
SENA
Regional Cauca
Centro de comercio y servicios

Higiene del manipulador de alimentos

Modulo 4



Formas Higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos y almacenamiento

TEMAS DE INTERÉS

- Quien es un Manipulador de Alimentos
- Que son los alimentos
- Clasificación de los alimentos y sus funciones
- Los Microorganismos
- Clases de contaminación
- Enfermedades Trasmitidas por los alimentos ETA'S
- Lavado de manos
- Buenas Practicas de Manufactura
- Limpieza y Desinfección
- Preparación de Soluciones desinfectantes



¿QUIEN ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

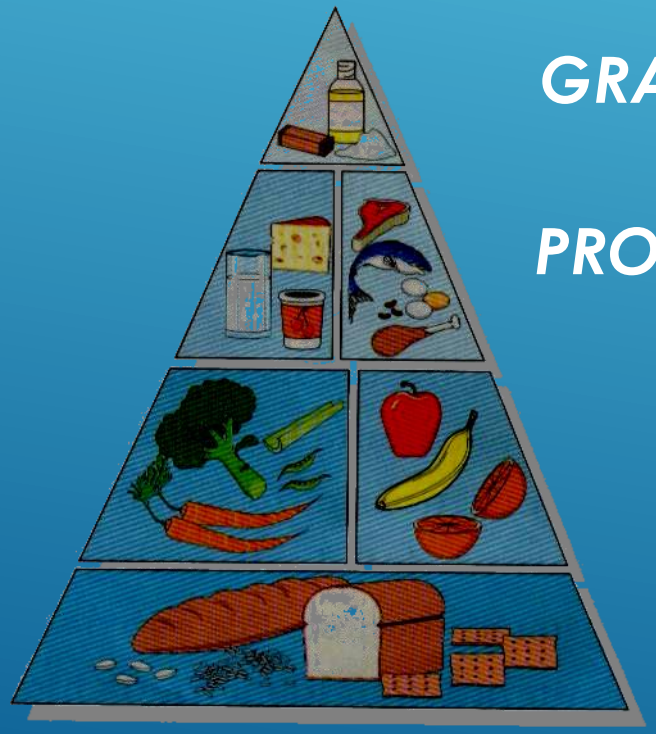
Es aquella persona que interviene directamente o en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.



LOS ALIMENTOS

¿Qué son los alimentos ?

Son aquellas sustancias que al ser ingeridas y absorbidas por el organismo producen energía, promueven el crecimiento, reparan los tejidos o regulan los procesos del cuerpo humano. Estos contienen:



GRASAS

PROTEINAS

FIBRA

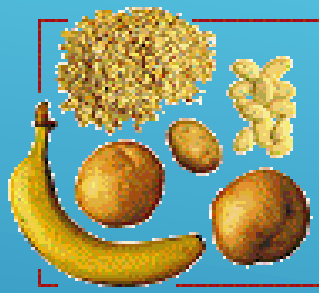
CARBOHIDRATOS

VITAMINAS

AGUA

MINERALES

ALIMENTOS



Carbohidratos

Son la mejor fuente de energía para el crecimiento, el mantenimiento y la actividad física y mental.



Grasas

Proporcionan energía y forman bajo la piel una capa de tejido que conserva el calor del cuerpo.



Fibra

Produce heces abundantes y blandas. Combate el estreñimiento y las enfermedades intestinales.



Proteínas

Son la materia prima de las células y tejidos, y producen hormonas y otras sustancias químicas activas.



Vitaminas

Regulan los procesos químicos del cuerpo y ayudan a convertir las grasas en energía.



Minerales

Ayudan a construir los huesos y controlan el equilibrio líquido y las secreciones glandulares.

FUNCIONES BASICAS DE LOS ALIMENTOS

- Función Formadora o Constructora: para el crecimiento, la formación y la renovación de tejidos y fluidos, cumplen esta función las proteínas, aunque también pueden aportar energía, su función principal es la de aportar el substrato para la renovación y crecimiento de las diferentes estructuras del organismo.



