

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

4

APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS



SANDIEGO
E-LEARNING

www.sandiego.com

Tabla de Contenido

APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVOS	03
LECCIÓN #1 CONCEPTOS BÁSICOS	04
LECCIÓN #2 MANEJO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	07
MANEJO DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES	07
CONDICIONES PARA ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	08
CONDICIONES DEL TRANSPORTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	11
LECCIÓN #3 EXPENDIO Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	12
EXPENDIO DE ALIMENTOS	13
LECCIÓN #4 APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	14



APLICACIÓN DE LAS BPM EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

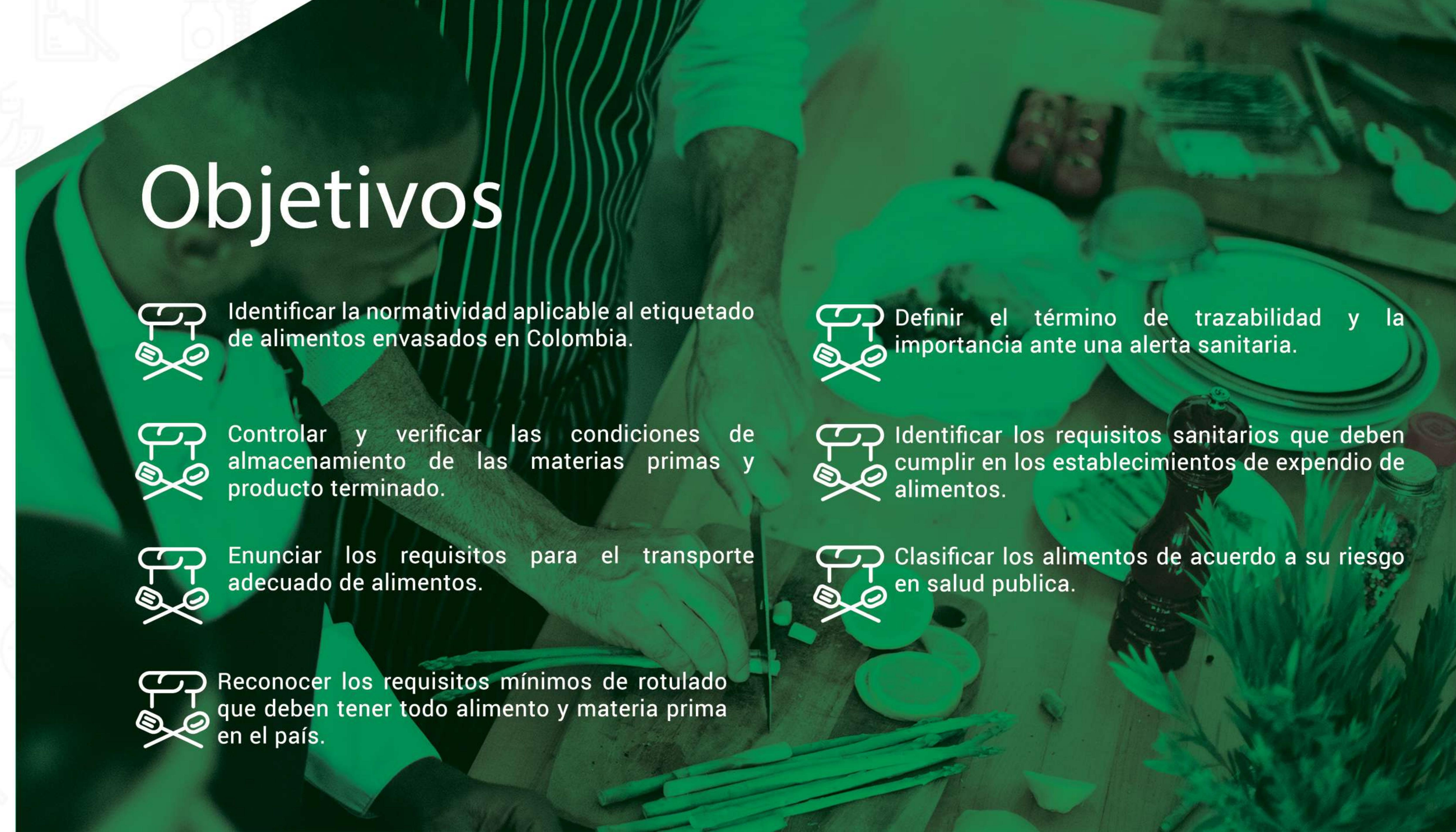
Este curso comprende el Capítulo 7 y 8 de la Resolución 2674 de 2013, condiciones para el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas y condiciones generales de los Restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Se repasan los requisitos generales para etiquetado de los alimentos y materias primas según resolución 5109 de 2005, los controles para garantizar la protección del alimento durante cada uno de las etapas de la cadena productiva como son temperatura, condiciones de almacenamiento y rotación de materias primas y producto terminado y aplicación de buenas prácticas en restaurantes y establecimientos gastronómicos.



