

# CURSO DE FORMACIÓN MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS



# EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

## ¿Quién es?

- Es toda persona que trabaje en contacto directo o indirecto con los alimentos, ya sea ocasionalmente , durante su preparación, elaboración, fabricación, venta o consumo de los mismos.



# CADENA AGROALIMENTARIA

La responsabilidad de elaborar alimentos inocuos es compartida por todos los eslabones de la cadena agroalimentaria:



Es el Conjunto de etapas que el alimento supera desde la producción de sus materias primas hasta que es ingerido por el consumidor.





# ¿QUE SON LOS ALIMENTOS?



- Son sustancias o mezclas de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por el hombre aportan a su organismo los materiales y la energía necesarias para el desarrollo de sus procesos biológicos, Incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábitos o costumbres, tengan o no valor nutritivo (CAA)



# NUTRIENTES

Son sustancias químicas contenidas en los alimentos, que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo.

## MACRONUTRIENTES

- HIDRATOS DE CARBONO
- PROTEINAS
- GRASAS

## MICRONUTRIENTES

- VITAMINAS
- MINERALES

# INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. Se pierde la inocuidad en el alimento cuando contiene un **peligro** en cantidad suficiente como para provocar una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos)



## LOS ALIMENTOS PUEDEN SER:

- ⦿ Alimento Genuíno o Normal
- ⦿ Alimento Alterado
- ⦿ Alimento Adulterado
- ⦿ Alimento Contaminado
- ⦿ Alimento Falsificado

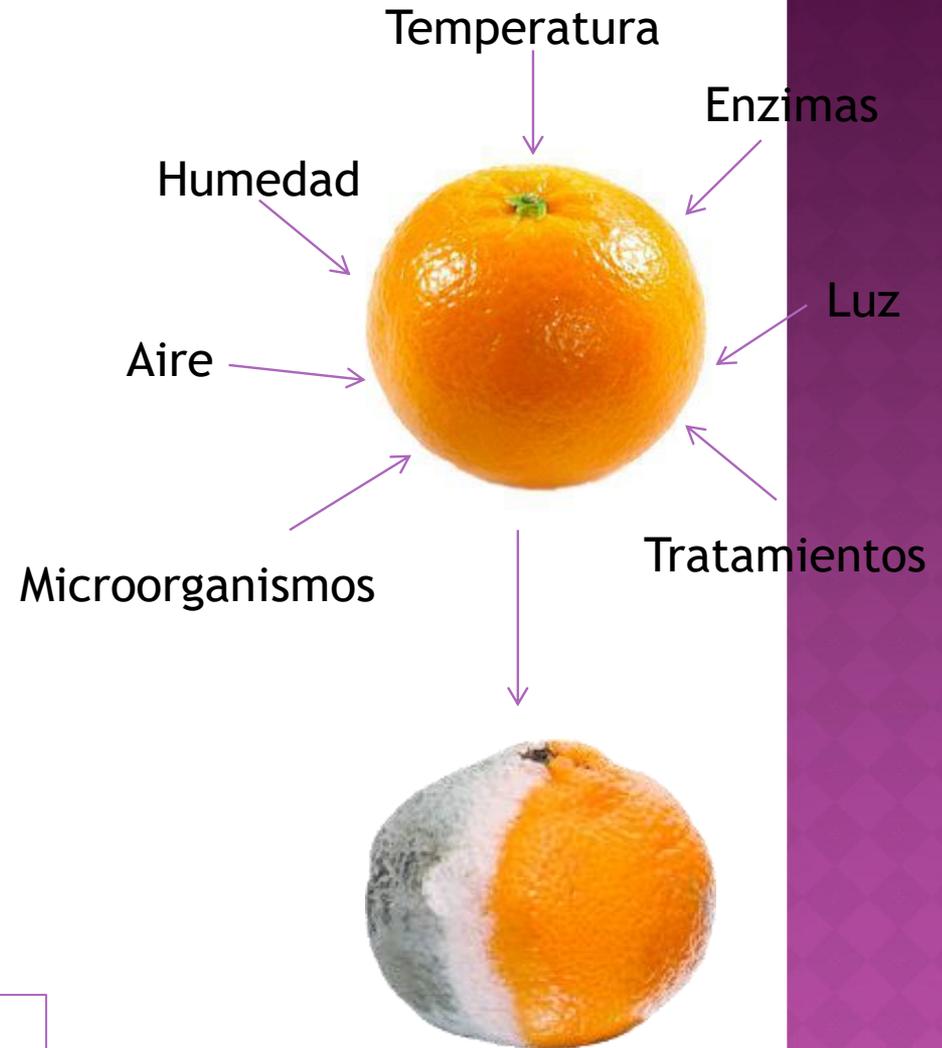


RECORDAR

LOS ALIEMNTOS DEBEN SER GENUINOS

# ALIMENTO ALTERADO

- Es el que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivada de tratamientos tecnológicos inadecuados o deficientes, aisladas o combinadas, han sufrido un deterioro de sus características organolépticas, en su composición intrínseca o en su valor nutritivo



NO INTENCIONAL

# ALIMENTO ADULTERADO

- El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.



**INTENCIONAL**

# ALIMENTO CONTAMINADO

- El que contenga:
  - a) Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
  - b) Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.



# ALIMENTO FALSIFICADO

- El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.



**INTENCIONAL**

# ALIMENTO GENUINO O NORMAL

- Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendan bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.



Claves para una compra inteligente y sana



CONTENIDO



GENUINO



ROTULADO

# ROTULACIÓN CORRECTA



## INFORMACIÓN OBLIGATORIA

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen: nombre del elaborador, RNE, RNPA
- Identificación del Lote (N°)
- Fecha de elaboración y/o vencimiento, y forma de conservación
- Información nutricional
- Preparación e instrucciones de uso, cuando corresponda

Fecha de  
vencimiento

Consumir preferentemente  
03.SEP. 2017 antes de  
24-0071-06

Identificación de lote

Una vez abierta mantener  
en heladera por  
máximo de 48 hs

Modo de conservación

Listado de ingredientes

Leche entera  
vitaminas A y d

Información  
nutricional

Información Nutricional	
Por ración	100 kcal/100 g
Calorías	150 g
Proteínas	3,3 g
Grasas totales de las cuales	4,0 g
Grasas saturadas	1,6 g
Grasas trans	0,0 g
Carbohidratos	4,7 g
Sales	36 mg
Sodio	11 mg
Calcio	24 mg

Nombre y domicilio  
de la razón social del  
titular del producto

La Rural S.A.  
Ruta nacional n°9  
km 431  
Villa María

Registro Nacional  
de Establecimiento  
(RNE)

RNE 00235 RPA 003456

Registro Nacional de  
Productos Alimenticios (RNPA)



Industria Argentina

Marca

Lacteos  
Rural

Nombre de fantasía

100%  
MILK  
NATURAL

Denominación  
de venta

Leche entera  
fortificada con  
vitaminas A y D

Contenido neto

Contenido Neto 1 Litro

Identificación del  
país de origen

# ¿Qué comés cuando comés?

## Leé el envase para Informarte

18 SEP 20

Wok de pollo y vegetales

# Natura

Ketchup

2 porciones

El sabor irresistible de Hellmann's Ketchup es el resultado de una cuidadosa selección de ingredientes naturales. Este ketchup está elaborado con tomates de fuentes 100% sustentables, azúcar, vinagre y especias seleccionadas para darle un sabor único y delicioso. Es perfecto para acompañar tus platos favoritos o para usarlo como salsa para aderezar tus comidas.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por porción (1 cucharada)	
Energía	10 kcal (42 kJ)
Carbohidratos	2.5 g
Proteínas	0.1 g
Grasas	0.1 g
Sodio	0.1 g
Ácido ascórbico	0.1 g



www.hellmanns.com.ar

## HELLMANN'S

EST. 1912

### EL SABOR IRRESISTIBLE DE HELLMANN'S KETCHUP

CONTIENE

Tomates de fuentes 100% sustentables

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 15 g (1 cucharada)

	Por porción	%*
Energía	10 kcal (42 kJ)	20%
Carbohidratos	2.5 g	5%
Proteínas	0.1 g	0%
Grasas	0.1 g	0%
Sodio	0.1 g	0%
Ácido ascórbico	0.1 g	0%

\*Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia. Consulte la tabla de valores nutricionales para obtener más información.

	Carbohidratos	Proteínas	Grasas	Sodio	Ácido ascórbico
Por porción	2.5 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
%*	5%	0%	0%	0%	0%

INGREDIENTES: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, especias, colorante natural (extracto de paprika), aromáticos naturales, espesante de semillas.

