MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

SENA

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



SENA REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO
"LA GRANJA"



HIGIENE ALIMENTARIA

Buenas practicas de Manufactura (BPM)

Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.



¿Para que sirven las BPM ?

Las BPM sirven para garantizar la inocuidad de los alimentos que manipulamos.



¿Que es inocuidad?

La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso al cual se ha destinado.



VER VIDEO INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS



HIGIENE INSTALACIONES

Higiene Instalaciones

Establecimientos destinados a la FABRICACIÓN, el PROCESAMIENTO, ENVASE, ALMACENAMIENTO y EXPENDIO de alimentos deben cumplir algunas condiciones generales:

- Sus alrededores deben ser limpios, libres de acumulación de basuras e higiénicos.
- Separar las áreas de elaboración de otras áreas y solo utilizarla para este fin.
- Las basuras siempre deben estar afuera del lugar de elaboración.
- Instalaciones limpias y sin acumulación de suciedad.
- Agua potable siempre a la mano.

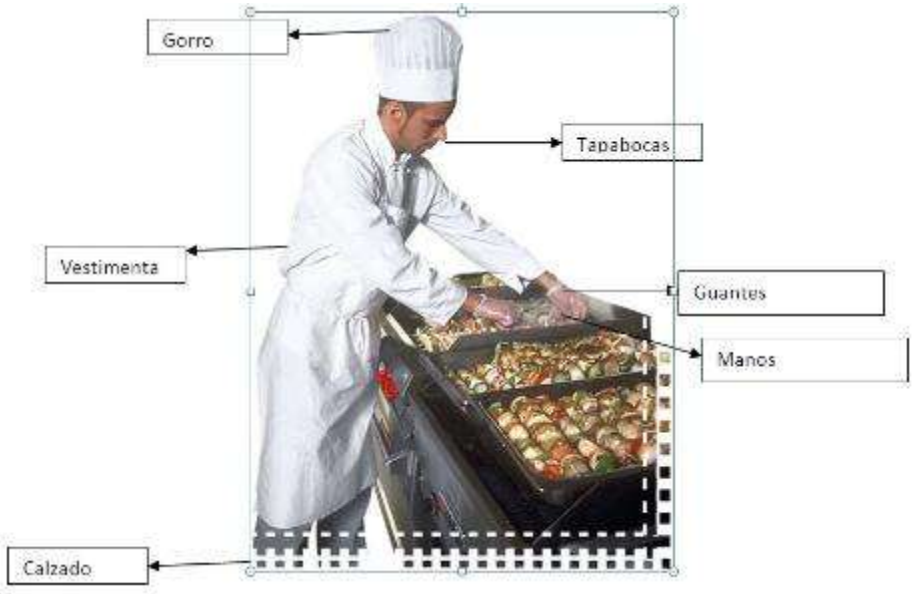


HIGIENE DEL PERSONAL

Higiene del Personal

- Reconocimiento Médico antes de ingresar a laborar y durante este.
- Higiene Personal Esmerada.
- Usar la indumentaria de forma correcta.

Cofia = cabello
Tapa bocas = boca y nariz
Botas = pies
Overol = cuerpo y ropa



Importancia de la Higiene en el manejo de alimentos

Porque mediante ella podemos:

- Obtener productos de excelente calidad
- Proteger la salud del consumidor
- Prevenir la contaminación y pérdida de productos
- Mejorar el ambiente de trabajo y la imagen de la empresa

Manipuladores de Alto y Bajo riesgo

Manipuladores de alto riesgo:

Son aquéllos que mantienen contacto directo con los alimentos que no sufren un tratamiento posterior, antes de llegar al consumidor, también son aquéllas personas que intervienen en la elaboración de alimentos. Ej: Los carniceros, panaderos, camareros.

Manipuladores de bajo riesgo

Mantienen contacto con el alimento que sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor.

Condiciones de seguridad en el manipulador.

El manipulador de alimentos no debe usar pulseras, anillos o cadenas, ningún tipo de accesorio que pueda causar consecuencias si llegase a tener contacto con los alimentos.



Condiciones de salud y hábitos de aseo en el manipulador.