Objetivos

- Identificar la normatividad aplicable al etiquetado de alimentos envasados en Colombia.
- Definir el término de trazabilidad y la importancia ante una alerta sanitaria.
- Controlar y verificar las condiciones de almacenamiento de las materias primas y producto terminado.
- Enunciar los requisitos para el transporte adecuado de alimentos.
- Reconocer los requisitos mínimos de rotulado que deben tener todo alimento y materia prima en el país.
- Clasificar los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.



Lección #1

CONCEPTOS BÁSICOS

DEFINICIONES Y CONCEPTOS

ALIMENTOS PEREcederos

El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.



ALIMENTOS ADULTERADOS

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita al alimento cuando se encuentre por fuera de su vida útil o no esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.



ALIMENTOS CONTAMINADOS

Es el que de forma accidental contiene microorganismos, sustancias químicas, radiactivas u objetos extraños. Presenta las características normales del producto pero puede provocar daños o enfermedades en el consumidor.



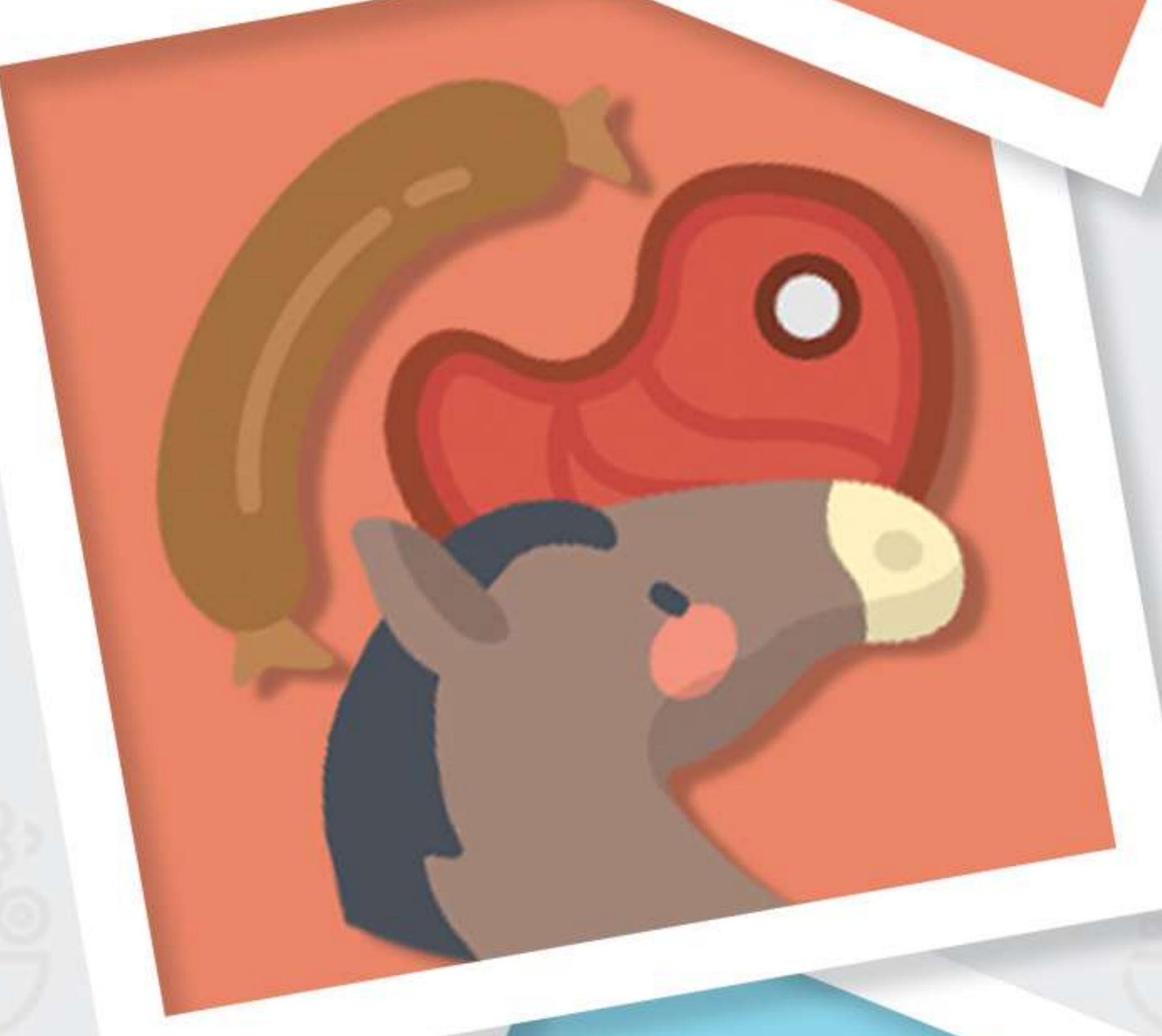
ALIMENTOS ALTERADOS

Es el que sufre degradación, parcial de los ingredientes por agentes físicos, químicos o biológicos.



ALIMENTOS FRAUDULENTOS

Alimentos que se expenden con nombre o calificativo distinto al que les corresponde, con el propósito de obtener un beneficio. Algunos ejemplos los constituyen las mezclas lácteas, o las bebidas de yogurt cuando no se designan de forma correcta o la venta al público de carne de equino sin que se identifique como tal.



ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

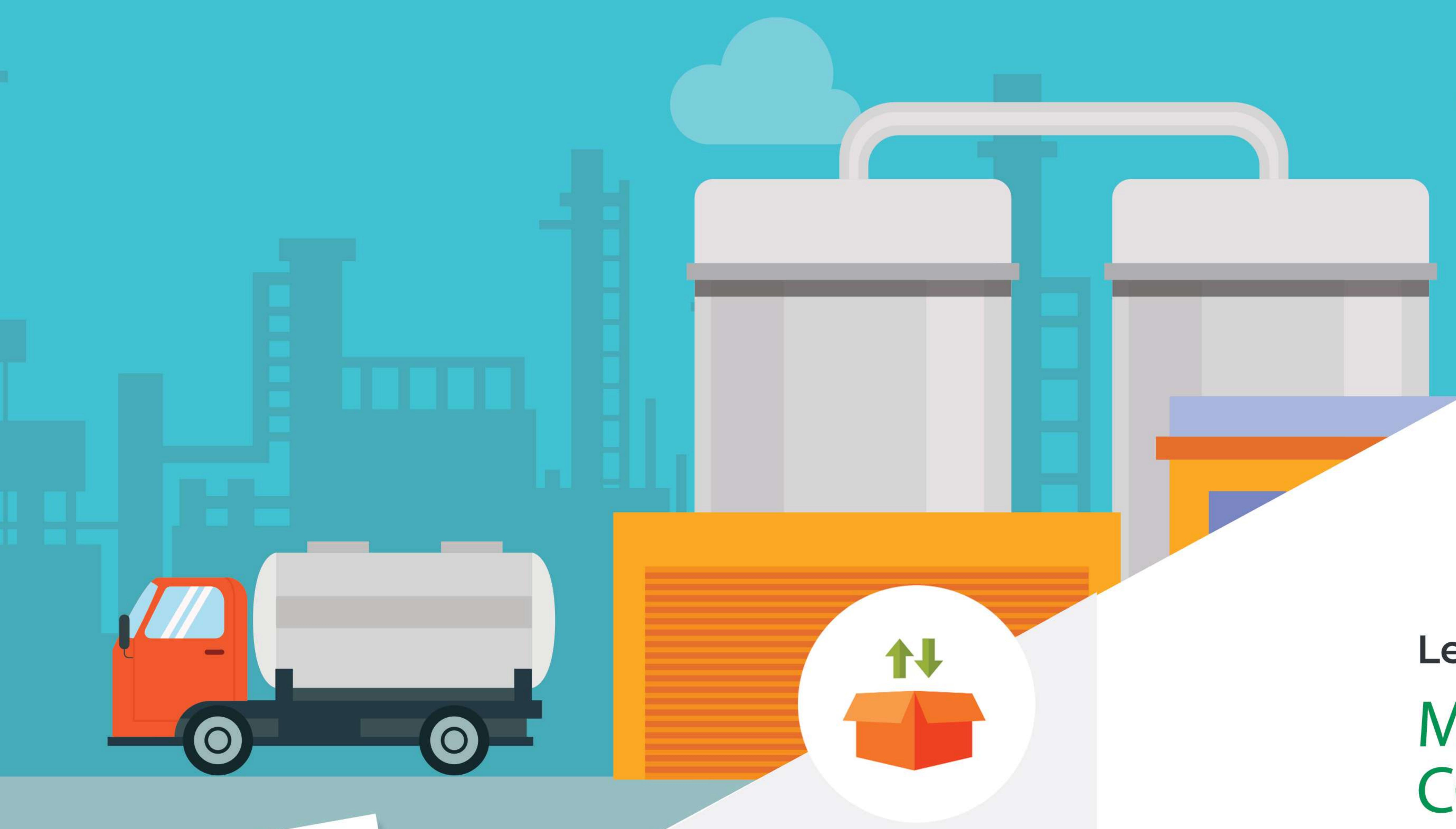
Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos (por ser ricos en proteínas) y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.



ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.





Lección # 2

MANEJO, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

MANEJO DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES

Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, trasnporte y comercialización deben cumplir con las buenas prácticas de manufactura para evitar:

- La contaminación y alteración de los alimentos.
- Proliferación de microorganismos indeseables
- El deterioro o daño del envase o embalaje.

El registro de verificación al ingreso de las materias primas debe incluir condiciones de aceptación o de rechazo como:



PRODUCTOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS



PRODUCTOS DE DUDOSA PROCEDENCIA O SIN GARANTÍA SANITARIA



PRODUCTOS ETIQUETADOS



PRODUCTOS TRANSPORTADOS EN CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DE TEMPERATURA



ENVASES LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO

CONDICIONES PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Se debe realizar control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

Debe realizarse en pilas o estibas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros y con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes de manera que se permita la inspección de limpieza y fumigación.

Los alimentos y materias primas devueltos a la planta o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento expirada, deben almacenarse en un área exclusiva e identificada.

Deben llevarse registros con la fecha y la cantidad de producto y su destino final, los cuales deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reprocesso para elaboración de alimentos para consumo humano.



CONDICIONES PARA ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES

REQUISITOS PARA ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN TEMPERATURAS CONTROLADAS

- Controle inventarios primeras entradas – primeras salidas
- Nunca recongele alimentos que han sido descongelados y no usados.
- Verifique y registre diariamente la temperatura y humedad de las áreas.
- Evite el almacenamiento de alimentos calientes
- Almacene rápidamente los alimentos para evitar su descomposición.
- Mantenga siempre T° Refrigeración: (<5°C) congelados (-18°C)
- Mantenga no perecederos en ambientes frescos, secos y ventilados.



Si se realiza almacenamiento al interior de la planta de alimentos de productos químicos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes u otros, estos deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.