FUNCIONES BASICAS DE LOS ALIMENTOS

- **Función energética: para obtener energía necesaria para poder realizar trabajo muscular, termorregulación, metabolismo basal y ejercicio físico. Cumplen esta función los lípidos y los glúcidos, ya que se emplean como fuente de energía.**



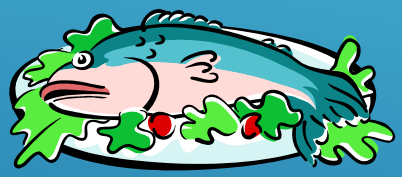
FUNCIONES BASICAS DE LOS ALIMENTOS

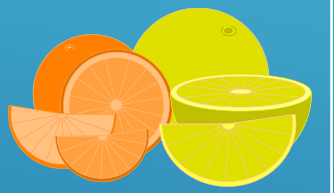
- Función reguladora: para el buen aprovechamiento y regulación de los procesos metabólicos. Controla las diferentes facetas del funcionamiento del organismo, está cubierta por las vitaminas y por algunos minerales.

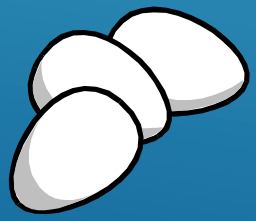


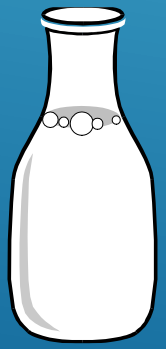
CLASIFICACION SEGÚN LA VIDA UTIL

PERECEDEROS

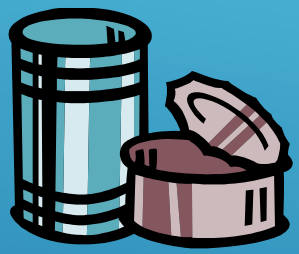






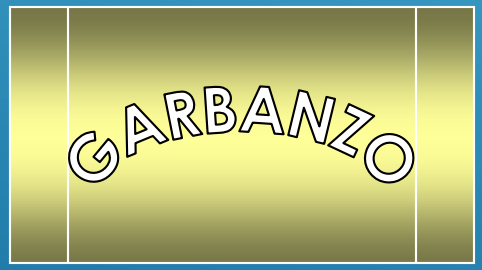


NO PERECEDEROS









CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

De acuerdo a su elaboración

Naturales



Artificiales



De acuerdo a su origen

Animal



Vegetal



De acuerdo a las funciones en el organismo



Energéticos
(carbohidratos y grasas)



Constructores ó formadores
(proteínas)



Reguladores
(Vitaminas y Minerales)

QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

Los microbios (bacterias, hongos, virus) son los seres vivos mas pequeños y sólo pueden verse a través del microscopio. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.



¿DONDE SE ENCUENTRAN LOS MICROORGANISMOS ?

AIRE

AGUA

BASURAS

SALIVA DE HUMANA Y ANIMALE

CABELLO

HERIDAS INFECTADAS



MANOS Y UÑAS SUCIAS

ALIMENTOS CONTAMINADOS

UTENSILIOS CONTAMINADOS

MOSCAS CUCARACHAS Y ROEDORES

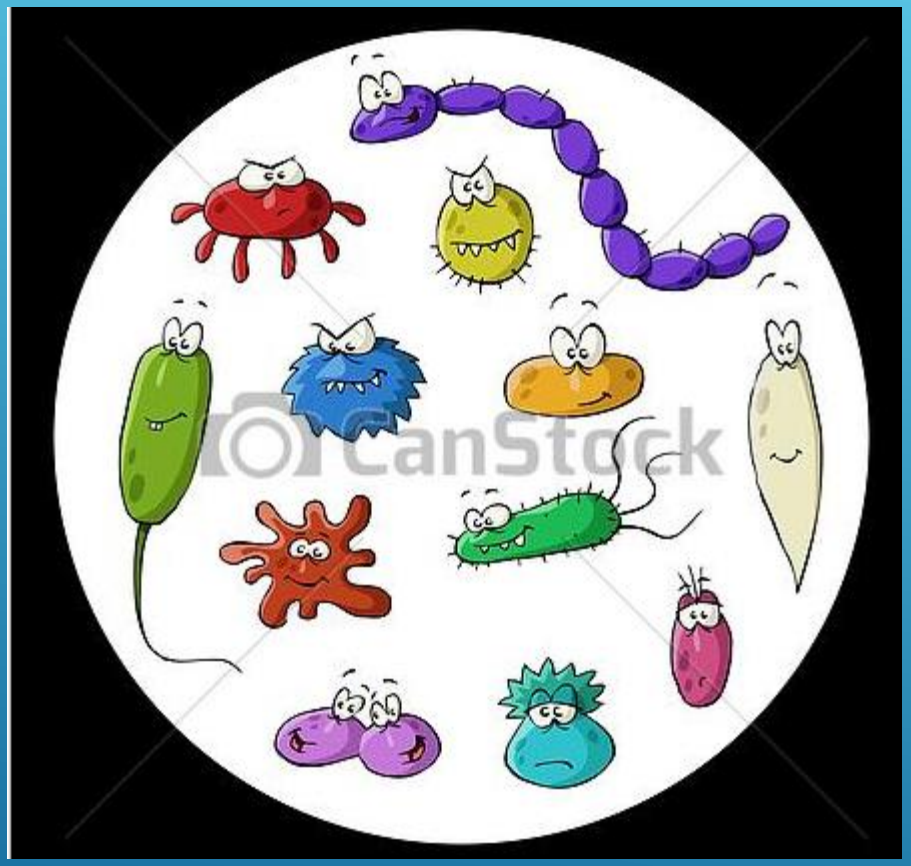
CUALES SON LOS ALIMENTOS PREFERIDOS POR LOS MICROORGANISMOS ?



