

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

2 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD



SANDIEGO
E-LEARNING

www.sandiego.com

Tabla de Contenido

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

OBJETIVOS	03
LECCIÓN # 1 CONCEPTOS BÁSICOS	04
TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL CAMPO A LA MESA	05
LECCIÓN # 2 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD	06
LECCIÓN # 3 ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS	07
¿QUÉ SIENTE LA PERSONA CUANDO CONSUME UN ALIMENTO CONTAMINADO?	08
FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y DESTRUCCIÓN DE BACTERIAS	09
LECCIÓN # 4 CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	10
CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA	11
CONTAMINACIÓN QUÍMICA	12
CONTAMINACIÓN FÍSICA	
CONDICIONES PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN	13



ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

En este curso vamos a revisar el Capítulo 4 y 5 de la resolución, requisitos higiénicos de fabricación, faremos un recorrido por todas las etapas que se involucran en la elaboración de un alimento, condiciones de las materias primas, materiales de envases y embalajes, métodos de conservación, definición de contaminación cruzada, diferencia entre contaminación cruzada directa e indirecta y como prevenirla.

Objetivos

- Identificar la normatividad aplicable a los materiales de envase y embalaje a usar en los alimentos y la implementación del plan HACCP en Colombia
- Definir el término de seguridad alimentaria y que implica su rol como manipulador de alimentos en la cadena alimentaria.
- Reconocer las clases de peligros que pueden estar presentes en el alimento. Manejar las temperaturas adecuadas para cada alimento según su naturaleza..
- Diferenciar los métodos de conservación posibles para cada alimento.
- Prevenir la contaminación cruzada en los alimentos.
- Enunciar los 7 pasos del método HACCP para prevenir la contaminación de los alimentos.

03

Lección #1

CONCEPTOS BÁSICOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ES UN DEBER Y UN DERECHO DE TODOS
CONOCE TU RESPONSABILIDAD



GOBIERNO

La responsabilidad del Gobierno es formular Leyes, Decretos, resoluciones, en cuanto a las buenas prácticas de manufactura dar a conocer esta legislación vigente y vigilar el cumplimiento.

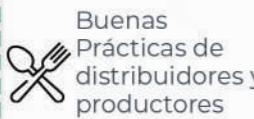


Asesoría a industria, comercio y población



INDUSTRIA

Si usted es manipulador de alimentos su responsabilidad está relacionada directamente con la inocuidad de los mismos, si usted no conoce ni aplica los métodos y técnicas correctas de manejarlos higiénicamente, las personas que van a consumirlos corren el riesgo de enfermarse. La salud de las personas consumidoras está en sus manos y de usted depende que no se enfermen.

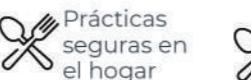


Tecnología Adecuada



CONSUMIDOR

Si usted es consumidor revise el estado de los empaques y etiquetas de sus alimentos. Al llegar a casa, los alimentos deben almacenarse de manera adecuada. Los congelados en el congelador lo antes posible y los alimentos que así lo requieran hay que introducirlos en la nevera, leer siempre en la etiqueta si el alimento tiene condiciones particulares de conservación, proteger los alimentos y la comida de los insectos, mascotas y otros animales.



Participación de la comunidad



QUIEN VIGILA LOS ALIMENTOS DESDE EL CAMPO A LA MESA

01. PRODUCCIÓN PRIMARIA:



La producción primaria es el primer eslabón de la cadena: cría, producción o cultivo de los productos de la tierra, ganadería, pesca o caza. La producción primaria proporciona la materia prima de la cadena. Este eslabón de la cadena es vigilado por el INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO (ICA)



02. INDUSTRIA ALIMENTARIA:



La industria alimentaria se encarga de la preparación o elaboración de los alimentos utilizando la materia prima que llega de la producción primaria. Este eslabón de la cadena es vigilado por el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS (INVIMA)



03. COMERCIALIZACIÓN:



Durante el proceso de comercialización y venta de los productos preparados en la industria se ofrecen al consumidor en tiendas, supermercados, plazas y otros establecimientos similares. Este eslabón de la cadena es vigilado por las ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD (ETS)



04. CONSUMO:



Los consumidores constituyen el último eslabón de la cadena alimentaria. Sobre ellos recaen importantes responsabilidades para garantizar la seguridad alimentaria.