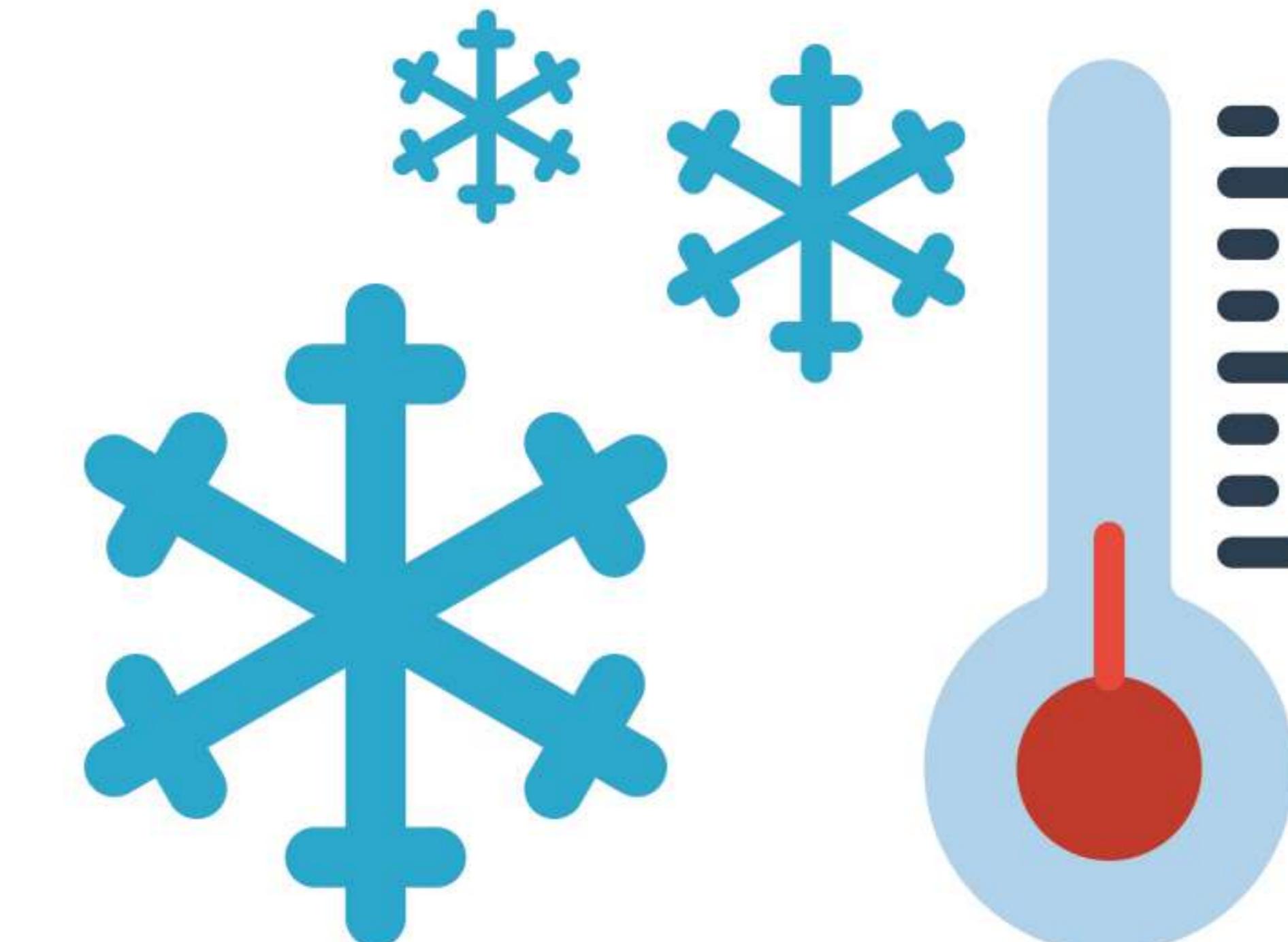
Deben almacenarse en áreas independientes y su manipulación sólo podrá hacerla personal idóneo, evitando así la contaminación.

Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas y aireadas .

CONDICIONES DEL TRANSPORTE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

¿CUANTO TIEMPO SE MANTIENEN LOS ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR?

- Pescado fresco(limpio) y carne picada: 2 DIAS
- Carne y pescado cocidos: 2-3 DIAS
- Leche ya abierta, postres caseros, verdura cocida: 3-4 DIAS
- Carne cruda bien conservada: 3 DIAS
- Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): 4-5DIAS
- Huevos: 2-3 SEMANAS
- Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: HASTA LA FECHA DE VENCIMIENTO



Evite sobrecargar el refrigerador, si es sobrecargado posiblemente no alcance la temperatura necesaria para conservar los alimentos.



NOTA: Despues de cada transporte deben limpiarse eficazmente los vehículos y recipientes utilizados

PELIGROS

Debe garantizar la protección del alimento, evitando la contaminación con algún peligro de tipo físico, químico o biológico.

Se permite transportar en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública, siempre y cuando se encuentren debidamente envasados y protegidos para evitar la contaminación cruzada.