**PUEDEN CONTENER DERIVADO DE LECHE.**  
Una vez abierto mantener hermético y consumir antes del lote.

4734937

04/05/20  
LHS 130 NE 22-04

## HELLMANN'S

EST. 1912

### EL SABOR IRRESISTIBLE DE HELLMANN'S KETCHUP

CONTIENE

Tomates de fuentes 100% sustentables

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 15 g (1 cucharada)

	Por porción	%*
Energía	10 kcal (42 kJ)	20%
Carbohidratos	2.5 g	5%
Proteínas	0.1 g	0%
Grasas	0.1 g	0%
Sodio	0.1 g	0%
Ácido ascórbico	0.1 g	0%

\*Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de referencia. Consulte la tabla de valores nutricionales para obtener más información.

	Carbohidratos	Proteínas	Grasas	Sodio	Ácido ascórbico
Por porción	2.5 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g	0.1 g
%*	5%	0%	0%	0%	0%

INGREDIENTES: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre de alcohol, sal, especias, colorante natural (extracto de paprika), aromáticos naturales, espesante de semillas.

**PUEDEN CONTENER DERIVADO DE LECHE.**  
Una vez abierto mantener hermético y consumir antes del lote.

6734937

18 SEP 20

HELLMANN'S KETCHUP 250G



EXP: 08/03/10  
VTO: 08/03/20

EXP: 08/03/10  
VTO: 08/03/20

EXP: 08/03/10  
VTO: 08/03/20

# ETIQUETADO FRONTAL



¿QUÉ ES?  
Es una ley que obliga a brindar información nutricional simple y comprobable de los alimentos envasados



**CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS**

**CONTIENE CAFEÍNA EVITAR EN NIÑOS**



**CONTIENE EDULCORANTES,  
NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS.**  
Ministerio de Salud

**CONTIENE CAFEÍNA.  
EVITAR EN NIÑOS/AS.**  
Ministerio de Salud

# PELIGROS:

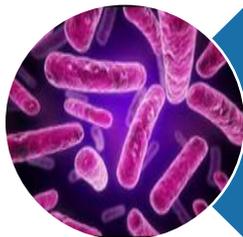
- Los peligros son parte de la vida cotidiana y los alimentos están expuestos a éstos por diversas fuentes en las distintas etapas de LA CADENA ALIMENTICIA. Es importante aplicar las BUENAS PRÁCTICAS para evitarlos.



PELIGROS FÍSICOS



PELIGROS QUÍMICOS



PELIGROS  
BIOLÓGICOS

# PELIGROS FÍSICOS

Cualquier elemento u objeto extraño presente en el alimento en cualquiera de sus etapas. Ej: trozos de vidrio, esmalte, aros, anillos, etc.



Piedras



Tornillos y partículas metálicas



Objetos personales:  
alhajas, joyas



Astillas de madera



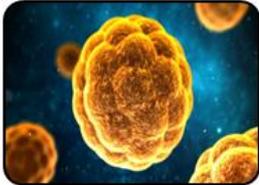
# PELIGROS BIOLÓGICOS



**BACTERIAS**



**HONGOS Y LEVADURAS**



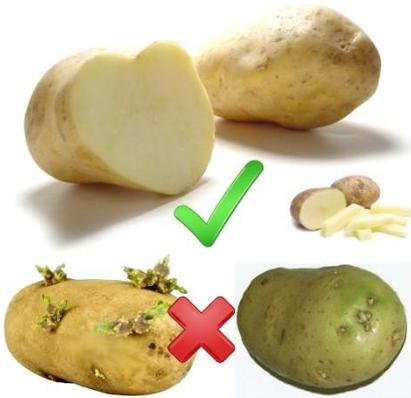
**VIRUS**



**PARÁSITOS**

# PELIGROS QUÍMICOS

- Pueden encontrarse naturalmente en el alimento: solanina en la papa (color verdoso)
- Agregados intencionalmente: aditivos no permitidos: bromato de potasio en pan.
- Contaminación accidental: restos de sustancias de limpieza, plaguicidas y desinfectantes.
- Resultado del proceso de elaboración: acrilamida (fritura)



# EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN:

No hablar toser o estornudar  
sobre los alimentos

No fumar en el lugar de  
trabajo

Utilizar ropa de exclusiva de  
trabajo y limpia

Utilizar cubrecabezas

Evitar joyas y objetos  
personales

Cubrir y proteger las heridas

Informar cualquier  
enfermedad



# MICROORGANISMOS

## MICROORGANISMOS

### ALTERANTES

- Deterioran los alimentos.
- Cambian sus características organolépticas y modifican su valor nutritivo.



### PATÓGENOS

- En general no alteran las características sensoriales del alimento.
- Pueden provocar una **ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS (ETA)**

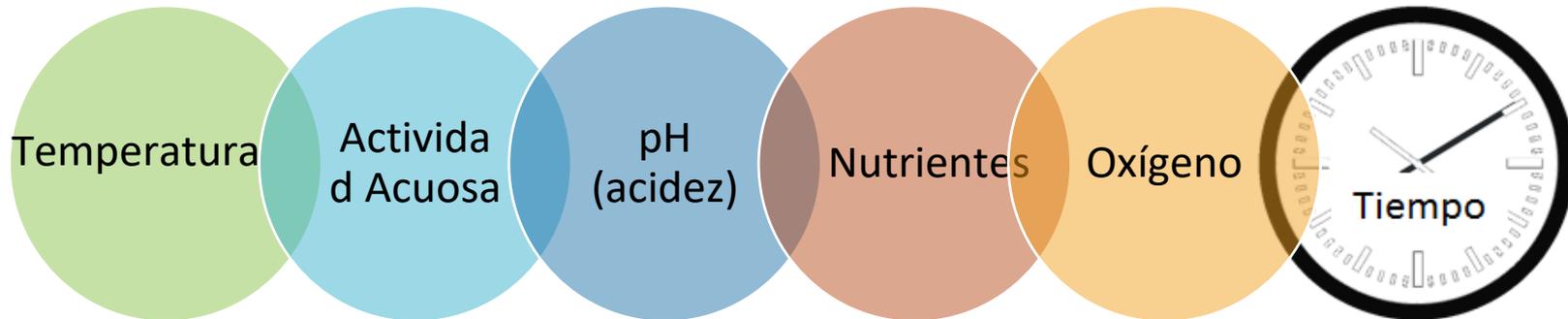


### BENEFICIOSOS

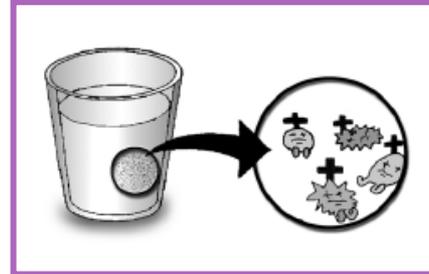
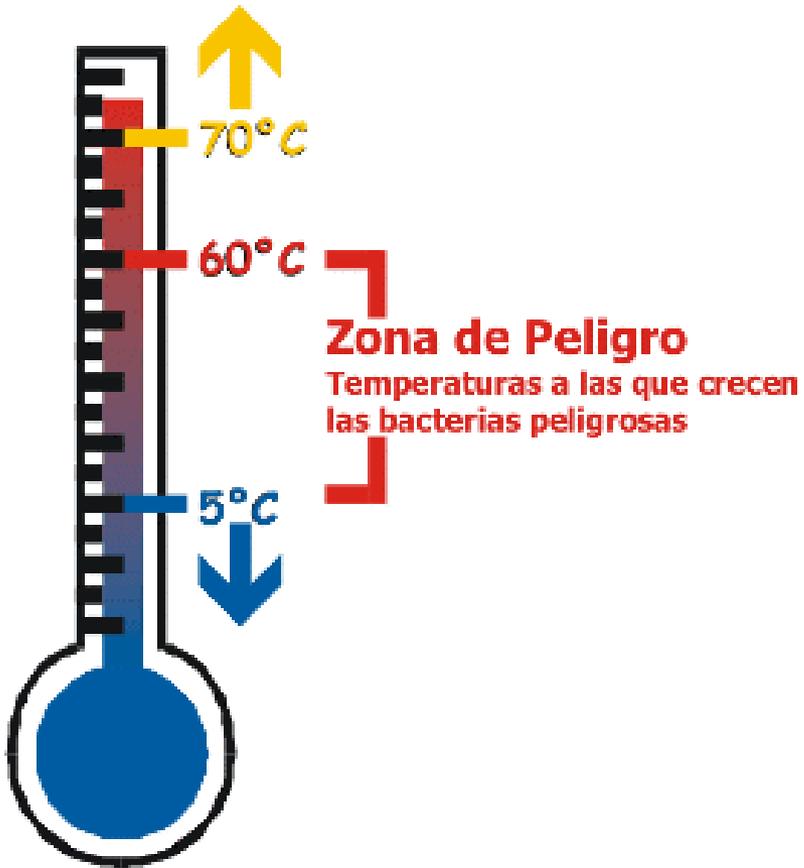
- Algunos se usan en la elaboración de alimentos: panes, yogur, queso, encurtidos.
- **PROBIÓTICOS**



