

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**GUÍA DE ELABORACION DE ALIMENTOS E HIGIENE II  
TEMA: “LA HIGIENE EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS”**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3°E Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Objetivos:**

* Identificar y distinguir los principales aspectos en la higiene de alimentos
* Conocer y distinguir los diferentes tipos de alteraciones producidas en los alimentos

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**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](mailto:elaboracioncestarosa@gmail.com)

**HIGIENE ALIMENTARIA**

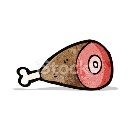
En la Industria alimentaria la Higiene es una de las armas fundamentales para asegurar la calidad de los alimentos. El consumidor tiene derecho a acceder a alimentos seguros que no sean vehículos de enfermedad o intoxicación alimentaria. La industria consciente de su papel puede incorporar aquellos aspectos de la producción que permitan conseguir una mejora de las condiciones higiénicas de forma tan sencilla como adoptando un manual de Buenas Prácticas Higiénicas y de manipulación. Las repercusiones que las posibles intoxicaciones alimentarias producidas por esta mala manipulación tienen para la Salud Pública son de una importancia vital, por ello se hace, no sólo necesario, sino imprescindible, que los trabajadores que manipulan los alimentos reciban una formación actual y precisa en materia de alimentación e higiene alimentaria, consiguiendo a través de esta formación que los alimentos que llegan al consumidor conserven su inocuidad, evitando así la aparición de intoxicaciones e infecciones alimentarias.

Los alimentos durante su producción, transporte, elaboración y manipulación son un importante vehículo de agentes capaces de provocar enfermedades en el hombre. Las buenas prácticas comienzan con una adecuada formación que permita la adquisición de los conocimientos que cambien la visión hacia la mentalización higiénica adecuada para producir alimentos sin riesgo.

**MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

La seguridad alimentaria es el conjunto de medidas que garantizan que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven sus propiedades nutritivas. Para garantizarla y evitar enfermedades de origen alimentario, es de vital importancia conocer y cumplir con la normativa en materia de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas etapas o procesos que requieran la manipulación de los alimentos.

  1 La producción primaria es el primer eslabón de la cadena y proporciona la materia prima: agricultura, ganadería, pesca y caza



2 La industria alimentaria prepara y elabora los alimentos usando esas materias primas



3 Las tiendas, supermercados e hipermercados o establecimientos similares se encargan de la distribución y la venta.

 4 El último eslabón de la cadena son los consumidores sobre los que recae la responsabilidad final de una buena manipulación

Por lo tanto, siguiendo todas las fases de la cadena alimentaria se puede afirmar que son “manipuladores de alimentos todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio”.

Además, se consideran manipuladores de mayor riesgo a aquellos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad de los alimentos; en este grupo se incluyen los manipuladores dedicados a la elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y/o servicio directo al consumidor o colectividades. El manipulador de los alimentos es un trabajador que ha de tener unos hábitos higiénicos más estrictos que otros trabajadores, debido a la gran responsabilidad de crear alimentos inocuos. Por ello debe adoptar un sistema de autocontrol higiénico en su trabajo y conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos respetando las exigencias culinarias, sanitarias y nutritivas que permitan que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad evitando que en muchos casos sea el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión en la contaminación de alimentos, por actuaciones incorrectas y malas prácticas higiénicas.

**LOS ALIMENTOS**

**CONCEPTO**

Una definición de alimento común para todos es que cumple con los siguientes objetivos:

• garantizar la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores

• facilitar y asegurar el funcionamiento del mercado interior

• evitar condiciones desiguales de competencia

• eliminar la inseguridad jurídica, tanto para consumidores como para operadores económicos (productores, distribuidores, importadores, etc.).

El concepto de alimento ha quedado reservado, de forma común, a “cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad de serlo, tanto si han sido procesados entera o parcialmente, como si no”. El Reglamento extiende, por tanto, el concepto de alimento a todas aquellas sustancias, ingredientes, materias primas, aditivos y nutrientes ingeridos por el ser humano a través del tracto gastrointestinal. En la nueva definición común adoptada se consideran alimentos a las bebidas, la goma de mascar y el agua, así como cualquier sustancia incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento, por ejemplo, aditivos, grasas y vitaminas, y los residuos derivados de la producción y el procesamiento de alimentos, como son los residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas. Sin embargo, NO serán considerados como tales: los piensos, las plantas antes de la cosecha, los medicamentos, los cosméticos, el tabaco y los productos tabacaleros, las sustancias narcóticas o psicotrópicas y los animales vivos (salvo los que estén preparados, envasados y/o servidos para el consumo humano en ese estado, como es el caso de las ostras).

**TIPOS DE ALIMENTOS**

Los alimentos se pueden clasificar según:

1. **Puedan o no causar un efecto prejudicial en la salud del consumidor:**

• Nocivos: Todos los alimentos que consumidos pueden provocar de forma aguda o crónica efectos perjudiciales en el consumidor.

