



DIRECCIÓN ACADÉMICA

DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia

GUÍA DE ELABORACION DE ALIMENTOS E HIGIENE

TEMA: “Higiene en la Industria de Alimentos”

Nombre: _____ Curso 3° E Fecha: ____/____/2020

Objetivos:

- Conocer la importancia de la higiene en la industria de alimentos
- Reconocer los aspectos básicos de higiene en la elaboración de alimentos.

INSTRUCCIONES

1. LEE ATENTAMENTE LA GUIA ENTREGADA
2. ELABORA UN VOCABULARIO CON TERMINOS O CONCEPTOS QUE TU NO CONOZCAS
3. DESARROLLA LA ACTIVIDAD ENTREGADA AL FINAL DE LA GUIA
4. CUALQUIER DUDA O CONSULTA ESCRIBIR AL CORREO elaboracioncestarosa@gmail.com

HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Unos de los aspectos fundamentales para un manipulador de alimentos es la higiene en la preparación de los alimentos. Pero ¿tenemos claro qué es la higiene alimentaria? A todos se nos viene a la cabeza una correcta higiene personal del manipulador de alimentos. Y es correcto, pero no es suficiente para asegurarnos de que los alimentos a consumir son adecuados y no peligrosos para la salud de los consumidores.

Las intoxicaciones alimentarias se dan, casi siempre, por no atender de forma adecuada a las reglas y normas de higiene alimentaria

¿Quién no recuerda noticias en los medios sobre una intoxicación alimentaria? Casi con toda seguridad esto ha ocurrido por una incorrecta higiene alimentaria en alguna fase del proceso de manipulación de alimentos. El causante de estas intoxicaciones es, en la gran mayoría de las ocasiones, el ser humano, que de una manera u otra ha producido, provocado o favorecido la contaminación de los alimentos y, de este modo, el origen de la intoxicación. Es fundamental garantizar una correcta seguridad alimentaria en los consumidores.

¿Qué es la higiene de los alimentos?

La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas –sabor, aroma, textura, etc-, su inocuidad alimentaria. En pocas palabras: que sean seguros (por definición, inocuos) para la salud mediante una buena higiene de los alimentos. De ahí la gran importancia sanitaria de la higiene alimentaria, especialmente para quienes manipulan los alimentos.

Y es que las bacterias tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas para ellas, y muchas de estas son perjudiciales para las personas. Vómitos, diarreas y fiebres son comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y que, en los casos más graves, puede incluso causar la muerte de los intoxicados.

El elemento que más incidencia tiene en estas contaminaciones es la inadecuada aplicación de normas y no tener hábitos de higiene alimentaria correctos por parte de las personas que intervienen en la cadena alimentaria. Por ello, el manipulador de alimentos debe poner especial énfasis en atender correctamente estos aspectos. La higiene personal del manipulador de alimentos, por buena que sea, no es suficiente. Esta debe adecuarse al desarrollo de su actividad laboral. Por lo que, además de sus hábitos de limpieza personal, debe tener en cuenta otros elementos participes de la higiene alimentaria para no convertirse en foco de una intoxicación.

Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos

Son los procesos y procedimientos de higiene y manipulación, que son requisitos básicos e indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento, tendientes a facilitar la elaboración de alimentos inocuos, y para participar en un mercado competitivo. De modo general se puede decir que son recomendaciones que involucra a los tres vértices de la pirámide de la producción de alimentos: las instalaciones donde se efectúa el proceso, el personal implicado y el alimento. La implementación de las buenas prácticas es una herramienta básica para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano.

¿Cuáles son los aspectos a tener en cuenta en la instalación?