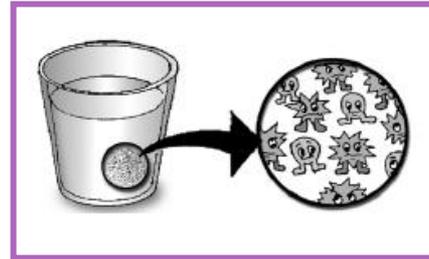
# FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DESARROLLO MICROBIANO



# TEMPERATURA



ALTAS  
TEMPERATURAS



TEMPERATURAS  
IDEALES



BAJAS  
TEMPERATURAS

# NUTRIENTES

Como regla general, los alimentos mas riesgosos son aquellos que presentan altos contenidos de proteínas y agua



# DISPONIBILIDAD DE AGUA

- **Actividad del Agua ( $A_w$ ):** Es una forma de expresar la cantidad de agua que el alimento deja disponible o libre para poder ser utilizada por un microorganismo.



Valores de  $a_w$



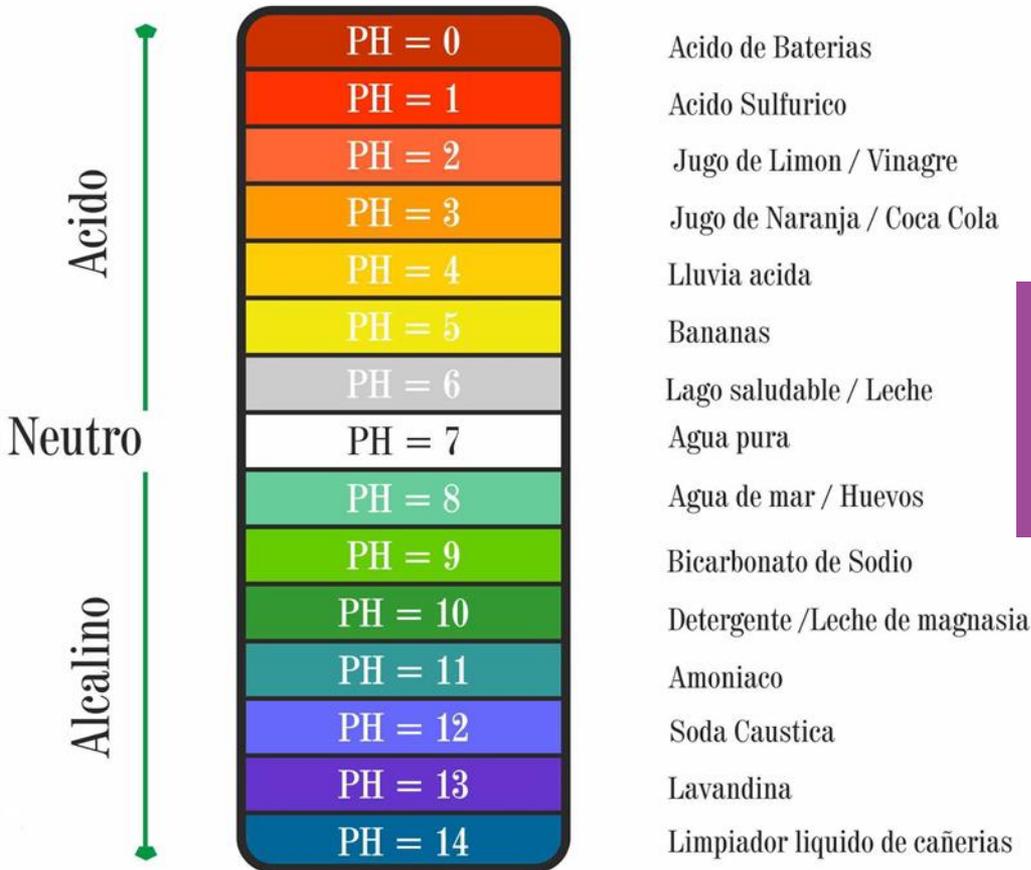
1 Agua Pura

Mejor se conservará el alimento  
(menos perecedero)  
Alimentos más secos y crujientes  
Mayor vida útil

Peor se conservará el alimento  
(más perecedero)  
Alimentos más jugosos y tiernos  
Menor vida útil

+ actividad acuosa en alimentos = + riesgo biológico

# PH-ACIDEZ

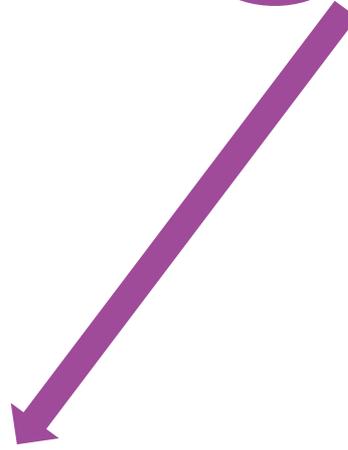
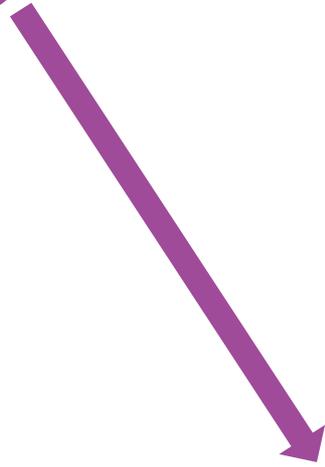


La escala de pH nos indica si una sustancia es ácida, neutra o básica.

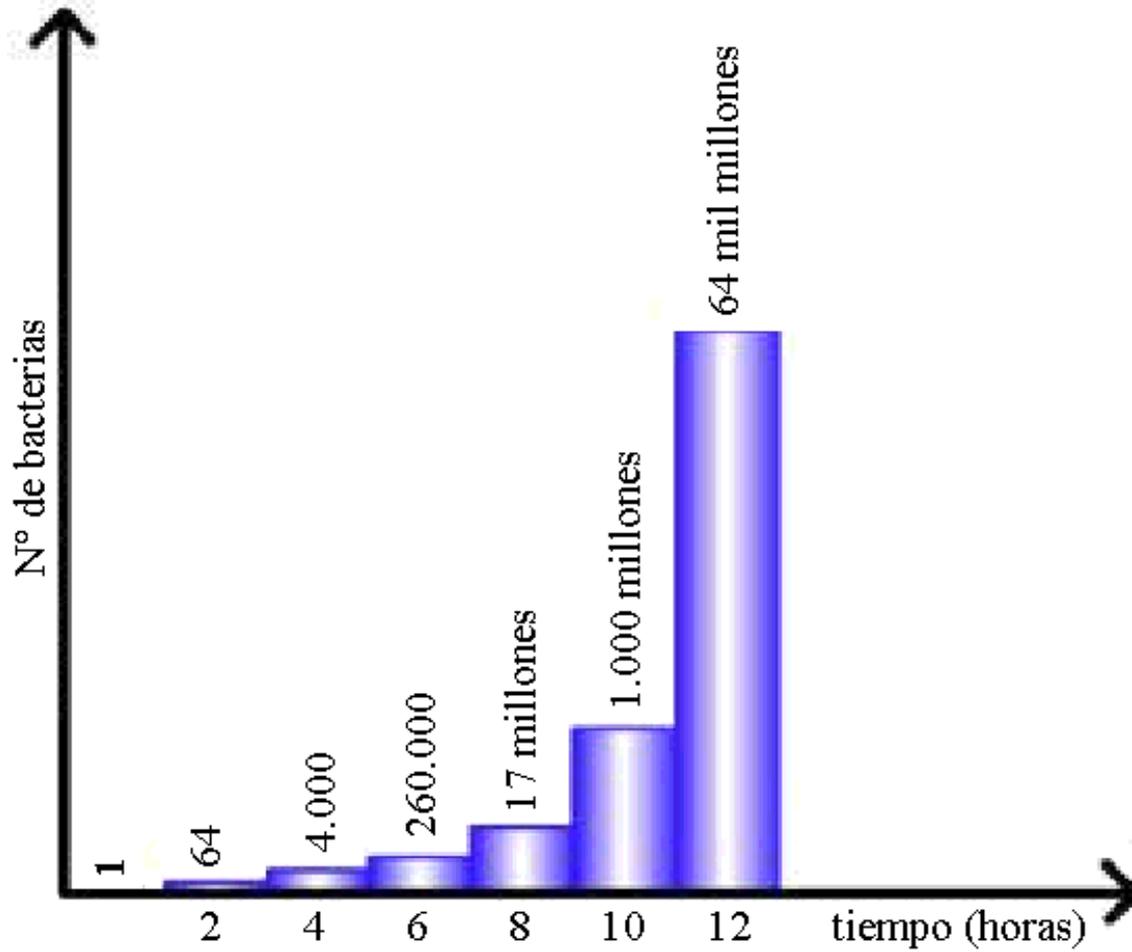
**Los alimentos poco ácidos son los de **MAYOR RIESGO.****



# OXIGENO



# TIEMPO





# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Las **enfermedades transmitidas por alimentos**, más conocidas por sus siglas como **ETA**, se refieren cualquier **enfermedad** causada por la ingestión de un **alimento** contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.