LECCIÓN # 2

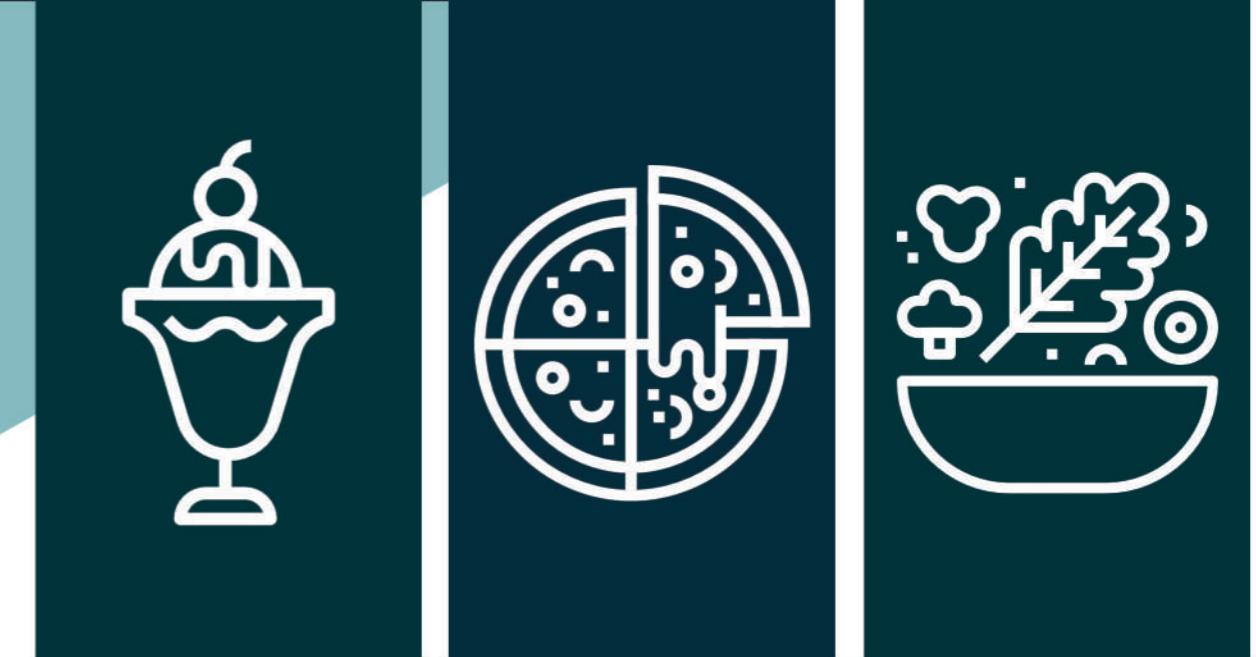
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD

En esta lección puedes encontrar todo lo relacionado con los controles a lo largo de la cadena alimentaria, desde que el producto es cosechado en el campo, hasta que llega a la mesa de la población consumidora

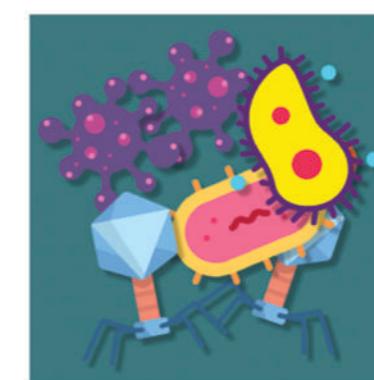
Debes estar atento a las condiciones de higiene del establecimiento donde adquieres tus alimentos y denunciar, de ser necesario, cualquier acto que atente contra la INOCUIDAD de los alimentos.