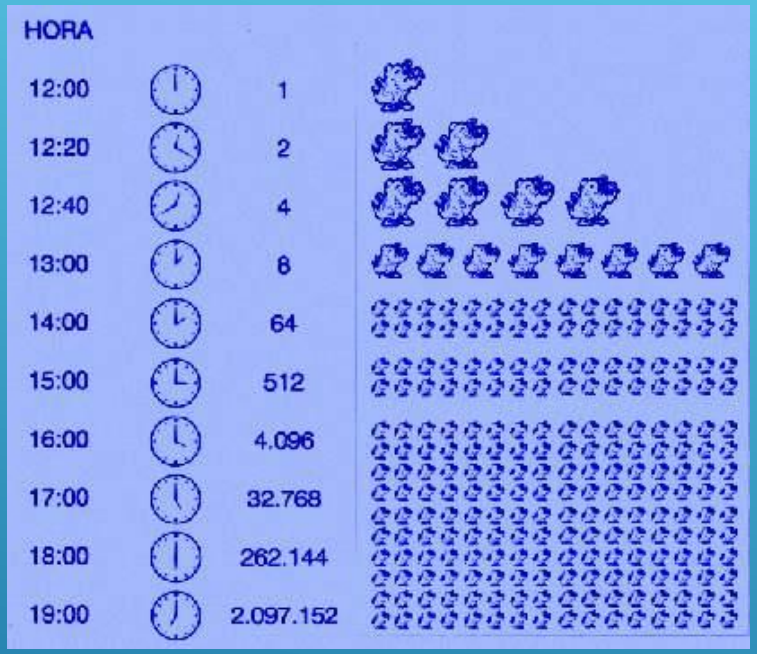
Los alimentos preferidos son aquellos nutritivos, ricos en proteína y con suficiente humedad.

CONDICIONES NECESARIAS PARA EL DESARROLLO DE LOS M.O.

- **Nutrientes**
- **Acidez**
- **Humedad**
- **Temperatura**



CRECIMIENTO Y MULTIPLICACION

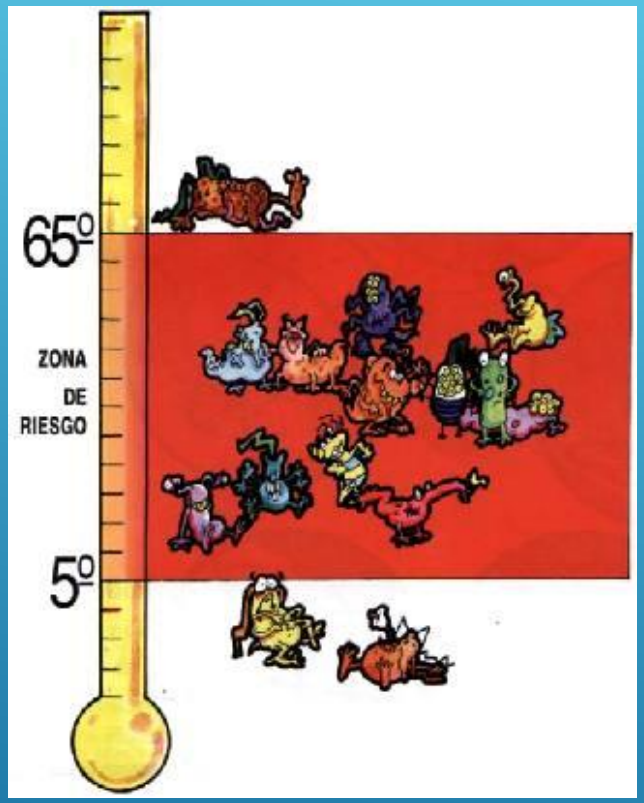


La multiplicación es sorprendentemente rápida. Se multiplican en dos mediante división simple y cuando condiciones ambientales y de temperatura son adecuadas, esto se produce cada 20 o 30 minutos aprox.