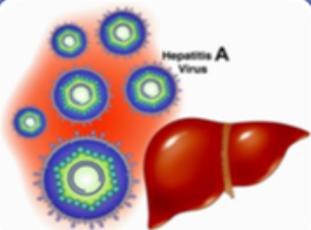
# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAs

PESTICIDAS  
en los alimentos



## INTOXICACIÓN

- Presente cuando se consume alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con otras **toxinas** que pueden estar presentes en el alimento



## INFECCIÓN

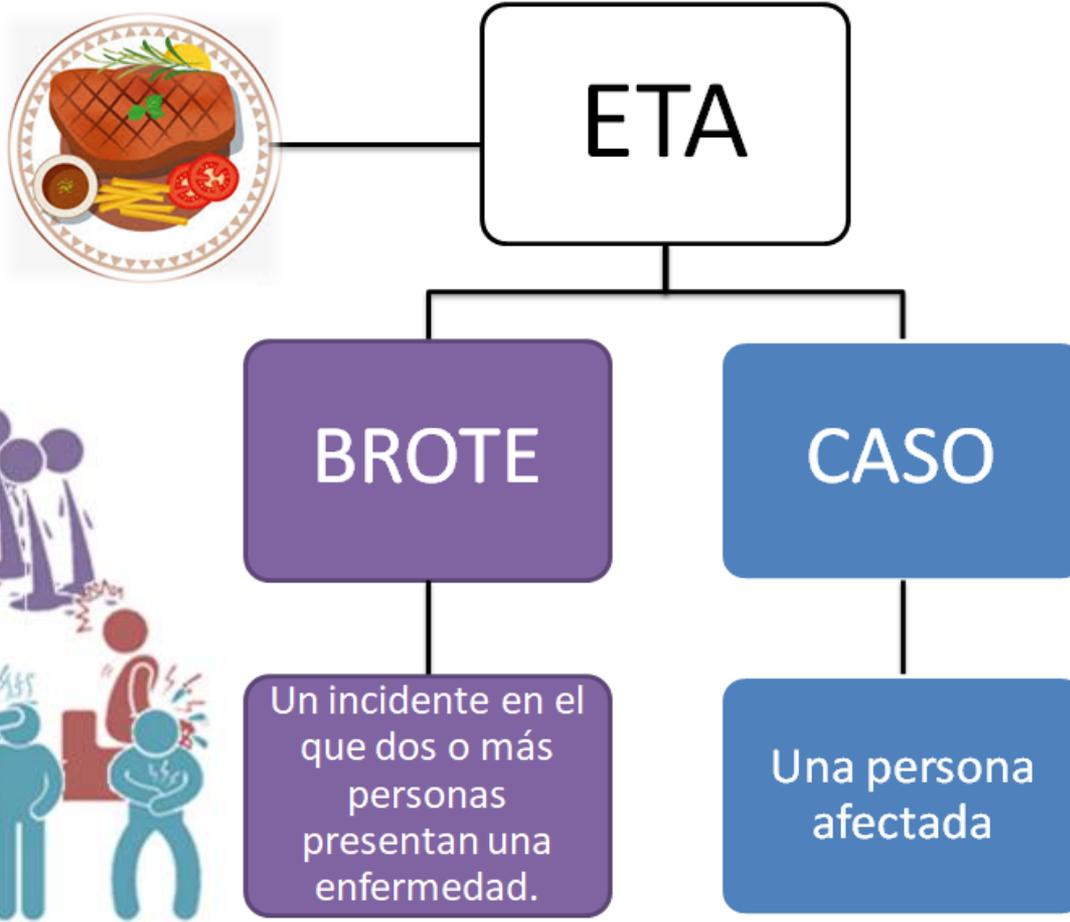
- Presente cuando se consume un alimento contaminado con **gérmenes** que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos.



## TOXO-INFECCIÓN

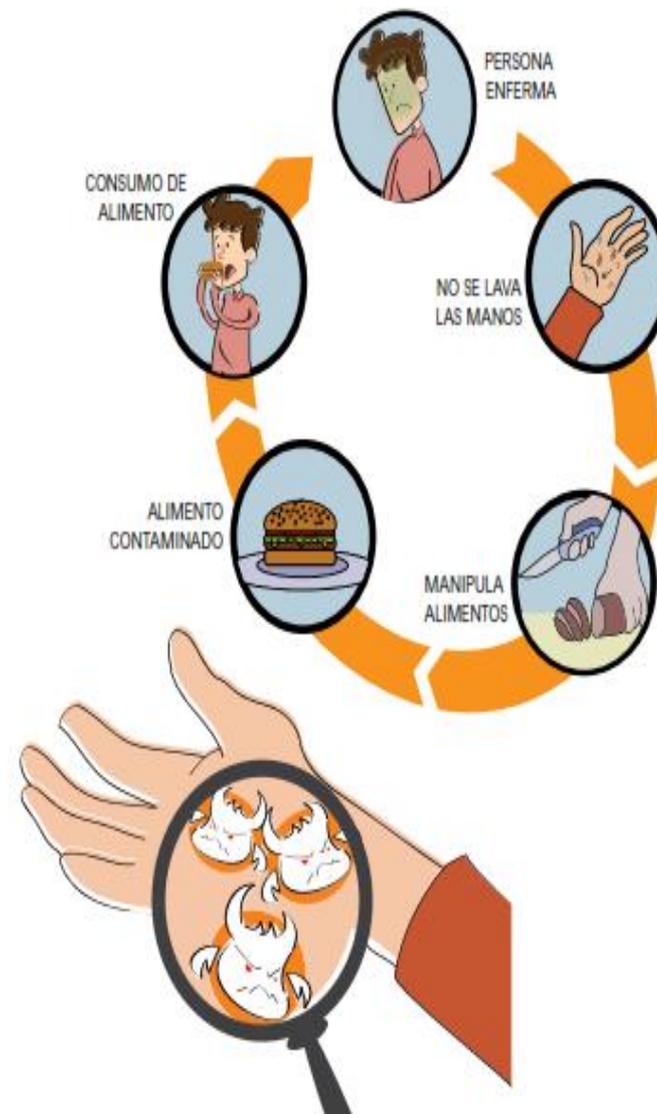
- Presente cuando se consume un alimento contaminado con **gérmenes que invaden y producen toxinas** que enferman a la persona .

# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETA



# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETA

## MULTICAUSALIDAD



# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETA

## Síntomas comunes

❖ DOLOR DE ESTÓMAGO

❖ VÓMITOS

❖ DIARREA



# SALMONELLA



<b>Agente etiológico y fuente</b>	Varios serotipos de <i>Salmonella</i> de heces de personas y animales infectados.
<b>Período de incubación o latencia</b>	De 6 a 72 horas, promedio de 18 a 36 horas
<b>Signos y síntomas</b>	Dolores abdominales, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos, malestar
<b>Alimentos implicados</b>	<b>Carne de res y aves y sus derivados, alimentos elaborados con huevo, otros alimentos contaminados por salmonellas</b>
<b>Factores que contribuyen a los brotes</b> Refrigeración insuficiente, Almacenamiento de alimentos a temperatura ambiente. Cocción y recalentamiento inapropiados, preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, Contaminación cruzada, Falta de limpieza del equipo, Trabajadores infectados que tocan los alimentos cocidos, Obtención de alimentos de fuentes contaminadas	<b>Prevención de la enfermedad:</b> Cocción correcta de los alimentos Descongelar completamente los alimentos congelados. Utilizar distintos materiales y utensilios para alimentos crudos y cocidos. Evitar refrigerar alimentos crudos junto a listos para el consumo. Evitar contaminación cruzada Conservar en refrigerador los alimentos cocidos. No ingerir alimentos crudos no tratados. Realizar buenas prácticas de higiene

# BACILLUS CÉREUS (TIPO DIARREICO)

<b>Agente etiológico y fuente</b>	Exoenterotoxina de <i>B cerus</i> , el organismo en el suelo
<b>Período de incubación o latencia</b>	De 8 a 16 horas; promedio de 12 horas
<b>Signos y síntomas</b>	Náuseas, dolores abdominales, diarrea
<b>Alimentos implicados</b>	Productos de cereales, arroz, natillas y salsas, albóndigas, salchichas, vegetales cocidos, papa deshidratada reconstituida
<b>Factores que contribuyen a los brotes</b>	<b>Refrigeración insuficiente, Almacenamiento de alimentos a temperatura ambiente. Preparación de alimentos varias horas antes de servirlos. Recalentamiento insuficiente de restos de comida</b>



# BACILLUS CÉREUS (TIPO EMÉTICO)

<b>Agente etiológico y fuente</b>	Exo-enterotoxina de B. céreus
<b>Período de incubación o latencia</b>	De 1/2 a 5 horas
<b>Signos y síntomas</b>	Náuseas, vómitos, ocasionalmente diarreas
<b>Alimentos implicados</b>	Arroz cocido o frito, platos de arroz con carne
<b>Factores que contribuyen a los brotes</b>	<b>Almacenamiento de alimentos cocidos a temperatura ambiente. Preparación del alimento con mucha anticipación a su consumo</b>

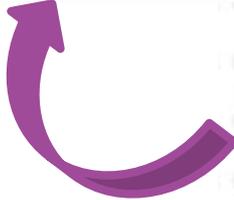
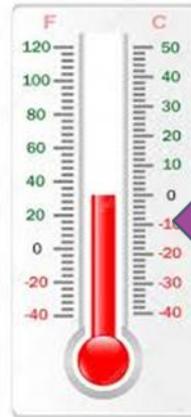
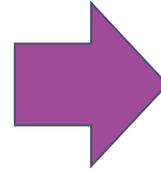
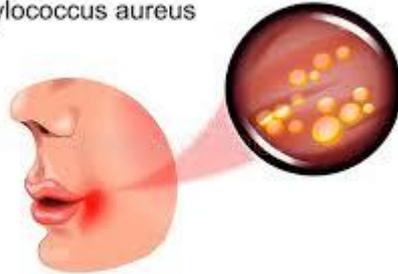
# STAPHYLOCOCCUS AUREUS

<b>Agente etiológico y fuente</b>	Estafilococos de las mucosas, piel y lesiones de personas y animales infectados.
<b>Período de incubación o latencia</b>	de 1 a 8 horas, promedio de 2 a 4 horas
<b>Signos y síntomas</b>	Náuseas, vómitos, arcadas, dolores abdominales, diarrea, postración
<b>Alimentos implicados</b>	Jamón cocido, productos de carne de res o aves, pasteles rellenos de crema, mezclas de alimentos, restos de comida
<b>Factores que contribuyen a los brotes</b> Refrigeración deficiente, Manipuladores. Preparación de alimentos varias horas antes de servirlos, Mantenimiento de alimentos a temperaturas incorrectas	<b>Prevención de la enfermedad:</b> <b>Evitar que personas con infección en las manos o brazos manipulen alimentos.</b> <b>Mantener los alimentos refrigerados.</b> <b>Mantener un gran nivel de higiene personal.</b> <b>Usar guantes, cofias, barbijos, cuando sea necesario.</b> <b>Nunca estornudar sobre los alimentos.</b>

La bacteria se destruye fácilmente con calor, no así la toxina que resiste altas temperaturas por tiempos prolongados.

# INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

Staphylococcus aureus



**ENTERO  
TOXINAS**



# CLOSTRIDIUM BOTULINUM



<b>Agente etiológico y fuente</b>	Exoneurotoxinas A, B, E, y F de <i>Clostridium botulinum</i> . Las esporas se encuentran en el suelo e intestinos de animales
<b>Período de incubación o latencia</b>	De 2 horas a 8 días, promedio de 18 a 36 horas
<b>Signos y síntomas</b>	Vértigo, visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para deglutir, hablar y respirar; debilidad muscular descendente, estreñimiento, dilatación o fijación de las pupilas, parálisis respiratoria. Síntomas gastrointestinales pueden preceder a los neurológicos. Con frecuencia es mortal
<b>Alimentos implicados</b>	Conservas caseras poco ácidas, pescado envasado al vacío; huevos de pescado fermentados, pescado no eviscerado
<b>Factores que contribuyen a los brotes</b> Elaboración inapropiada de alimentos en conserva y/o enlatados y pescado ahumado, Fermentaciones no controladas	<b>Prevención de la enfermedad:</b> Evitar la contaminación después del proceso de esterilización. Mantener refrigerados los alimentos. Calentar a ebullición los alimentos (la toxina es termolabil).

Asegurar que los alimentos tengan un pH menor a 4.3



# CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

<b>Agente etiológico y fuente</b>	Endoenterotoxina formada durante la esporulación de <i>C. perfringens</i> en los intestinos, en el organismo, en las heces humanas o de animales y en el suelo
<b>Período de incubación o latencia</b>	de 8 a 22 horas, promedio de 10 horas
<b>Signos y síntomas</b>	Dolores abdominales, diarrea, escalofríos
<b>Alimentos implicados</b>	Carne de res o de ave cocida, caldos, salsas y sopas, empanadas

**Factores que contribuyen a los brotes**

- Refrigeración insuficiente
- Almacenamiento de alimentos a temperatura ambiente,
- Preparación de alimentos varias horas antes de servirlos,
- Recalentamiento impropio de comida



70°C  
60°C  
5°C

Cocción adecuada  
Más de 70°

Zona de peligro  
Temperaturas en las que crecen las bacterias peligrosas

Refrigeración adecuada  
Por debajo de los 5°

**Prevención de la enfermedad:**

- Cocción de carne en trozos no mayores a 2,5 a 3 Kg.**
- Separar la carne cocida del líquido de cocción y enfriar rápidamente.**
- Higiene personal, de utensilios y maquinarias.**
- No recalentar alimentos, si esto se hace, alcanzar temperaturas de 100°C y servirlos inmediatamente.**



# ESCHERICHIA COLI ENTEROHEMORRAGICA O VEROTOXIGÉNICA

<b>Agente etiológico y fuente</b>	E. coli O157:H7
<b>Período de incubación o latencia</b>	1 a 10 días usualmente 2 a 5 días
<b>Signos y síntomas</b>	Diarrea acuosa seguida por diarrea sanguinolenta, dolor abdominal severo, sangre en la orina. <b>Secuela: Síndrome urémico hemolítico</b>
<b>Alimentos implicados</b>	Hamburguesa, leche cruda, embutidos, yogur, lechuga, agua
<b>Factores que contribuyen a los brotes</b>	<b>Hamburguesa hecha de carne de animales infectados, Consumo de carne y leche cruda, Inadecuada cocción, Contaminación cruzada, Personas infectadas que tocan los alimentos listos para el consumo, Inadecuada desecación y fermentación de carnes (embutidos).</b>



# TRICHINELLOSIS

<p><b>Período de incubación o latencia</b></p>	<p>De 4 a 28 días, promedio de 9 días</p>
<p><b>Signos y síntomas</b></p>	<p>Gastroenteritis, fiebre, edema alrededor de los ojos, mialgia, escalofríos, postración, respiración dificultosa</p>
<p><b>Alimentos implicados</b></p>	<p>Carne de cerdo (chacinados )</p>
<p><b>Factores que contribuyen a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos</b></p>	<p><b>Ingestión de carne de cerdo insuficientemente cocida,</b>  <b>Proceso de cocción o térmico inadecuado,</b>  <b>Alimentación de los cerdos con residuos</b></p>

