



Capacitación de Buenas practicas de Manufactura

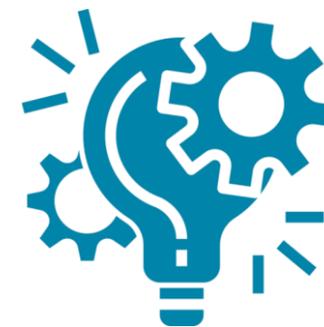
FACILITADOR:

ERIKA FORERO GONZALEZ

MICROBIOLOGO/ ESP. EN GESTION DE LA CALIDAD

Erika.especialistasgi@gmail.com

Cel: 314 718 6559



Modelo básico de Plan de capacitación



Inducción General, Claves para la inocuidad alimentaria

Tema 1. Terminologías.

Tema 2. Higiene del personal y los alimentos, contaminantes.



Cadena Alimentaria

Tema 1. Los Alimentos y Cadena Alimentaria

Tema 2. Vida útil de los alimentos.

Tema 3. Métodos de conservación.

Tema 4. Recepción, almacenamiento y despacho de materias primas.



Plan de saneamiento básico.

Tema 1. Programa de limpieza y desinfección.

Tema 2. Programa de control de plagas.

Tema 3. Programa de manejo integral de residuos.

Tema 4. Programa de abastecimiento de agua potable.

Enfermedades de transmisión alimentaria ETAS

Tema 1. Los microorganismos.

Tema 2. ETAS de mayor relevancia.



Legislación sanitaria

Tema 1: Decreto 3075 de 1997

Tema 2. Resolución 2674 de 2013

Tema 4. Resolución 719 de 2015.

Tema 5. Ley 1480 de 2011, Resolución 5109 de 2005



Inducción General, Claves para la inocuidad alimentaria



Terminologías



5 PASOS CLAVE PARA LA INOCUIDAD* DE LOS ALIMENTOS



¿Qué puedo hacer?

La Organización Mundial de la Salud ha propuesto 5 pasos claves para que desde casa puedas asegurar la inocuidad de tus alimentos:

1 Temperaturas seguras

Mantén la comida caliente y **refrigera los alimentos cocidos y perecibles.**

2 Agua y alimentos seguros

Usa agua potable, alimentos frescos y **revisa siempre la fecha de vencimiento.**

3 Mantén la limpieza

Lávate las manos a menudo, especialmente **antes y durante la preparación de los alimentos.**

4 Separa crudos y cocidos

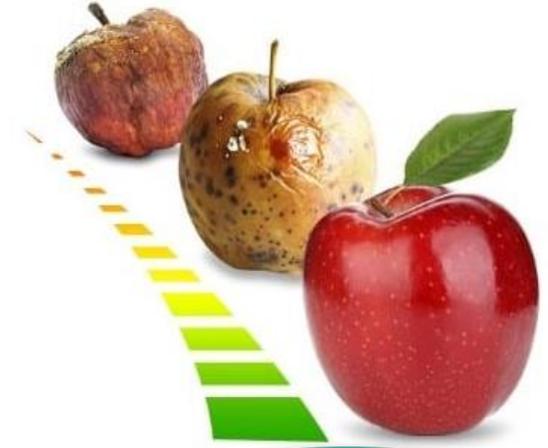
Usa diferentes utensilios, tablas de picar y recipientes para **alimentos crudos y cocidos.**

5 Cocina los alimentos completamente

Cocina bien todos tus **alimentos**, especialmente carnes y huevos.



Cadena Alimentaria



La vida útil de un alimento es el periodo de tiempo que transcurre entre la producción o envasado del producto alimenticio y el punto en el cual el alimento pierde sus cualidades físico-químicas y organolépticas

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU ALTERACIÓN

- Carnes y sus derivados
- Pescado
- Leche y sus derivados
- Huevo
- Frutas
- Verduras
- Productos de panadería

PERECEDEROS

- Arroz
- Legumbres
- Enlatados
- Azúcar
- Sal
- Especias
- Harinas
- Conservas
- Aceite

NO PERECEDEROS



Métodos de conservación de los alimentos





Eliminación de efectos de la temperatura

Conservación por frío

- Refrigeración. (Frutas, etc.)
- Congelación: (helados, carnes).

