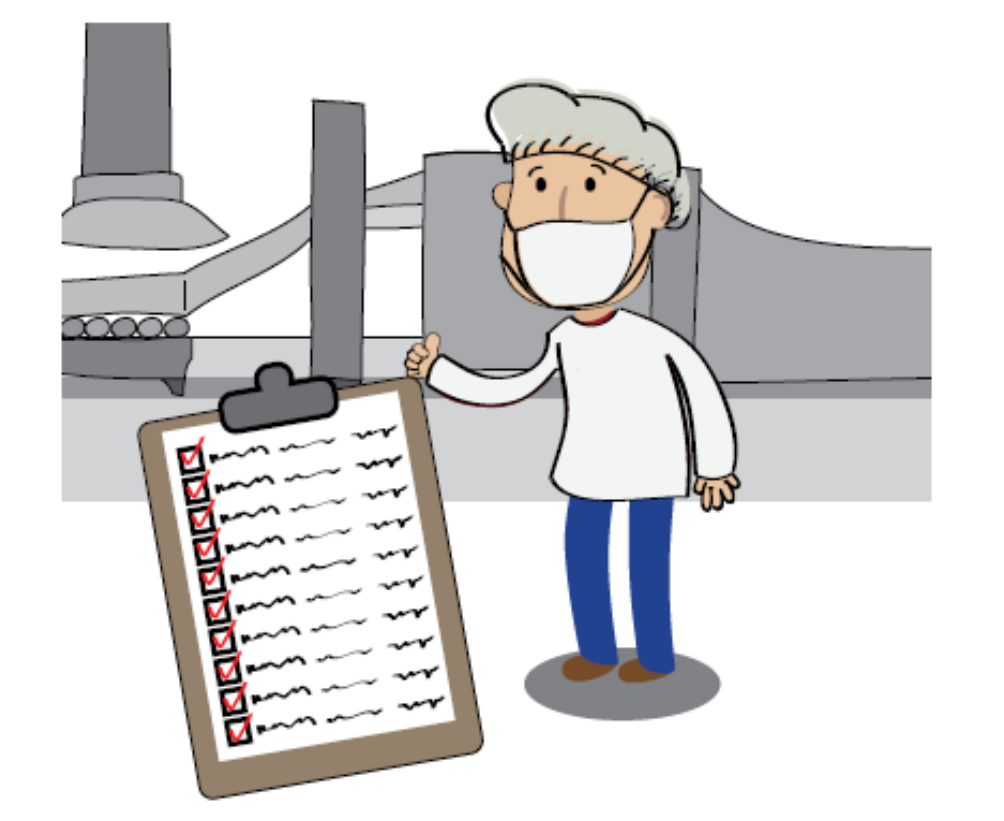
Por el contrario, son recomendables los recipientes de acero de 10 a 15 cm de altura y con tapa.

Siempre considerar que los alimentos deben estar cubiertos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, sin embargo, se debe mantener siempre una correcta circulación de aire frio hacia el alimento para no caer en la zona de peligro.





Requisitos para visitantes



Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos, y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el manipulador de alimentos y deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección

Puntos críticos de contaminación de alimentos

Etapas del procedimiento, lugares u operaciones en las cuales los alimentos están más predispuestos a contaminarse o alterarse.

Si controlamos estos puntos críticos podremos disminuir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

Puntos críticos:

• Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a la manipulación de alimentos (nunca trabajar con utensilios oxidados).
• Lavar y desinfectar los alimentos que vamos a utilizar.
• Lavarnos las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
• Trabajar con superficies limpias.
• Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos (utilizar espátulas).
• En la preparación final del alimento preocuparse de la Temperatura y el tiempo de cocción adecuado sanitación de utensilios alimentarios..

• Conservar alimentos en refrigeración.
• Calentar el alimento mínimo a 60°C para eliminar los microbios.
• Calcular cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando recalentar y contaminar los alimentos.
• Considerar el tiempo que un alimento va a estar a temperatura de riesgo de multiplicación.
• Servir los alimentos con utensilios limpios, hábitos higiénicos visibles para los consumidores y una correcta presentación.
• Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y sanitación de utensilios alimentarios.



¡Gracias¡

Higiene del manipulador de alimentos

Documento elaborado por
Instructor:
HUGO AGUDELO SILVA
Popayán
2020