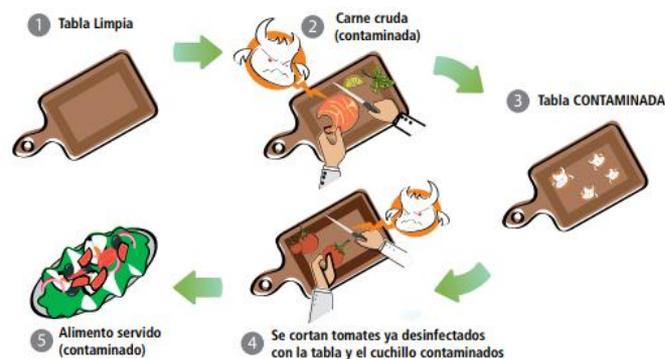




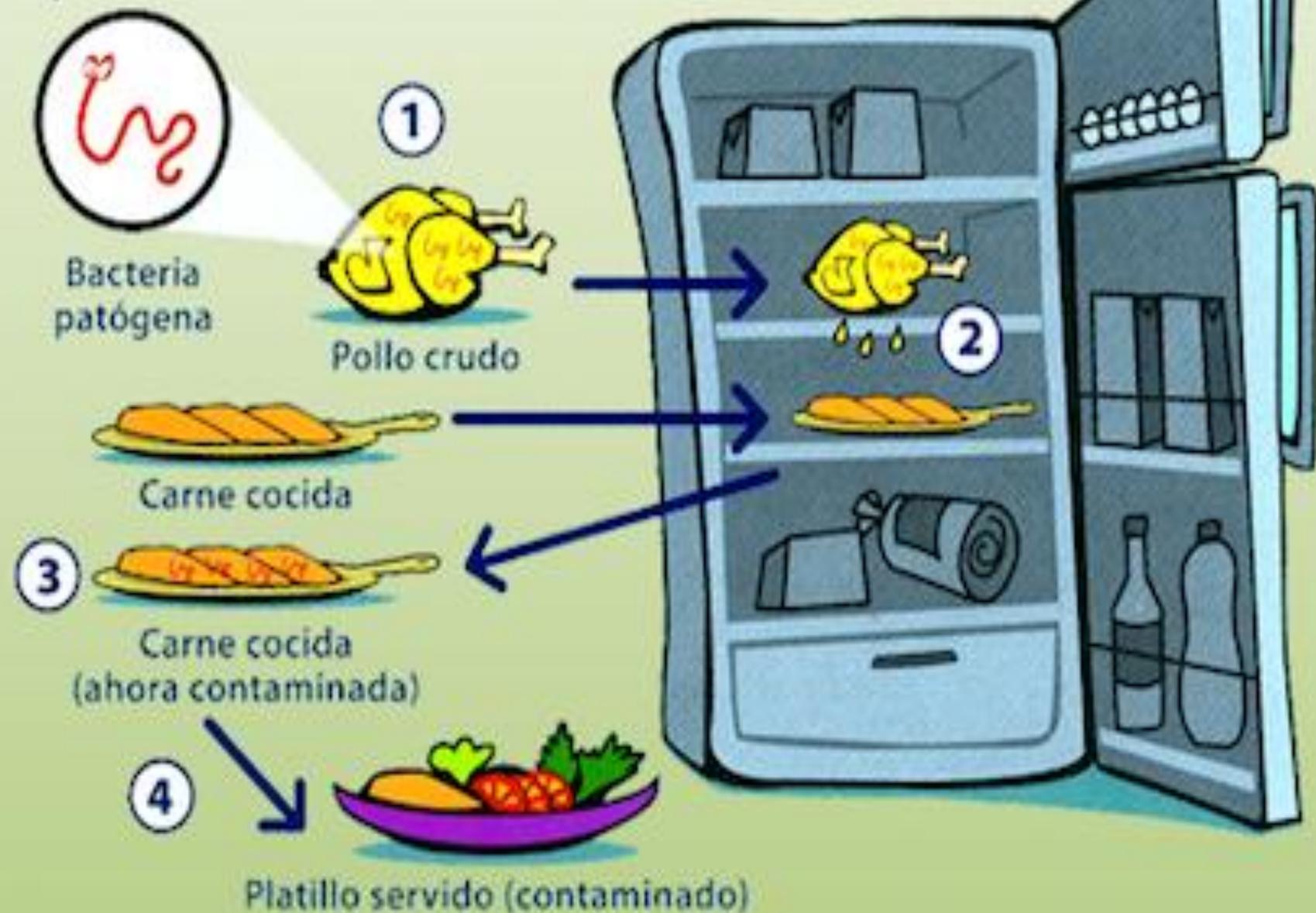
# CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Es la transferencia de microorganismos patógenos desde alimentos crudos, 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 una enfermedades transmitida por los alimentos