Conservación por calor

- Esterilización: (enlatados).
- Pasteurización. (Lácteos)



Eliminación del oxígeno

- Envasado al vacío. Envases de vidrio (mayonesa, salsas)



Modificación de la cantidad de agua.

- Deshidratación/secado (Leche en polvo, sopas de sobre).
- Adición de sal/Salazón.(Pescado y carnes).
- Adición de azúcar (almíbar, glaseado, mermeladas, confituras).



Acidificación.

- Encurtidos: vinagre o limón. } (Vegetales y hortalizas).
- Fermentados: salmuera + bacterias. }
- Marinados } (Carnes, aves, pescados).
- Adobos. }



Tratamiento químico

Aditivos

- Antibióticos. Evitar Microorg.
- Inhibidores. Evitar reproducción de microorg.
- Antioxidantes. Evitar oxidación.

Comp. Del Humo

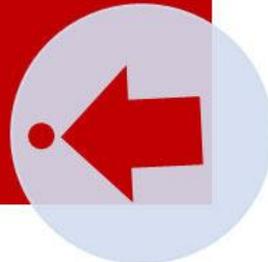
- Ahumado (carnes, quesos, embutidos)



Factores que afectan la conservación de los alimentos

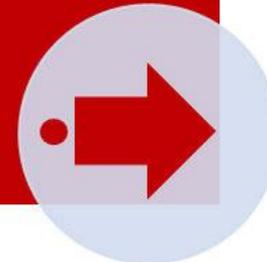
- **pH** (acidulantes, fermentación)
- **A_w** (deseccación, adición de sal)
- Potencial redox (presencia / ausencia de O₂)
- Antimicrobianos (ácidos orgánicos o sus sales)
- Microbiota endógena (bacterias del ácido láctico), microorganismos patógenos
- Calidad microbiológica de los ingredientes
- Formulación / composición

INTRÍNSECAS



- **Temperatura** durante producción, distribución y almacenamiento
- **Envase** (permeabilidad)
- Atmósfera (protectora, vacío, aire)
- Humedad relativa
- Tipo de procesamiento (tratamiento térmico, altas presiones)
- Buenas prácticas de manipulación y de higiene

EXTRÍNSECAS





- Proceso de recepción

Área de recepción

Área de almacenamiento

- Proceso de almacenamiento

- Proceso de despacho

Área de despacho

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



Transporte



Recepción



Almacenamiento



Manipulación



Exposición y
venta

Mantener Cadena de Frío

Congelados: -18°C

Refrigerados: de 0 a 5°C



$< -18^{\circ}\text{C}$

Congelación

No crecen, pero
tampoco mueren

0° a 5°C

Refrigeración

Crecen, pero
muy lentamente

10° a 60°C

Zona de peligro

En torno a 37°
favorece más el
crecimiento

$> 65^{\circ}\text{C}$

Cocinado

Casi todos los
microorganismos
mueren

Plan de Saneamiento Básico

CANECA GRIS RESIDUOS APROVECHABLES Papel y cartón son recuperables si están limpios. 	CANECA VERDE RESIDUOS ORDINARIOS Sobrantes de comida, vasos, platos, cubiertos, desechables, papel de mecató, papel engrasado, carbón y aluminio. 	CANECA AZUL RESIDUOS APROVECHABLES Vidrio y plástico, botellas retornables, bolsas plásticas. 
--	---	---