HIGIENE CORPORAL

Que se debe hacer para mantener la higiene antes de salir de casa:

- El baño diario y aseo personal
- Ducharse diariamente
- Lavarse los dientes
- Utilizar ropa limpia
- Llevar las uñas cortas y limpias
- Los hombres deben estar siempre bien afeitados

Cuando se empieza a trabajar

- Ponerse el uniforme de trabajo
- Cambiarse de calzado
- Quitarse todas las joyas
- Recogerse el pelo con una cofia o una gorra
- Lavarse las manos
- Usar uniforme de trabajo limpio y de color claro



A la hora de servir



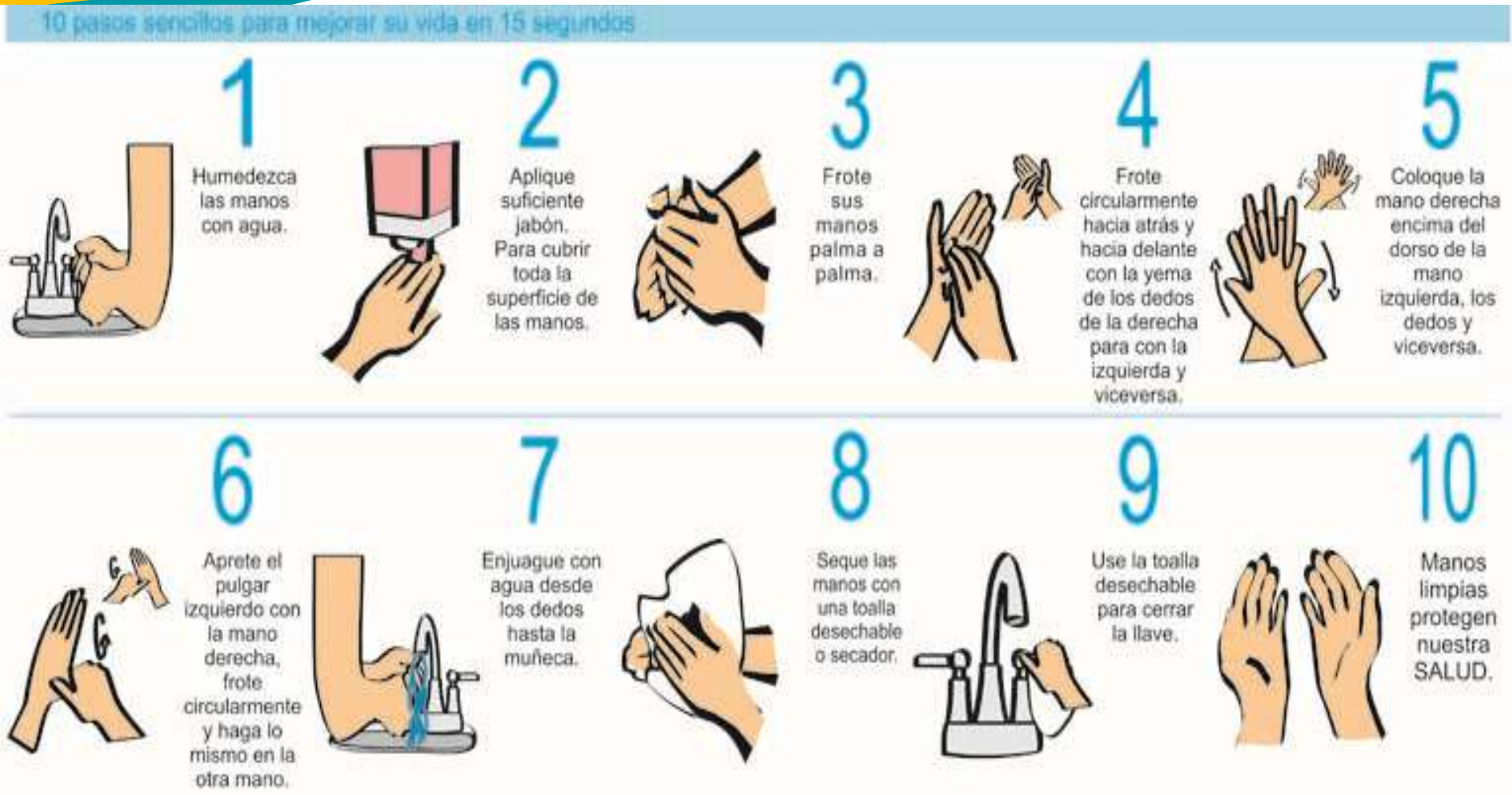
- Lávese las manos.
- Sirva los alimentos en caliente a 70° C
- Tome los vasos por la base y las tazas por el asa.
- No introduzca los dedos en el plato, coja los platos por el borde.
- Maneje los cubiertos por el mango.