**Es una de las principales causas de ETA,  
pero es fácil de prevenir**



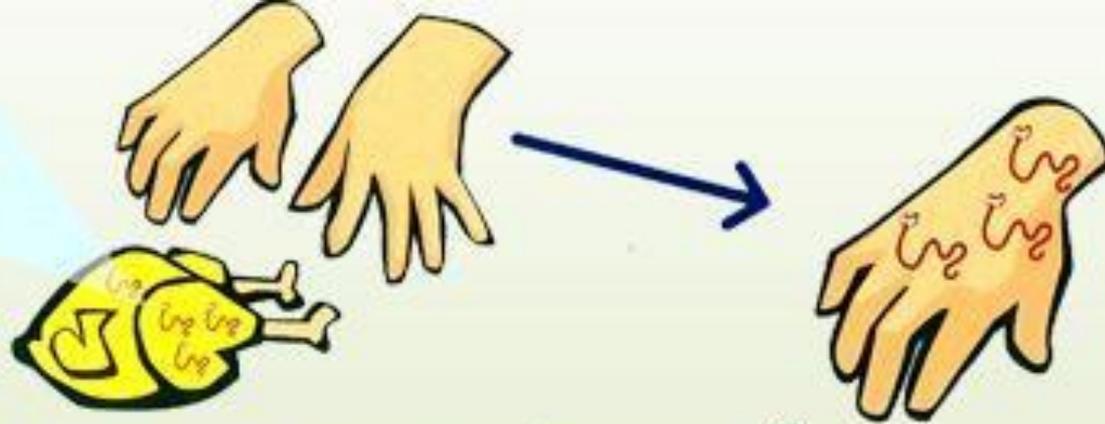
# A) DE ALIMENTO A ALIMENTO



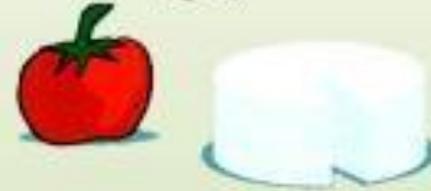
**FORMA DIRECTA**



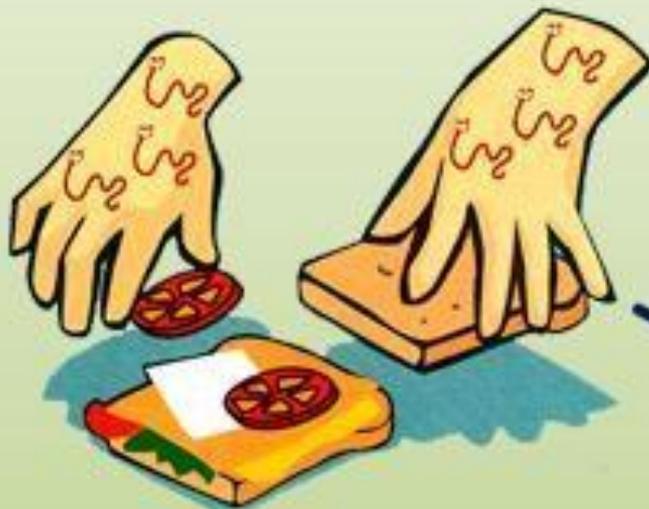
Bacteria patógena



1 Cuando se manipulan alimentos crudos o sin desinfectar, las manos se contaminan.



2 Alimentos listos para consumir entran en contacto con manos sucias.

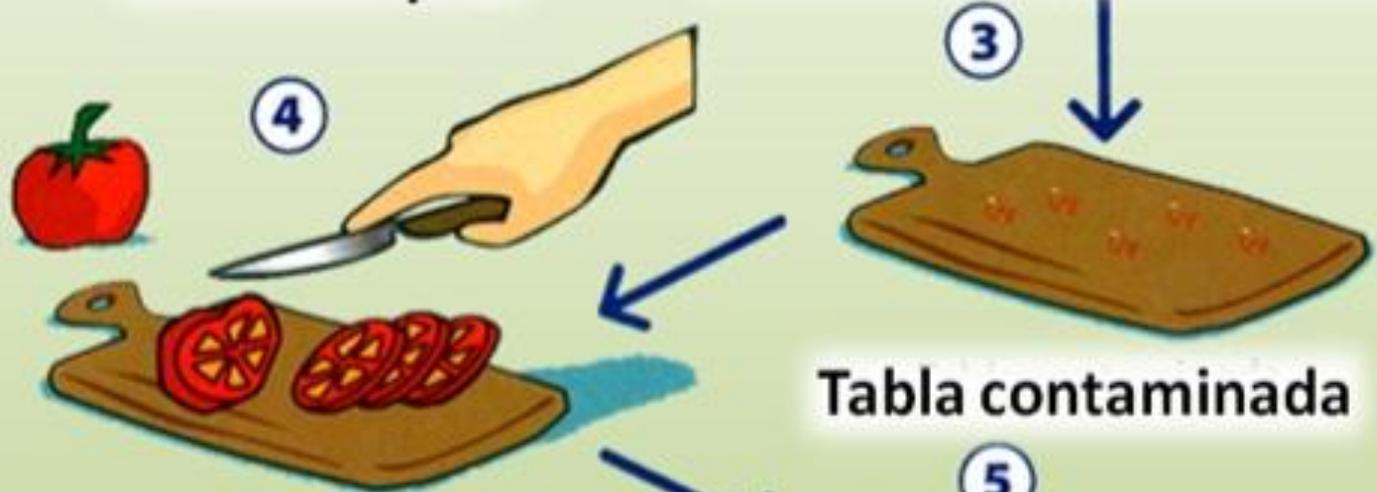
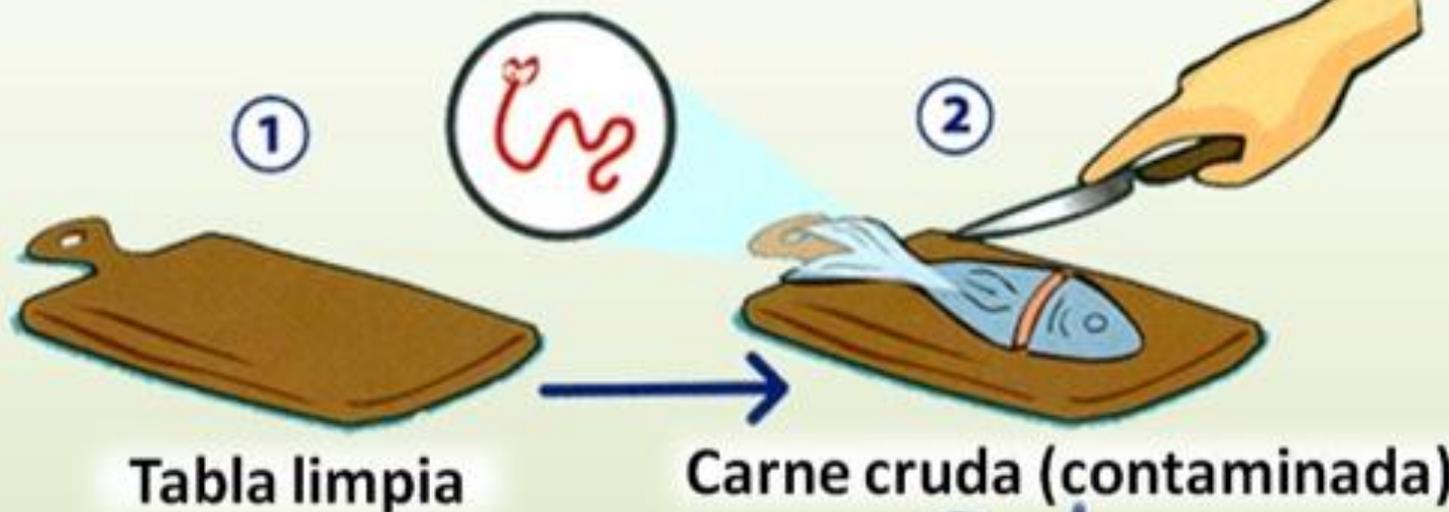


3 Alimento se contamina



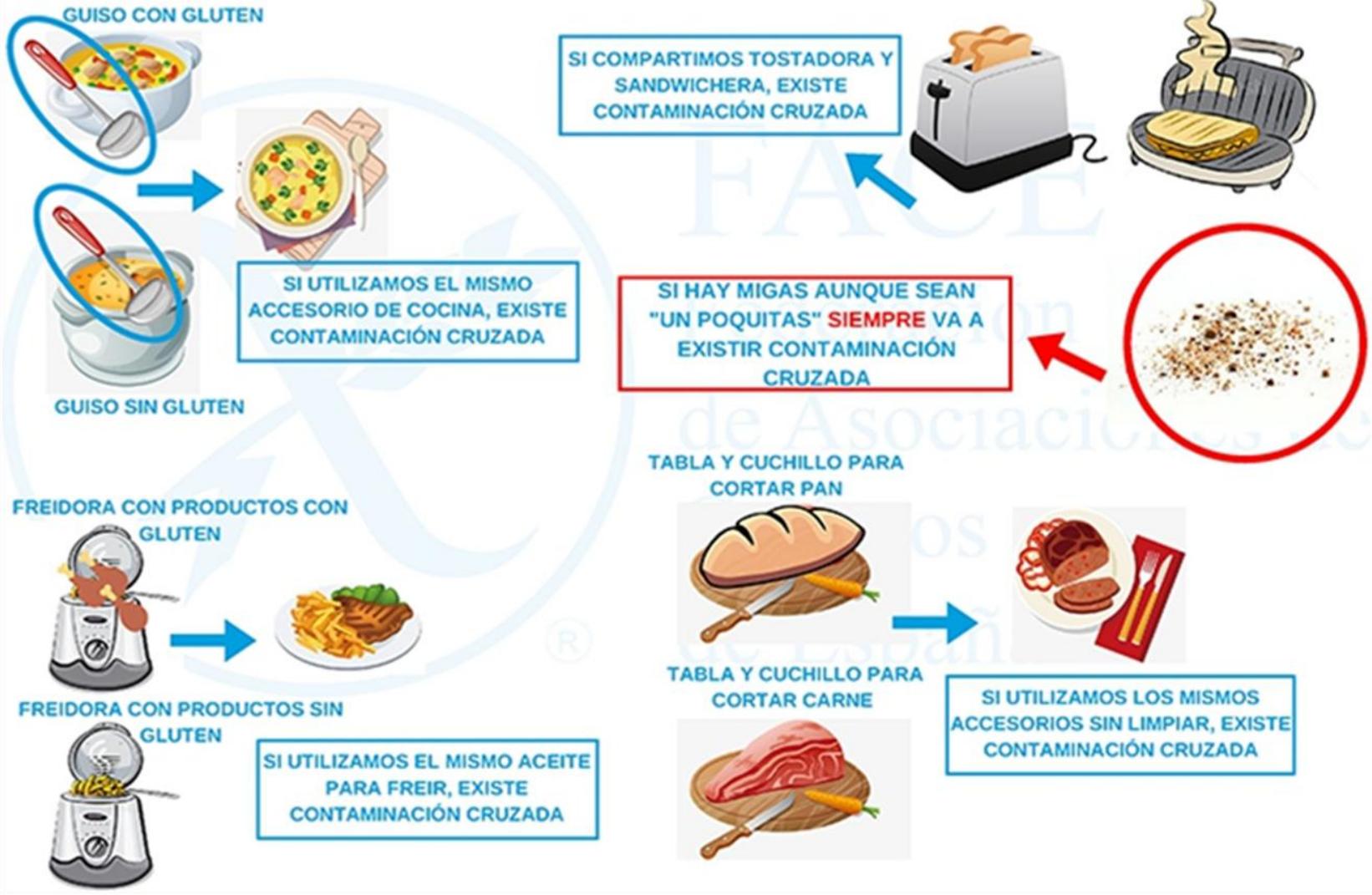
4 Alimento servido (contaminado)

**FORMA INDIRECTA**



**FORMA INDERECTA**

# CONTAMINACIÓN CRUZADA CON GLUTEN

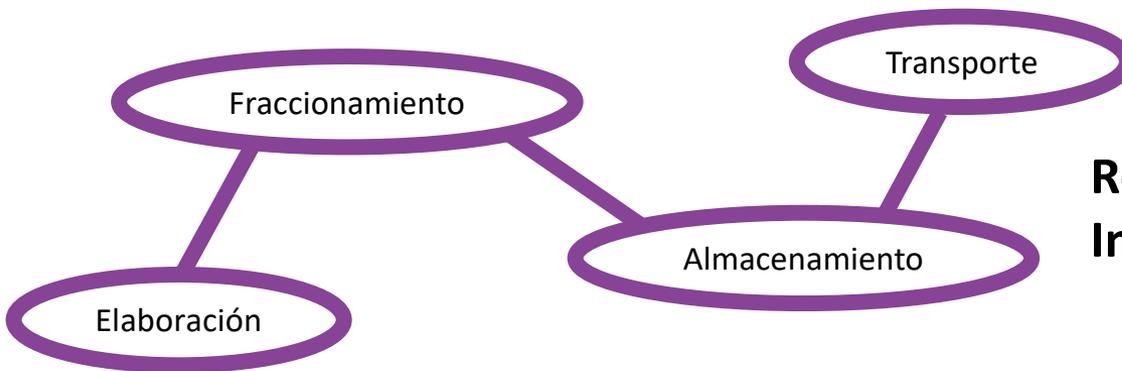


# ¿QUÉ SON LAS BPM?

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

## PRODUCCIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

# Aplicación Obligatoria



**Resolución Mercosur GMC N° 080/96  
Incorporada al Cap.II CAA**

# PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (P.O.E.S)

Son los procedimientos que describen las tareas de **saneamiento** diarios a utilizar antes, durante y después las actividades de producción para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración.