¿QUE TEMPERATURA FAVORECE LA MULTIPLICACION DE LOS MICROBIOS ?

Las bacterias sobreviven en los alimentos que no se mantienen a temperaturas adecuadas:

- conservar en refrigeración a menos de 5ºC
- mantener caliente por encima de 65ºC



DEFINICIONES DE INTERES Establecidas en el Decreto 3075 de 1997 Modificada por la Resolución 2674 de 2013



QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO

Es el que contiene sustancias y / o agentes extraños no agradables al consumidor, o en cantidades superiores a las permitidas.

QUE ES UN ALIMENTO ALTERADO?

Es un alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.



QUE ES UN ALIMENTO ADULTERADO?

Es aquel al que se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales o que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.



QUE ES UN ALIMENTO FALSIFICADO?

Es aquel que se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde, su envase o rótulo contenga declaración ambigua o no proceda de sus Verdaderos fabricantes.

QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO

Es el que contiene sustancias y / o agentes extraños no agradables al consumidor, o en cantidades superiores a las permitidas.

QUE ES UN ALIMENTO ALTERADO?

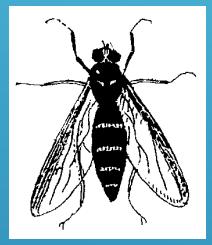
Es un alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