• Inocuos: Conjunto de condiciones que reúne un alimento o proceso que garantiza la ausencia de factores capaces de producir efectos perjudiciales para el consumidor.

**b) Sus condiciones de conservación:**

• Alimentos perecederos: Aquellos que, por sus características, exigen condiciones especiales de conservación en sus períodos de almacenamiento y transporte. Se alteran con rapidez, debiéndose consumir en un breve plazo de tiempo. Entre ellos, siempre que se presenten sin procesar, debemos de destacar los huevos, la leche, la carne o el pescado.

• Alimentos semiperecederos: Los que han sido conservados o procesados por diferentes procedimientos que les permiten una duración más prolongada en condiciones adecuadas. La congelación, la deshidratación, la salazón, el ahumado, el enlatado o la pasteurización (en el caso de la leche) son algunos ejemplos de los métodos o procesos utilizados.

• Alimento no perecedero: es aquél que no requiere condiciones especiales de conservación, por ejemplo: legumbres, cereales, frutos secos. Aunque no requieran almacenamiento en frío, estos alimentos hay que preservarlos de la humedad y de la suciedad.

1. **La presencia de alteraciones o contaminaciones que lo hagan inadecuado para su consumo:**

La alteración de los alimentos puede deberse a factores ambientales físicos, como la temperatura, la luz o el aire, que modifican las características de los productos. Otra posibilidad es que, bajo determinadas condiciones y debido a los propios componentes de los alimentos o a su contacto con otros de su entorno, se desencadenen reacciones químicas que contribuyen a la alteración del producto.

• **Alimento Alterado:** Es el alimento que, por causas naturales, físicas, químicas, biológicas o provenientes de tratamientos inadecuados, ha sufrido un deterioro en sus características organolépticas y valor nutritivo, que lo hacen poco apto para el consumo humano. Son fácilmente detectables por su color, olor, sabor y/o aspecto.

Las alteraciones más comunes que pueden aparecer en los alimentos se deben a diferentes factores tales como:

- Frío: puede provocar por ejemplo solidificación del aceite o de la miel

- Viento: puede provocar desecación de alimentos

- Calor: provoca la perdida de vitaminas

- Formación de gases: que puede provocar abombamiento en latas de conserva o en envases

- Oxidación de las grasas que provoca enranciamento de los productos

- Tiempo: puede provocar el ablandamiento o la putrefacción de los alimentos

- Acidificaciones de determinados alimentos como los lácteos.

* **Alimento adulterado:** Es aquel al que se le ha añadido o quitado, de manera premeditada e intencionada, alguna sustancia con fines fraudulentos y se ha modificado para que varíe su composición, peso o volumen o para encubrir algún defecto

**• Alimento deteriorado:** Es en el cual se produjo envejecimiento, cambio de color, abolladura, rotura, mal cerrado de los envases e injurias externas al envoltorio del producto envasado. Estos deterioros pueden producir posterior contaminación.

**• Alimento Contaminado:** Es aquél que contiene gérmenes patógenos, sustancias químicas o radiactivas, toxinas, parásitos o cualquier cuerpo extraño a la composición del alimento, que permite la transmisión de enfermedades al hombre o a los animales. También si contienen componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas.

**ACTIVIDAD**

1. Lee atentamente la guía y responde las siguientes preguntas
   1. Según la definición de manipulador de alimentos nombra para cada etapa de la cadena alimentaria

Producción primaria………………..

Industria Alimentaria………………

Venta………………………………..

Consumidor………………………..,

* 1. ¿Cuál es el objetivo de la higiene en la industria alimentaria?
  2. La higiene de alimentos garantiza la elaboración de alimentos inocuos, ¿Qué características deben tener estos alimentos?
  3. Con respecto a la siguiente noticia, contesta las siguientes preguntas

El Ministerio de Agricultura anunció este lunes **el cierre del mercado brasileño de carne bovina** hasta conocerse detalles del escándalo de dos empresas exportadoras, las que son acusadas de adulterar las carnes que exportaban a distintos mercados del mundo.

El titular de la Cartera, Carlos Furche, explicó que esta**cancelación es temporal hasta que se entreguen detalles del caso y su eventual impacto en Chile.**

De acuerdo a la investigación, **las empresas JBS y JR Foods** suministraban químicos a carnes vencidas, sustancias que no se descartan **podrían ser cancerígenas,** para cambiar el aspecto y olor de los productos y así poder ingresarlas al mercado con fechas adulteradas de caducidad.

* Por Alejandro Chamorro González

* 18 de Marzo de 2017
  + - 1. ¿Qué consecuencias a la salud podía traer el consumo de este tipo de carnes?
      2. ¿Por qué hablamos de un alimento adulterado y no alterado?
      3. ¿Qué productos se suministraban a estas carnes y que efectos producían en ellas?