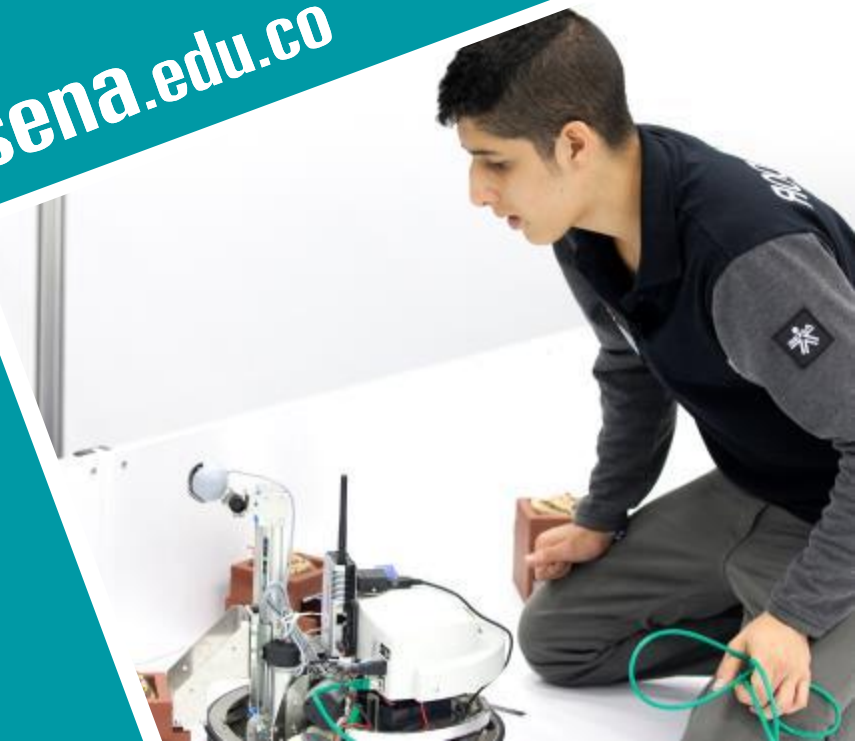
HIGIENE ALIMENTARIA

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

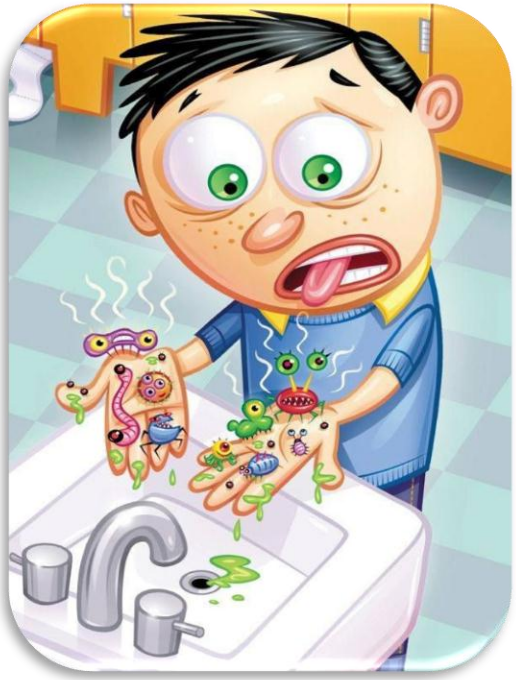
SENA



ING. YESSICA ZAPATA

HIGIENE

Es la disciplina que tiene como objetivo aquellas actividades que favorecen la protección de la salud y evitan la aparición de enfermedades, así que va mucho más allá del concepto de limpieza.



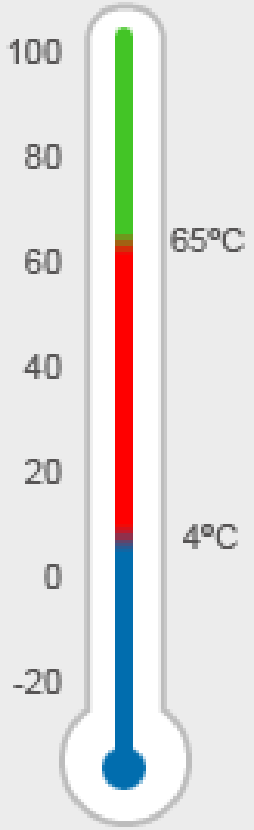


HIGIENE ALIMENTARIA

Es una **disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan**, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc-, **su inocuidad alimentaria**. En pocas palabras: que sean seguros (por definición, inocuos) para la salud mediante una buena higiene de los alimentos. De ahí la gran importancia sanitaria de la higiene alimentaria, especialmente para quienes manipulan los alimentos.



HIGIENE ALIMENTARIA



ZONA CALIENTE
Los tratamientos por calor destruyen las bacterias

ZONA DE PELIGRO
Las bacterias se multiplican rápidamente a temperatura corporal

ZONA FRÍA
Las bacterias dejan de multiplicarse pero no mueren

Las bacterias tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas para ellas, y muchas de estas son perjudiciales para las personas. Vómitos, diarreas y fiebres son comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y que, en los casos más graves, puede incluso causar la muerte de los intoxicados.

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



INOCUIDAD ALIMENTARIA

La inocuidad alimentaria **es la garantía de que un producto alimenticio no causará daño al consumidor** cuando se prepara o es ingerido y según la utilización a la que se destine. La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de **características que junto a las nutricionales, organolépticas y comerciales, c**omponen la calidad de los alimentos.





Los alimentos son una fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos, a los que nadie es inmune, ni en un país en desarrollo ni desarrollado. Cuando los alimentos **se contaminan en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos**, o con otras características peligrosas, conlleva riesgos sustanciales para la salud de los consumidores, y representan grandes cargas económicas para las diferentes comunidades y naciones.

Buenas Prácticas Higiénicas del Personal Manipulador:

Lavarse las manos con jabón desinfectante, constantemente.

Mantener el cabello limpio, recogido y cubierto completamente.

En caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas.

Uñas cortas limpias y sin esmalte.

No está permitido comer en las áreas de trabajo, masticar beber, fumar o escupir.

No se permite el uso de anillos, camándulas, aretes, piercings, joyas u otros accesorios.



BUENAS PRACTICAS HIGIÉNICAS

Usar tapabocas que cubra la nariz y la boca, mientras permanece en áreas que así lo requieran.

Evitar el uso de audífonos.

No se permite el uso de cremas perfumadas, perfumes, ni maquillaje.

Baño diario, afeitada diaria, dientes limpios.

Uniforme completo y limpio, debe cambiarse diariamente. No se debe salir a la calle con los uniformes ni llegar de sus casas con ellos puestos.

BUENAS PRACTICAS HIGIÉNICAS

No tocarse ninguna parte del cuerpo con las manos mientras se manipulan alimentos.

Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable, de tacón bajo y en perfecto estado de limpieza.

No se permite hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.

En caso de estar empleando delantal, éste debe estar atado al cuerpo.

CONCLUSIÓN

Los alimentos, por sus cualidades, **pueden convertirse en elementos peligrosos para su consumo** e incluso en ocasiones para la vida de quien los consuma. Hemos visto también que esto ocurre cuando en el proceso de producción y manipulado los alimentos se contaminan de forma directa o indirecta, tanto de elementos biológicos como químicos ajenos al alimento en sí. Cuando esto ocurre es porque, en algún momento del proceso, **no se han seguido correctamente las reglas y normas de higiene alimentaria** en la manipulación de estos alimentos.




“TÉCNICA MENTE
SOMOS MEJORES”