Manejo de Residuos

Limpieza y desinfección

PROGRAMAS

Abastecimiento de agua potable

Manejo Integrado de Plagas

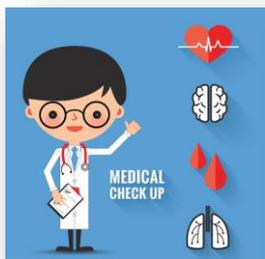


Personal Manipulador

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

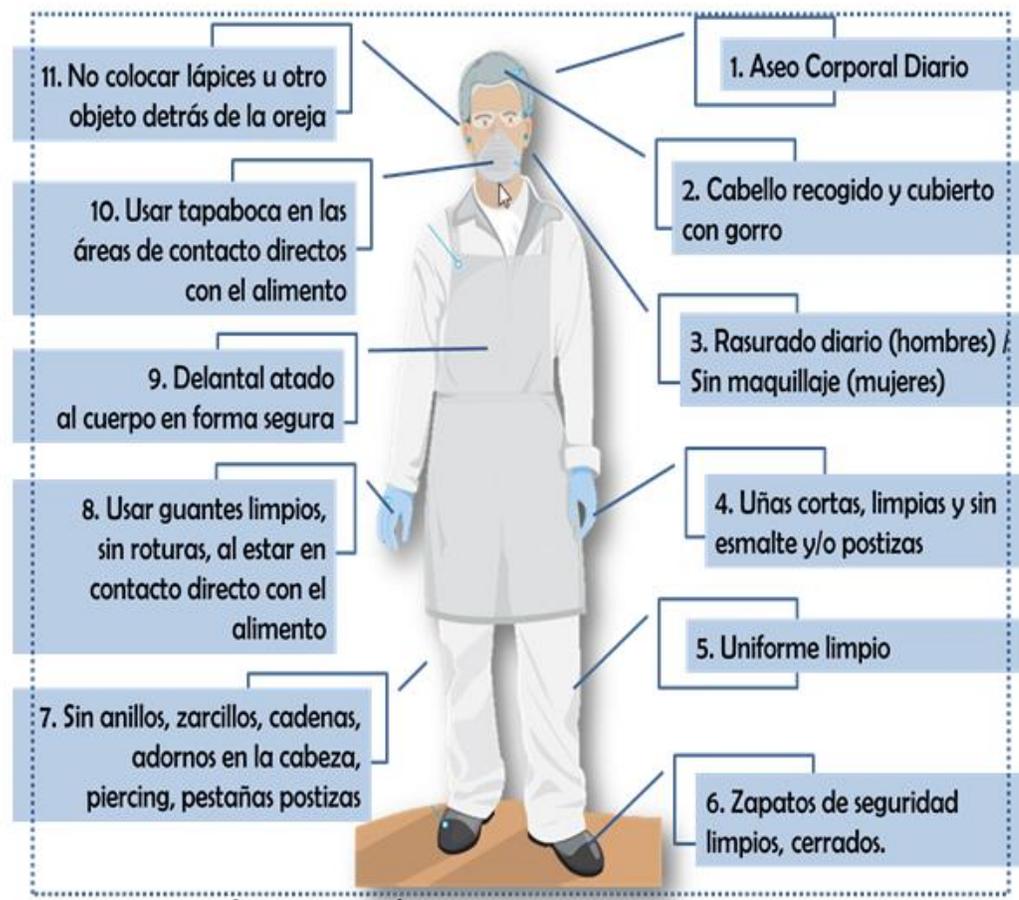
REQUISITOS



1. Constancia de asistencia al curso de manipulación de alimentos .
2. Examen médico general haciendo énfasis en:
 - Pulmones
 - Frotis de garganta
 - KOH (Frotis de uñas)
3. Examen de laboratorio (coprológico seriado)



11 Prácticas Higiénicas para los Manipuladores de Alimentos



Enfermedades Transmitidas Por Alimentos (ETAS)

Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Agua

¿Cuáles son los síntomas?

- Diarrea
- Dolor abdominal
- Nausea o Vómito
- Fiebre

En algunos casos presencia de sangre en las heces (disentería)



Staphylococcus



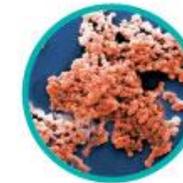
Escherichia Coli



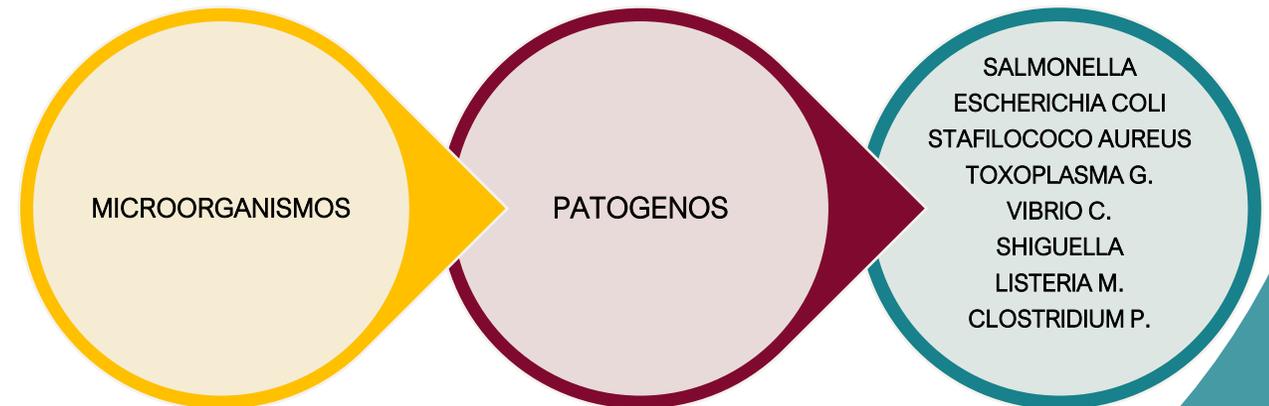
Bacillus sp.



