



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Sesión 4: Conservación y almacenamiento de alimentos – Envasado y etiquetado

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

SENA

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué piensas de esta frase?

¿Qué temática se va a tratar?

Conservación y almacenamiento de alimentos:

- a. Concepto y métodos de conservación
- **b. Envasado y etiquetado**
- c. Almacenamiento



b. Envasado y etiquetado



¿Qué es el envasado?

Es un método de conservación que protege a los alimentos de la luz, humedad y otros contaminantes ambientales.







La función principal del envasado de los alimentos es protegerlos y reservarlos de la contaminación exterior.

¿Qué otras funciones cumple el envasado?

Retardar el deterioro de los alimentos

Mantenimiento de la calidad y seguridad de los alimentos envasados

Protege de los factores ambientales: calor, luz humedad, el oxigeno , la presión, los falsos olores, los MO, los insectos.

Facilita la distribución y el uso



¿Qué factores debe tener en cuenta en el proceso de envasado?

- Almacenamiento: capacidad para ser apilado y transportado.
- Protección : contra el deterioro, fuga, rotura, deshidratación contaminación. Protección física y barrera contra oxigeno, vapor de agua, etc.
- Información: Identificación del producto, listado de ingredientes, etc.
- Promoción: Herramientas de marketing para diferenciar el producto de otros similares.
- Transporte: mayor facilidad y seguridad para trasladar productos desde el fabricante hasta el comercio y hasta el consumidor.



¿Qué características debe tener los envases que están en contacto directo con el alimento?

Los materiales directamente en contacto con los alimentos y con los que se envasarán están en función del tipo de producto. Pueden ser: de plástico, vidrio, hojalata o aluminio. Las características de los envases que están en contacto directo con el alimento deben:



- Estar compuestos por materiales aptos para uso alimentario (que no sean tóxicos).
- Que mientras se almacene no pasen sustancias del envase al alimento.
- Contener una etiqueta para dar información sobre el producto al consumidor.

¿Qué es una etiqueta de productos alimenticios?

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe hacerlo de forma clara y legible.



Es una manera de que los consumidores obtengan información sobre los alimentos que quieren comprar.

Constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores

¿Qué normatividad aplica para Colombia?

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.



¿Qué normatividad aplica para Colombia?



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"

¿Qué es obligatorio incluir en la etiqueta?

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.

Información relevante

Grado alcohólico: si posee alcohol.

Instrucciones sobre cómo conservar los alimentos. Pueden darse 3 casos:

- Conservarse en lugar fresco y seco
- Conservarse en refrigeración
- Conservarse en congelación. Una vez descongelado no volver a congelar (está prohibido recongelar un producto que se ha descongelado ya una vez).

Lote: código con el que podríamos "rastrear" ese producto en caso de haber problemas con él. Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.

Hay que garantizar que el consumidor verá la etiqueta, que ésta no se modificará, y que no se venderán productos sin etiquetas.

Hay prácticas que no están permitidas con respecto al etiquetado como el reetiquetar productos (se considera fraude, puesto que podemos haber cambiado datos como la fecha de caducidad…).







¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

9. Servicio al cliente

- Este es un contacto que pueden tener los clientes para expresas sus quejas y reclamos , mediante una línea telefónica o una pagina web.



¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

10. Tabla nutricional

- Brinda información importante para elegir con un mejor criterio, pensando en tu salud y bienestar.
- Leyendo la etiqueta podrás entender algunas propiedades nutricionales de los productos y comparar alimentos similares en forma rápida para hacer mejores elecciones.



¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

11. Código QR

- Son la evolución del **código** de barras, capaces de almacenar más información en menos espacio que un **código** de barras tradicional. Sirven para manejar todo tipo de datos numéricos, alfabéticos, símbolos, **códigos** de control, etc.

12. Código de barras

- Sirve para codificar y comparar información de un artículo, que al ser leído por un escáner proporciona datos relacionados con las características del producto



¿Qué otro elemento se puede incluir en la etiqueta?

13. Ambiental

- Incentiva a cuidar el medio ambiente con imágenes y símbolos



ACTIVIDAD

Revisa las imágenes de las etiquetas que aparecen debajo y menciona que elementos les hace falta según lo visto en clase.





¿QUÉ ELEMENTOS SOLICITAN EN LA ETIQUETA EN ESPAÑA?



ACTIVIDAD PARA CASA

Elije un producto alimenticio y crea una etiqueta de acuerdo a lo aprendido en la resolución 5109 de rotulado, tómale una foto y luego tomate una foto con ella. Deberá estar numerado del 1 al 13 de acuerdo a lo visto en clase. Finalmente súbela al classroom en el espacio correspondiente