Para velar por la INOCUIDAD de los alimentos a tu cargo debes saber los aspectos relacionados con LA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA (pag # 4)

INOCUIDAD
Esta hace referencia a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano



FACTORES QUE AFECTAN EL CRECIMIENTO BACTERIANO A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA



Las bacterias en condiciones óptimas en cuanto a nutrientes y humedad y temperatura son capaces de multiplicar su número por dos en tan solo 10 a 20 minutos. Esta reproducción la llevan a cabo por un proceso que se denomina fisión binaria.



Las bacterias responsables de intoxicaciones alimentarias tienen una temperatura óptima de crecimiento de 37°C. Sin embargo, puede crecer entre 5°C y 60°C; por encima de 60°C pueden morir y por debajo de 5°C su crecimiento se detiene. Se debe verificar que los alimentos no sean almacenados en la zona de peligro.

Las bacterias prefieren alimentos con alto contenido de proteína y agua como son las carnes y los lacteos, tambien llamados alimentos de alto riesgo..

LECCIÓN # 3

ALIMENTOS DE BAJO RIESGO EN SALUD PÚBLICA

Son los alimentos que por su humedad o por su naturaleza y contenido de azúcar, sal o acidez no ofrecen condiciones adecuadas para el crecimiento bacteriano entre ellos tenemos Pan, cereales, vinagre, mermeladas, alimentos ácidos.



DE ACUERDO A LA ANTERIOR CLASIFICACIÓN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMO CARNES Y LÁCTEOS DEBEN PREVENIR SU CONTAMINACIÓN ALEJÁNDOLOS DE FUENTES COMO:



ALIMENTOS CRUDOS DAÑADOS

ENTORNO Y ELEMENTOS DEL AMBIENTE

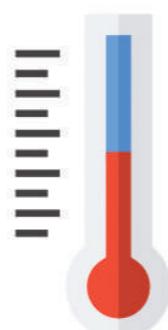
ANIMALES Y MASCOTAS

UTENCIOS DE COCINA

PERSONAL EN EL ÁREA



COMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS Y EVITAR UNA RÁPIDA CONTAMINACIÓN



CALOR

- Pasteurizado
- Congelado

FRÍO

- Refrigeración
- Congelación



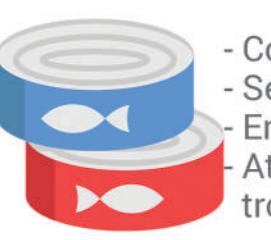
- Desecación
- Evaporación

Variación de temperatura



- Ahumado
- Salazón
- Escabecheado
- Adobado

Adición de Sustancias



- Conservas
- Semi-conservas
- Envasado al Vacío
- Atmosfera Controlada

Técnicas Industriales

¿COMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS? CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA



La higiene deficiente de los utensilios de cocina utilizados en la manipulación de los alimentos son fuentes de contaminación, así como la ropa, trapos etc.



Las personas pueden ser portadores asintomáticos, es decir que albergan gérmenes en su cuerpo y los van expulsando periódicamente sin presentar ningún síntoma.

LA CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA PUEDE SER DE DOS TIPOS:



CRUZADA DIRECTA

Es aquella que ocurre cuando los microorganismos presentes en un alimento pasan a otro. Este paso puede ser por contacto directo entre dichos alimentos



CRUZADA INDIRECTA

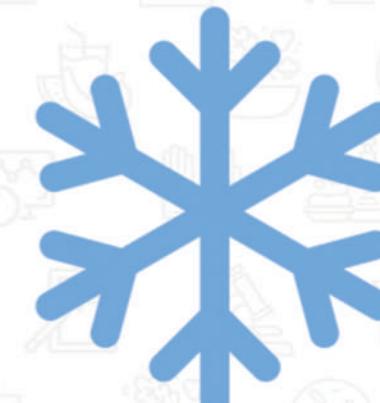
A través de un vehículo como una tabla de picar, un cuchillo, la mesa, máquina tajadora, la licuadora, etc. que se ha contaminado con un alimento crudo y esa contaminación pasa a otro alimento.