Tener:

- Un plan escrito que describa los procedimientos diarios
- Las medidas correctivas
- La frecuencia con que se realizará.



# LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Este punto es prioritario tanto en lo que se refiere a la higiene personal como en el ámbito donde se realiza la elaboración.

**Limpiar:** Significa eliminar la suciedad visible.

**Desinfectar:** Es el proceso por el cual se reduce el número de microorganismos de una superficie, de manera que no perjudiquen la salud.



# ¿CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR?



1. **PRELIMPIEZA:** se elimina toda la suciedad dispersa, raspando y frotando
2. **LIMPIEZA:** se realiza con agua preferentemente caliente y detergente
3. **ENJUAGUE:** se arrastra con agua toda la suciedad desprendida y restos de detergente
4. **DESINFECCIÓN:** se realiza con agua lavandina diluida
5. **ENJUAGUE FINAL:** con agua, para eliminar restos del desinfectante
6. **SECADO:** con paño limpio o por aireación

# CONCENTRACIÓN RECOMENDADA DE DESINFECTANTE

UTENSILIOS

MESADAS

MAQUINARIAS

JUGUETES

3



LAVANDINA

+



AGUA

PISOS

PAREDES

TECHOS

SANITARIOS

5



LAVANDINA

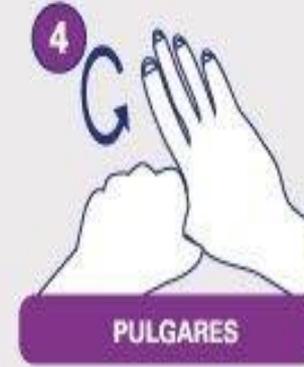
+



AGUA

# LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS

Al comenzar, humedecer las manos con agua y jabón



# ¿CUÁNDO DEBEMOS LAVARNOS LAS MANOS?



- ◉ **En el baño:** Luego de usar los sanitarios; luego de ayudar a su hijo o algún niño en los sanitarios En la cocina:
- ◉ Antes de preparar la comida
- ◉ Cada vez que cambia de un alimento crudo a uno listo para consumo
- ◉ Luego de tocar alimentos como carne, pescados y mariscos crudos y/o huevos
- ◉ Cada vez que necesite eliminar de sus manos tierra o suciedad
- ◉ Después de tocar la basura o sobras de comida
- ◉ Luego de estornudar o toser
- ◉ Luego de fumar y/o comer

**Es importante lavarlas cada vez que estén sucias**

# M.I.P ( MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS)

El MIP es un sistema **proactivo** que se adelanta a la incidencia del **impacto de las plagas en los procesos productivos**.

Consiste en realizar tareas en forma racional, **continua, preventiva** y organizada para brindar una mayor seguridad en la inocuidad de los alimentos, mejorar la calidad de los mismos, **disminuir las pérdidas** por productos alterados, y lograr un **sistema de registro** del programa implementado para mejorar de manera continua su gestión.





PLAGAS



- Ocasionan, transmiten o propagan enfermedades



- Resultan molestas y desagradables por su sola presencia

- Resultan peligrosas por su comportamiento.

- Dañan propiedades o bienes

**1. Diagnóstico de las instalaciones e identificación de sectores de riesgo.**

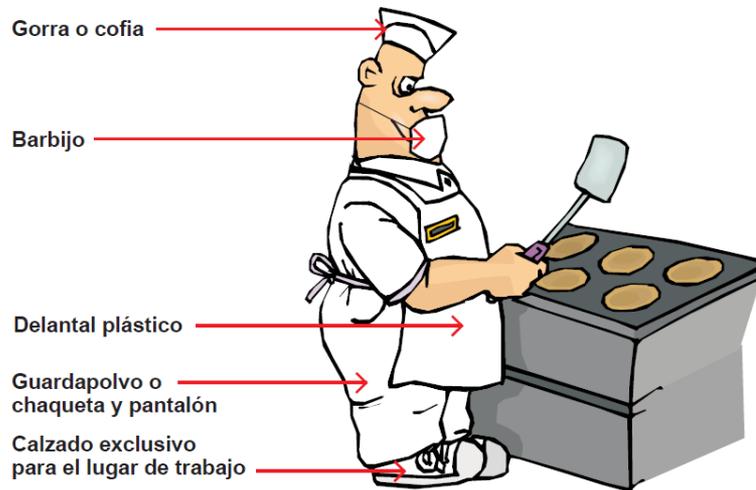
**2. MANEJO NO QUÍMICO**

**3. MANEJO QUÍMICO**



# ROPA DE TRABAJO

- Gorra / cofia que cubra todo el cabello
- Chaqueta sin botones
- Pantalón sin bolsillos
- Protector naso-bucal
- Calzado adecuado



## RECORDAR

- El uniforme puede variar dependiendo del área de trabajo
- Tener presente que debe ser de color claro
- No concurrir con la ropa de trabajo desde la casa
- Utilizar siempre el uniforme completo y limpio

# RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO GENERAL

## ❑ No Perecederos

- Elegir espacios protegidos de la luz solar, secos, frescos y bien ventilados
- Colocarlos en estanterías, nunca en contacto con el suelo o paredes
- Verificar signos de presencia de roedores o insectos

## ❑ Perecederos

- Controlar que no haya acumulación de hielo, ya que la capa de hielo impide la correcta transmisión del frío
- Controlar limpieza de suelo, puertas, estantes y ventiladores
- Controlar que no haya charcos de agua
- Se debe controlar la temperatura de las heladeras y freezers
- No sobrecargar freezers o heladeras, la sobrecarga de alimentos en un equipo de frío retrasa el enfriamiento del producto porque no permite circular libremente el aire frío.
- Controlar que no haya alimentos en mal estado

# CONSERVAS

Verificar que las latas no se encuentren:

- abolladas
- oxidadas
- hinchadas

Desechar las latas

- Si uno o ambos de los fondos están abombados y no retornan a su posición apretándolos.
- Si toda la lata esta abombada (hacia fuera).
- Si al abrirla presenta un silbido que es más que un susurro, o el contenido sale a borbotones



# ALIMENTOS ELABORADOS

Los alimentos que no se consuman en el momento que se elaboran, se recomienda mantenerlos en calor, a 70° C, o en la heladera (a menos de 5° C) en recipientes tapados y chatos (para permitir un enfriamiento rápido) y consumirlos dentro de las 48 hs. posteriores a su elaboración.

- Es recomendable que las preparaciones, tanto frías como calientes, se elaboren con la mínima antelación posible.

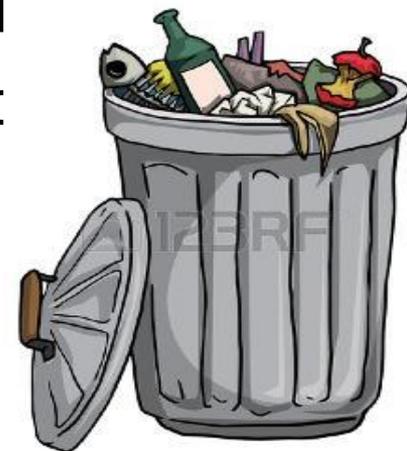
No dejarlos a temperatura ambiente por más de UNA HORA Y MEDIA

Colocar fecha de elaboración para evitar el almacenamiento prolongado.

# RESIDUOS

Los recipientes colectores deben:

- Estar ubicados en lugares adecuados (nunca sobre mesadas donde se elaboren alimentos)
- Tener el tamaño adecuado a la producción de residuos
- Retirar, limpiar y desinfectar correctamente las veces que sea necesario
- Poseer tapa en lo posible accionada a pedal, para evitar la atracción de insectos
- Estar provistos de bolsas colectoras en su interior
- Ser de material duro de fácil limpieza y desinfección como: plástico, metal. etc.



# EXAMEN FINAL

