# SEGURIDAD ALIMENTARIA

## CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



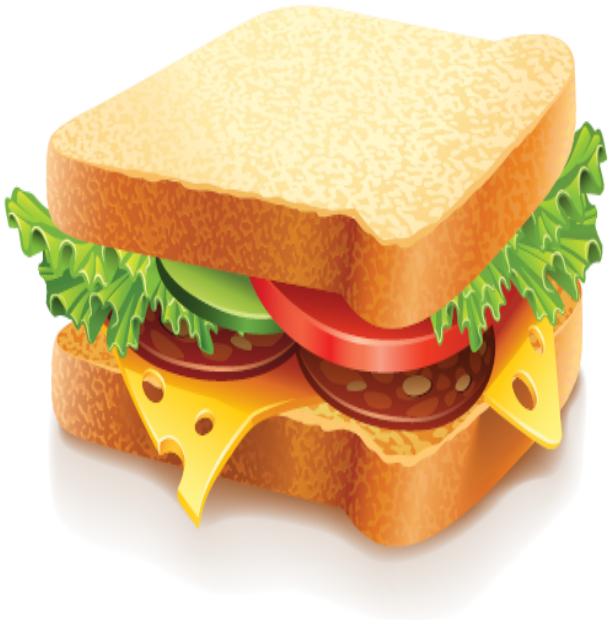
ING. YESSICA ZAPATA

# ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué reflexión podría generar a partir de la imagen? - ¿Usted sería cliente de este señor?

# ¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS?



## Los Alimentos

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

# CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS



# ETAS

## Enfermedades de transmision alimentaria (ETA)

### Infecciones

Producidas por alimentos contaminados con microorganismos.

### Intoxicaciones

Producidas por alimentos contaminados con toxinas o sustancias tóxicas.

### Toxi- Infecciones

Producidas por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos patógenos o sus toxinas.



### Síntomas

- Vómito
- Dolores abdominales
- Diarrea
- Fiebre
- Síntomas neurológicos
- Dificultad respiratoria
- Ojos hinchados
- Muerte

# CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS



Físico:
Material extraño presente en el alimento, que cause una lesión traumática.

Ejemplo: Piedras, tornillos y trozos de material de empaque



Químico:
Productos químicos en concentraciones que causen daño al consumidor.

Ejemplos: Aditivos, colorantes y residuos de desinfectantes resultantes de actividades de Limpieza y Desinfección.



Biológico:
Microorganismos asociado al alimento, que puede causar efecto adverso a la salud.

Ejemplos:
Escherichia Coli, Salmonella, Listeria Monociyogenes.

# ACTIVIDAD

## SUPERMERCADO “MIS ALIMENTOS”



PERECEDEROS



SEMIPERECEDEROS



NO PERECEDEROS

# CONTAMINACIÓN CRUZADA

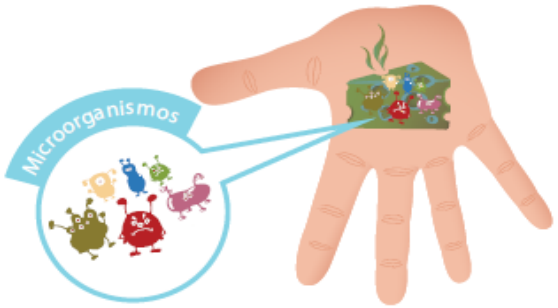
Es la transferencia de microorganismos infecciosos (patógenos), sustancias o partículas; desde alimentos crudos o sin desinfectar, hacia los que están listos para el consumo, a través de su manipulación o del contacto con utensilios domésticos, superficies de trabajo y trapos, dando como resultados el consumo de alimentos contaminados que pueden provocar enfermedades gastrointestinales.



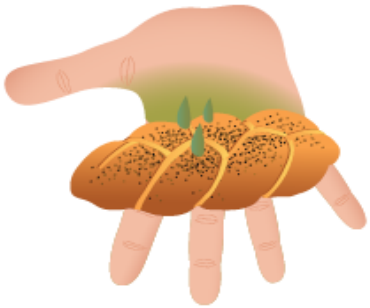
# CONTAMINACIÓN CRUZADA

## De persona a alimento:

1 Cuando se manipulan alimentos crudos o contaminados, las manos se contaminan




2 Los productos terminados entran en contacto con las manos sucias



3 Producto listo para consumir:

CONTAMINADO



# CONTAMINACIÓN CRUZADA

De **superficie** a alimento:



1 Tabla limpia



2 Queso:

CONTAMINADO

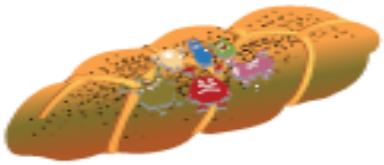


3 Tabla ahora:

CONTAMINADA



4 Se corta queso en buen estado en la tabla contaminada



5 Producto terminado Pan de Queso:

CONTAMINADO

# ETIQUETADO

## Rotulado Resolución 5109 de 2005

Objeto:

Establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de alimentos para consumo humano, así como los de materia prima con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

Campo de aplicación: Aplican a rótulos o etiquetas con los que se comercializan los alimentos para consumo humano envasados o empacados. Así como los de la materia prima Productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.



# ETIQUETADO



## Requisitos generales:

1. No describir el alimento de una forma falsa o engañosa o susceptible que den impresión errónea con respecto a su naturaleza o inocuidad.
2. No representar con rótulo que empleen palabras o ilustraciones que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, las cuales den apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.
3. El rótulo no deberá estar en contacto directo con el alimentos.
4. Si se declara contenido 100% natural no deberá contener aditivos.
5. Los alimentos envasados no deberán describirse con rótulos que sugieran confundirla con otro producto.
6. Si se utilizan saborizantes artificial debe informarse junto al nombre del producto " Sabor Artificial"

# ETIQUETADO

## Información que debe contener el rotulado:




1. Información del fabricante
Nombre, razón social y dirección del fabricante.

2. Descripción del producto
Instrucciones de uso, conservación, contenido neto.

3. Fecha de Elaboración
Con ese dato se define el tiempo máximo de vigencia.

4. Fecha de vencimiento
Hasta cuando puede consumirse sin riesgos.

En la etiqueta
Deben estar los ocho ítems para que el consumidor conozca lo que está comprando.

5. Ingredientes
En orden decreciente, presencia de alérgenos y aditivos.

6. Marca comercial
Es la trayectoria y confiabilidad que avala el producto.

7. Número de Lote
trazabilidad del proceso productivo.

8. Registro Sanitario
Denota que su producción se encuentra autorizada por el INVIMA.

# ACTIVIDAD

**Elije un producto alimenticio y crea una etiqueta de acuerdo a lo aprendido en la resolución 5109 de rotulado.**







“TÉCNICA MENTE
SOMOS MEJORES”