Su diseño debe permitir la separación entre material “sucio” y material “limpio”. La separación no significa la existencia de paredes u otras barreras físicas; sino la simple distancia puede considerarse una separación. Como material sucio debe incluirse toda materia prima no preparada, lavada o cocinada, los platos y cubiertos usados, los paños usados en la limpieza de superficies y manos. Puede considerarse como “limpia” toda operación efectuada con los alimentos que posteriormente no recibirá ningún tratamiento o proceso capaz de destruir los microorganismos presentes sobre o dentro de ellos, por lo que deberán estar separadas las áreas frías de las calientes, las húmedas de las secas y las limpias de las sucias.

¿Qué aspectos se debe tener en cuenta en la higiene personal?

Antes de tocar o comer cualquier alimento se debe lavar las manos con agua y jabón adecuadamente. De esta forma se evitará ingerir los microorganismos y la suciedad de las manos que aunque es posible que no se vea, está presente y así ingresa al tubo digestivo, pudiendo producir trastornos digestivos.

Esta práctica tiene gran relevancia en el manipulador de alimento, el cual pondrá especial cuidado y debe considerarse la clave de oro del manipulador. De esta manera, este hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y después tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de usar el baño. De rascarse la cabeza, tocarse el cabello, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, al estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar la basura. El manipulador puede demostrar su responsabilidad y profesionalidad, atendiendo todas las normas sobre el lavado y desinfección de las manos.

¿Cuáles son las recomendaciones para el alimento?

En relación al alimento, el control de la temperatura es importante en los puntos siguientes:

- Transporte
- Recepción
- Almacenamiento
- Preparación previa
- Elaboración
- Enfriamiento
- Servicio

Es decir en todas las etapas es requisito el control de la temperatura, y en ninguna de ellas es permisible que el factor temperatura se torne en un riesgo. Entonces no hay proceso alimentario seguro sin la presencia de un termómetro y un profesional que lo utilice a favor de la garantía de la calidad.

¿Qué otros procedimientos comprenden las Buenas Prácticas de Higiene?

Estos son los procedimientos operacionales estándar de saneamiento que abarcan:

- Las sustancias usadas para limpieza y saneamiento
- Almacenamiento de materiales tóxicos
- Higiene de las superficies en contacto con los alimentos
- Almacenamiento y manipulación de equipos y utensilios
- Control de plagas
- Retirada de la basura y residuos.

Consejos útiles

Lavarse las manos con agua y jabón antes de tocar alimentos o comer.

Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño.

No consumir alimentos cuya procedencia se desconoce.

Observar las fechas de vencimiento de los alimentos y no consumirlos si están vencidos.

Higienizar constantemente los utensilios con los que se manipulan los alimentos.

¡No olvide! Que en sus manos está la salud y la vida

ACTIVIDAD

Lee atentamente la guía y contesta las siguientes preguntas, (la puedes desarrollar en tu cuaderno):

I.-Elabora un vocabulario con 10 palabras como mínimo con conceptos o términos que tu no conozcas investiga su definición

II.-La empresa “tomatitos” recibió una queja por parte de un consumidor que presentó vómitos y dolores abdominales después de consumir la salsa de tomates Premium, con respecto a este caso nombra tres causas por las cuales el consumidor pudo presentar estos síntomas.

III.-Los microorganismos son seres vivos los cuales al igual que nosotros y necesitan de ciertas condiciones para poder vivir y desarrollarse, nombra tres de estas y que ocurriría si les restringimos uno de ellos?

IV.-¿Cómo podemos asegurar una buena higiene alimentaria?

V.-Todas las empresas que elaboran alimentos deben implementar las BPM (buenas prácticas manufactura o higiene), ¿Cuáles serían estas prácticas que se aplican en la industria? y ¿Cuál es su importancia en la elaboración de alimentos?

VI.- Investiga una enfermedad alimentaria desarrollada en nuestro país en los últimos dos años, nombra el microorganismo involucrado, nombre de la enfermedad, alimento (s) asociados y los síntomas desarrollados en el consumidor

VII.- La temperatura es uno de los principales factores que ayudan al desarrollo de los microorganismos en la elaboración de alimentos, ¿Dónde o cuando debemos controlarla?