Streptococcus



Patógenos ambientales



Tiempo de incubación para producir ETAs

Bacterias	Tiempo de incubación
<i>Salmonella</i>	6 a 48 horas
<i>Clostridium perfringes</i>	8 a 22 horas
<i>Clostridium botulinum</i>	18 a 36 horas
<i>Staphylococcus aureus</i>	0,5 a 6 horas
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2 a 48 horas
<i>Bacillus cereus</i>	8 a 16 horas
<i>Escherichia coli</i>	12 a 72 horas
<i>Campylobacter</i>	2 a 5 días

Tipo de contaminación

Peligros



Físico

Vidrio, madera, unas, cabello, plástico, huesos



Químico

Desinfectantes, lubricantes, perfume, cremas de piel etc



Biológico

Bacterias, hongos, parásitos, virus



VIAS



CONTAMINACION CRUZADA

CONTAMINACION DE ORIGEN

CONTAMINACION POR MANIPULADOR

¿QUÉ ES CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALIMENTOS?



Es la transferencia de contaminantes biológicos o químicos a los productos alimenticios, provenientes de alimentos crudos, manipuladores de alimentos u otras fuentes externas.



La contaminación cruzada puede provocar enfermedades gastrointestinales en niños, jóvenes y adultos.

Contaminación cruzada

La contaminación puede ser:

Directa



Alimento contaminado



Alimento sin contaminar

Indirecta



Alimentos sin contaminar



Utensilios sucios o mala manipulación

¿Cómo puedes evitarlo?

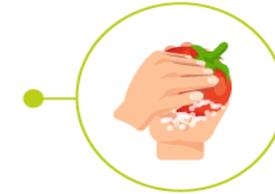


Mantén una **higiene personal adecuada**

"Lávate las manos siempre antes de cocinar"

Lava siempre las frutas y verduras

"Utiliza agua del grifo y retira el exceso de tierra"

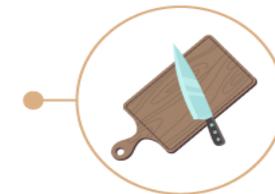


No reutilices los platos sin lavar

"Sobre todo si has puesto carne, pescado o huevos crudos en ellos"

Mantén las tablas de cortar y los cuchillos limpios

"Lávalos entre diferentes tipos de alimentos"



Almacena los alimentos por separado

"No mezcles platos cocinados con alimentos crudos"

Normativa colombiana



Res.
5109/ 05

Res.
719/ 15

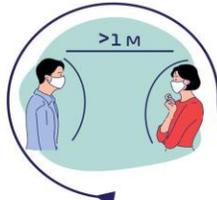
Res.
2674/ 13

Ley
1480/ 11



Protocolo de visitas a clientes

ANTES Y DURANTE



PROTÉGETE
MANTENIENDO LA
DEBIDA DISTANCIA



USA MASCARILLA
Y LENTES DE
PROTECCIÓN
SIEMPRE



DESINFECTA
TU CALZADO



DESINFECTA
TUS MANOS CON
ALCOHOL



EVITA TODO
CONTACTO
FÍSICO

AL FINALIZAR



LAVA TUS MANOS
Y DESINFECTA TUS
OBJETOS



LIMPIA Y
DESINFECTA TU
VEHÍCULO



ELIMINA TODOS
LOS DESECHOS



¡ CUIDARNOS ES TAREA DE TODOS !

Gracias por su Atención recuerde Protegerse del Covid 19