MEDIDAS PREVENTIVAS

Utilizar vehículos isotermos o refrigerados para los productos que requieran frío y termos o equipos que aseguren una T° de 65°C para el transporte de alimentos calientes.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección .

Lección # 3

EXPENDIO Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

LOS PRODUCTOS ENVASADOS Y MATERIAS PRIMAS QUE SE COMERCIALICEN EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL DEBEN ESTAR ROTULADOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 5109 DE 2005.



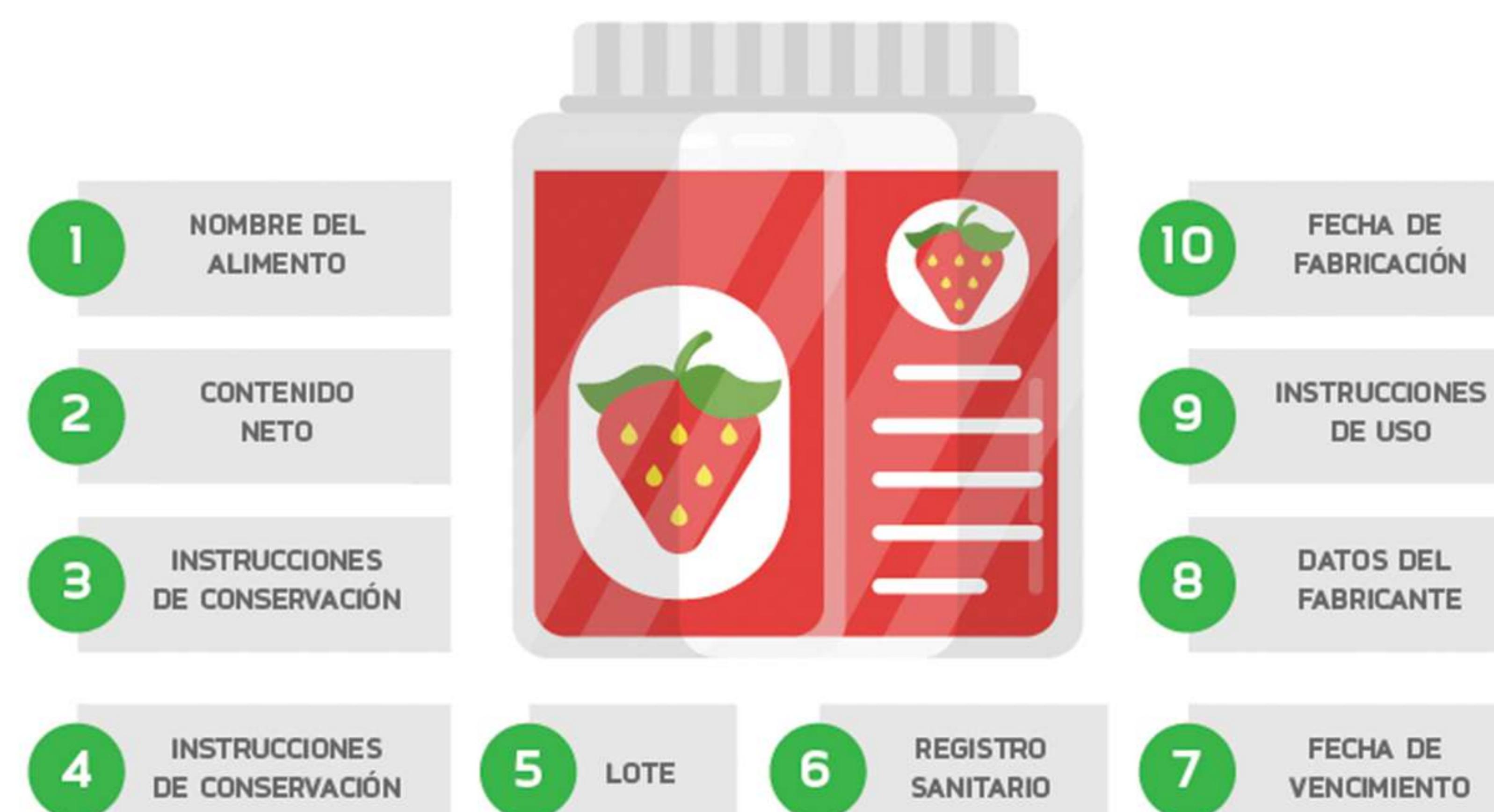
Disponer de los equipos necesarios para la conservación, como neveras y congeladores los cuales deben:

- Tener termómetros calibrados que permitan verificar la temperatura.
- Estar encendidos mientras contenga el alimento y ser utilizados de acuerdo con la capacidad de su diseño.
- Contar con procedimientos definidos para limpieza, desinfección y mantenimiento.