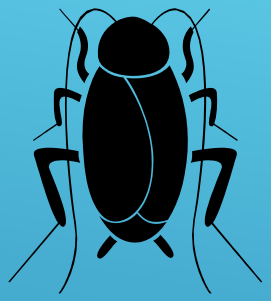


CLASES DE CONTAMINACION

- CONTAMINACION BIOLOGICA
- CONTAMINACION FISICA
- CONTAMINACION QUIMICA

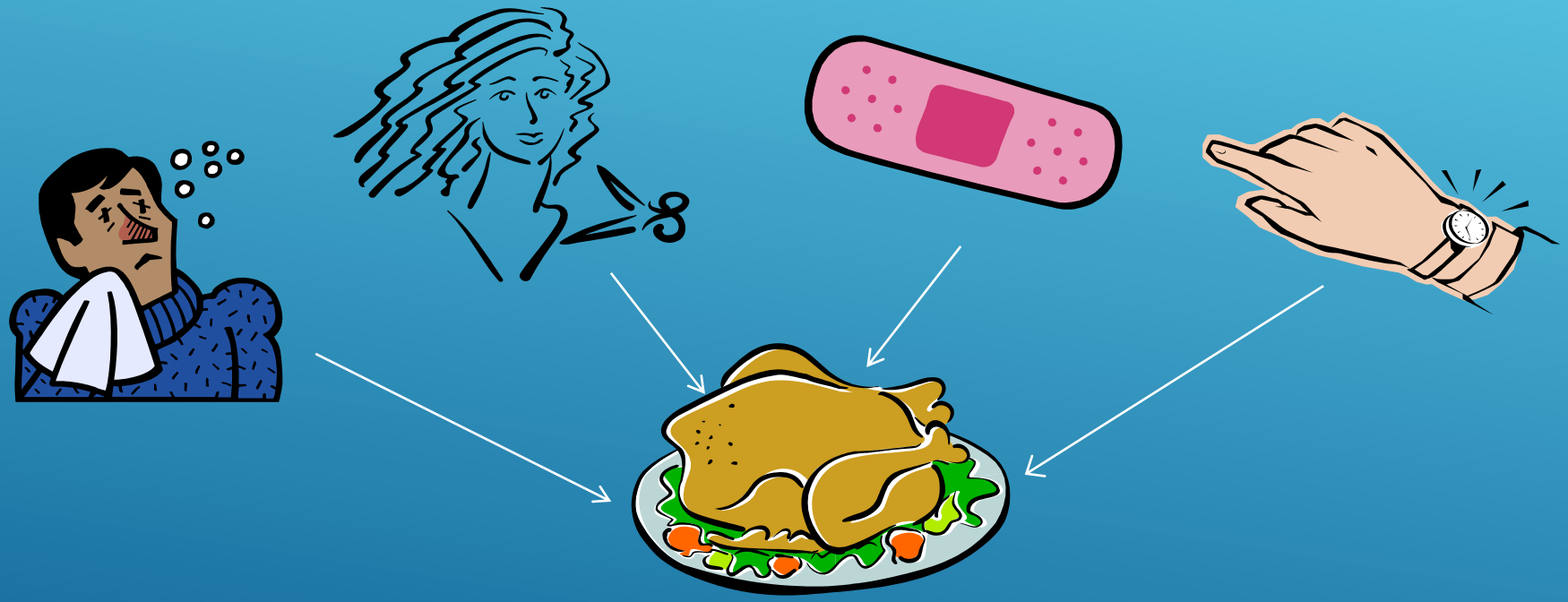
CONTAMINACION BIOLOGICA



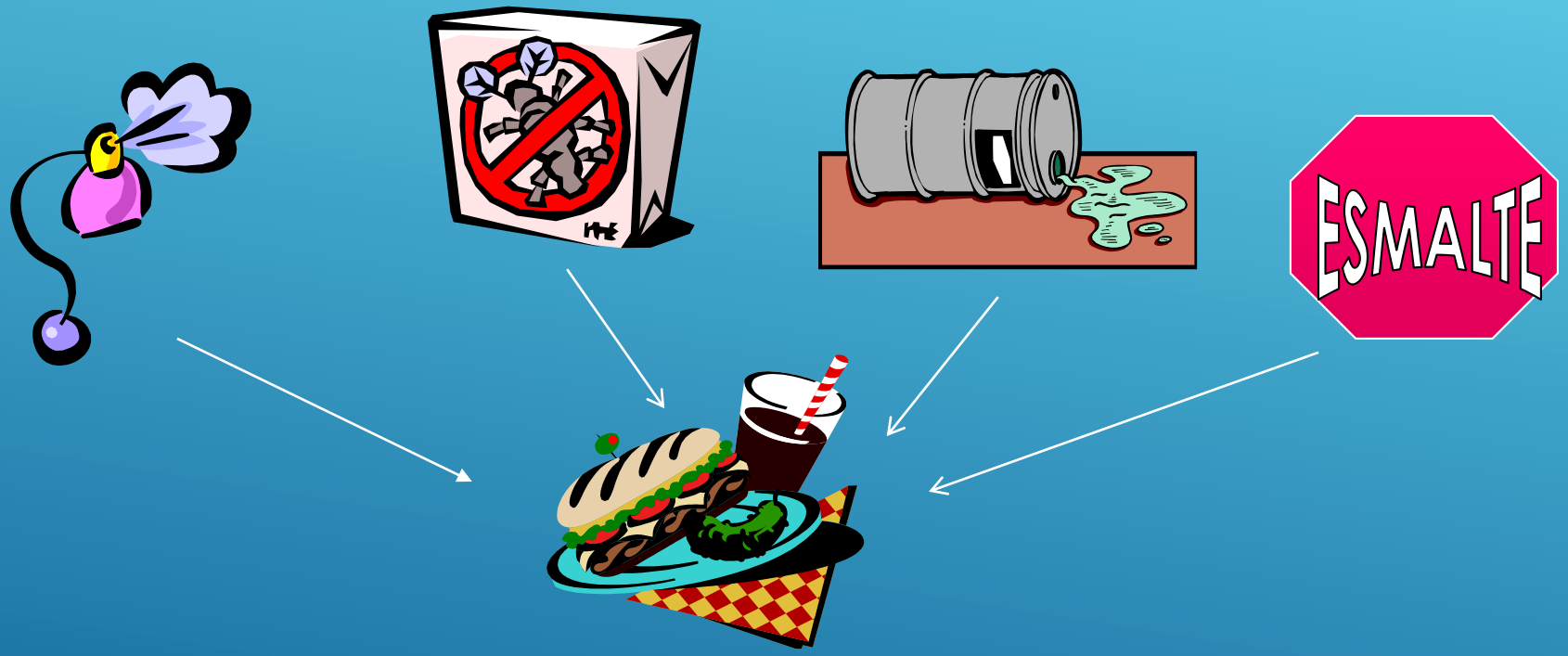

Son causadas por insectos, roedores y demás materiales biológicos que tengan contacto con los alimentos.

CONTAMINACION FISICA



Son por origen humano, fluidos o materiales tales como cabellos, uñas, vidrio, metal, etc.

CONTAMINACION QUIMICA



Es cuando el alimento tiene contacto con materiales de origen químico como perfumes, derivados de petróleo, restos de detergentes o desinfectantes.



¡Gracias¡

Higiene del manipulador de alimentos

Documento elaborado por
Instructor:
HUGO AGUDELO SILVA
Popayán
2020