Manipulación de Alimentos

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor).

Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, en tanto y en cuanto que si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Taller

1. ¿Qué es un alimento?
2. Clasifique los alimentos que fabrica en su empresa o que comercializa en su negocio de acuerdo a su durabilidad (perecederos, semi-perecederos y no perecederos).
3. ¿Qué medidas debe cumplir un manipulador para evitar la contaminación de los alimentos?
4. ¿Qué es inocuidad?
5. Justifique las ventajas para la empresa o negocio de mantener capacitados y actualizados a los manipuladores de alimentos.
6. Establezca las actividades que debe realizar una empresa o negocio para garantizar la inocuidad de los alimentos.
7. Escriba los programas que debe tener un plan de saneamiento.
8. Escriba los tres tipos de suciedad y explique cada una.
9. Escriba paso a paso el procedimiento para tratar aguas residuales.
10. ¿Qué es el MIP y cuál es su función?