¿Cuándo se deben lavar las manos?



- Cuando se ingresa al lugar de trabajo
- Cada vez que se interrumpe el trabajo por algún motivo
- Después de tocar los alimentos crudos
- Antes de manipular los alimentos cocinados
- Después de manipular la basura.
- Después de comer
- Después de utilizar el baño
- Después de tener contacto manual con superficies sucias
- Después de procesar alimentos
- Después de manejar dinero o fumar
- Después de toser o estornudar

Lave sus manos de esta manera.



Recomendaciones para Manipuladores de Alimentos

Salud

Exámenes médicos antes del ingreso y periódicamente. Auto examen diario de presencia de síntomas

Higiene

Esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas, usar guantes no eximirá de la obligación de lavarse las manos, dejar la ropa de calle en los vestuarios, utilice la ropa de trabajo, retirarse todos los adornos (anillos, relojes, etc.).

Vestimenta de trabajo

- De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza
- Cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios
- Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura
- Uso del delantal



Hábitos deseables

- Lavar utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos.
- Lavar vajillas y cubiertos antes de usarlos
- Tomar platos por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
- Mantener el aseo en su cocina o expendio y alrededores.
- Lavarse las manos antes de arreglar la mesa

Costumbres indebidas del manipulador de alimentos

1. Comer
2. Escupir.
3. Masticar chicle.
4. Manipular dinero.
5. Peinarse o rascarse.
6. Secar el sudor con la mano.
7. Probar los alimentos con el dedo.
8. Toser o estornudar encima de los alimentos.

Costumbres indebidas del manipulador de alimentos

9. Mantener las uñas largas y sucias
10. Manipular los alimentos con las uñas pintadas
11. Manipular los alimentos con heridas infectadas
12. Tomar con las manos los alimentos preparados
13. Manipular los alimentos con pulseras, anillos, relojes, etc.
14. Tomar con las manos superficies que están en contacto con los alimentos
15. Fumar cerca de los alimentos
16. Probar los alimentos con los dedos

Costumbres indebidas del manipulador de alimentos

17. Dejar caer cabellos en los alimentos
18. Toser o estornudar en las áreas donde se manejan alimentos
19. Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, o tocarse granitos, heridas, forúnculos, quemaduras o vendajes
20. Molestarse la nariz o rascarse la cabeza cuando manipula alimentos
21. Utilizar el limpión para limpiarse las manos, matar moscas, secarse el sudor.

Es normal que nos enfermemos...

- Gripa
- Diarrea
- Amigdalitis
- Dengue



ESTAR ENFERMO NO ES UN PECADO

Es normal que nos cortemos las manos...

- Cuchillos
- Caídas
- Vidrios
- Accidentes



Lo que no es normal…

ES MANIPULAR ALIMENTOS EN ESTAS CONDICIONES…

¿Porque no debemos hacerlo?



Disminuye notablemente nuestro rendimiento...
Recordemos que el producto que elaboramos puede ser consumido por NUESTROS SERES QUERIDOS



HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Equipo y utensilios de cocina

Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de los alimentos.



Equipo y utensilios de cocina

Los equipos y utensilios deben cumplir con las normas que estipula la ley.

- Resistentes al uso y la corrosión.
- No absorbentes.
- De fácil limpieza.
- Ubicados en secuencia lógica del proceso.





HIGIENE DE LOS ALIMENTOS COMPRADOS

¡ Ahora Vamos a Evaluar Algunas Condiciones !



Cuando adquirimos o compramos los alimentos si verificamos las condiciones donde almacenan o se encuentran los productos?.

¿Verificamos la higiene de los alimentos que compramos?



¿Verificamos la higiene de los utensilios donde almacenan los alimentos que compramos?



¿Identificamos los parámetros de calidad en los alimentos que compramos y consumimos?



¿Se pierden alimentos en nuestro hogar por falta de planeación en compras?



¿Verificamos la higiene de lo sitios donde compramos alimentos?









¿Verificamos la higiene de lo sitios donde compramos alimentos?





Y ahora que ya conocemos un poco mas del manejo higiénico de los alimentos.
¡¡ QUE VAMOS A MEJORAR !!





GRACIAS