CONDICIONES DE TEMPERATURA PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA



CALOR (>65°C)

Con tiempos adecuados se garantiza la eliminación o reducción de las cargas microbianas, este método es seguro.



FRÍO (<5°C)

Las bajas temperaturas inhiben la carga microbiana, pero NO MATA a los microorganismos, sino que los mantienen en estado LATENTE. ESTE METODO NO ES SEGURO.

Debemos garantizar que los alimentos no se mantengan en esta zona de peligro entre los 65 y 5 grados, sino temperaturas superiores a 65 o por debajo de 5 grados.

De acuerdo a su proceso de producción la planta debe elaborar un análisis de peligros a los cuales podría estar expuesto el alimento durante todo el proceso productivo, iniciando desde la recepción de la materia prima y que esta cumpla con unos estándares de calidad determinadas por la empresa, pasando por los procesos de transformación, empaque y envasado, almacenamiento y distribución. Este análisis de peligros es lo que nos garantiza obtener alimentos inocuos.

LA CONTAMINACIÓN QUÍMICA

¿COMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS?
CONTAMINACIÓN QUÍMICA

Estos pueden estar presentes en los alimentos de forma natural, como toxinas animales y vegetales, pero también existen agentes como aditivos para alimentos, herbicidas, pesticidas, restos de medicamentos, productos de limpieza, productos de maquinaria, estos contaminan los alimentos de forma accidental.

LA CONTAMINACIÓN FÍSICA

¿COMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS?
CONTAMINACIÓN FÍSICA

Constituidos por partículas o cuerpos extraños como vidrio, madera, plástico, huesos, cabello, uñas, restos de comida, relojes, anillos, entre otros, los cuales pueden caer de forma accidental en el alimento en las diferentes etapas de producción.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

El objetivo del sistema HACCP es identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

Según la FAO "Es un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales"

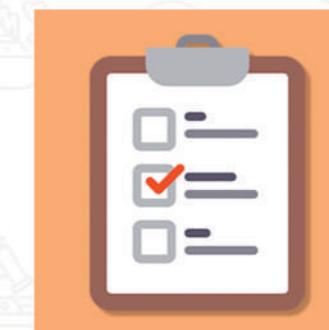
Las empresas que requieran certificación HACCP deben cumplir los requisitos es decir tener implementadas las buenas prácticas de manufactura.



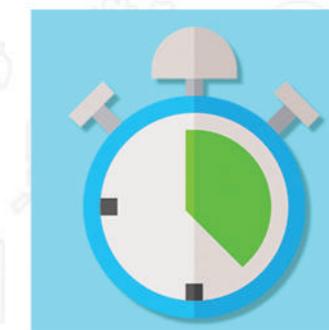
7 PRINCIPIOS PARA EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y RIESGOS



1. Realizar análisis de peligros



2. Determinar puntos críticos de control



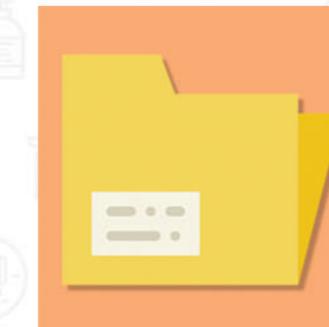
3. Establecer límites críticos



4. Establecer procedimientos de monitoreo



5. Establecer medidas correctivas



6. Realizar procedimientos de documentación



7. Realizar procedimientos de comprobación



SANDIEGO
E-LEARNING

📍 Calle 35 # 21 -74 Int. 231 Edif. Apolo, Bucaramanga
✉️ comercial@sandiegoses.com 📞 317 640 5282
🌐 www.sandiegoses.com 📞 PBX: 635 1618