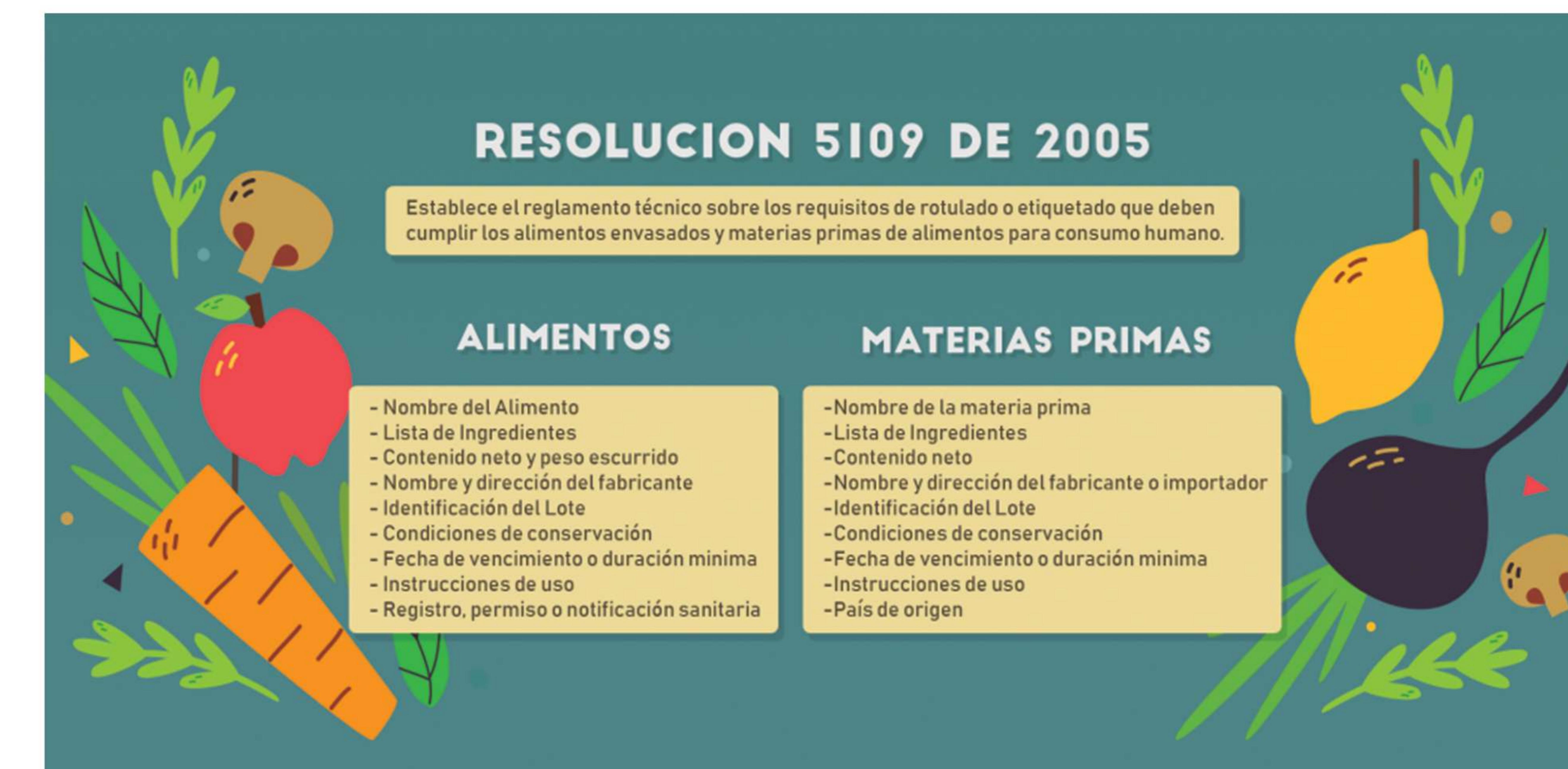
Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

Contar con la infraestructura adecuada de acuerdo a las áreas requeridas.

Evitar el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.



NOTA: Los productos envasados que se comercialicen en los expendios deben estar rotulados de acuerdo con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005



Lección # 4

APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN RESTAURANTES Y EXPENDIOS DE ALIMENTOS

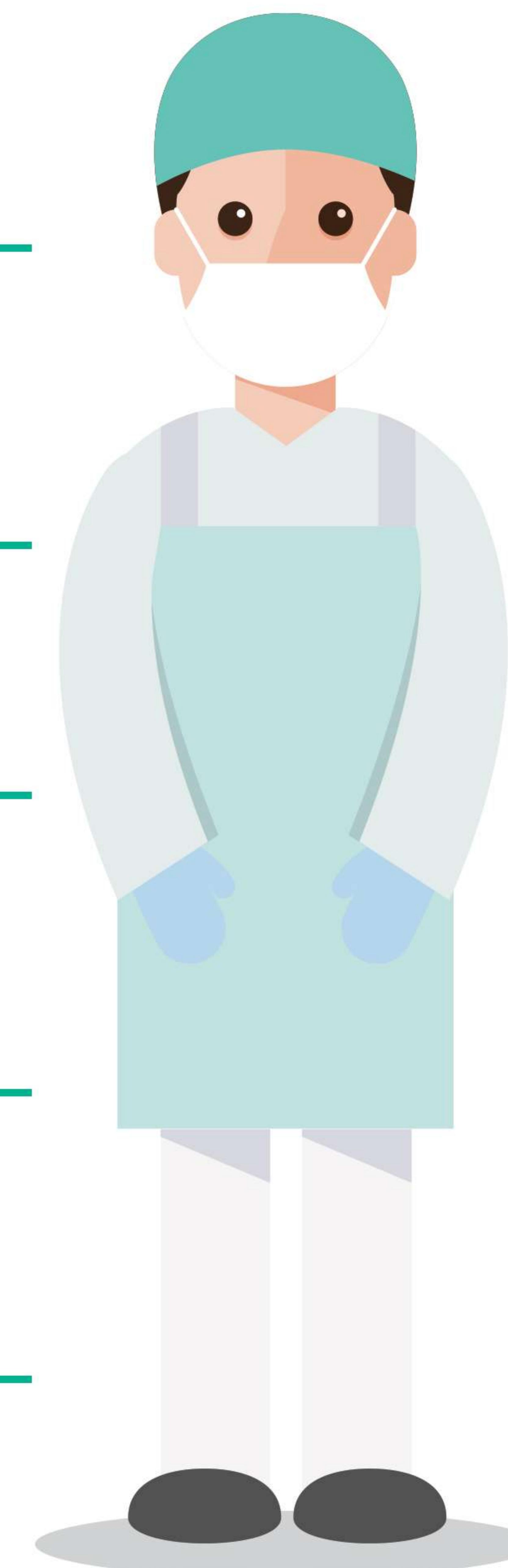
Al igual que en las fabricas de alimentos la resolucion 2674 establece el cumplimiento de buenas practicas de manufactura en estos establecimientos, cuyo principal objetivo es que su funcionamiento no ponga en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, son responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor.

Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben contar con una certificación médica donde conste su aptitud y recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos.



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS



No colocar lápices u otros objetos detrás de la oreja.

Aseo Corporal Diario.

Usar tapabocas en las áreas de contacto directo con el alimento.

Cabello recogido y cubierto con gorro.

Delantal atados al cuerpo de forma segura.

Rasurado diario (Hombres). Sin maquillaje (Mujeres).

Usar guantes limpios, sin roturas, al estar en contacto directo con el alimento.

Uñas cortas, limpias y sin esmalter y/o postizas.

Sin anillos, zarcillos, cadenas, adornos en la cabeza, piercing, pestañas postizas.

Uniforme Limpio.

Zapatos de seguridad, limpios y cerrados.



SANDIEGO
E-LEARNING

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