

CURSO DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS



Gobierno del
CHACO

Ministerio
de Salud

Dirección de
Bromatología

MODULO 2

- **Alimentos Seguros**

- ✓ ALIMENTOS GENUINO O NORMAL

- ✓ ALIMENTOS ; NO APTOS !:

- ALTERADOS
- ADULTERADOS
- FALSIFICADOS
- CONTAMINADOS

- ✓ CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN DE PELIGRO Y RIESGO



ALIMENTO:

- Toda sustancia o mezcla de sustancias **NATURALES** O **ELABORADAS** que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.

INOCUO



LIBRE DE PELIGRO



No debe causar daño a nuestra salud



DEFINICIONES

ALIMENTO Genuino o Normal

Responde a las especificaciones reglamentarias



RNE: Registro Nacional de Establecimiento

RNPA: Registro Nacional de Producto Alimenticio



ALIMENTO ALTERADO

El que ha sufrido deterioro en sus características organolépticas (sabor, color, olor, textura), en su composición o en su valor nutritivo.



PERECEDEROS



Son aquellos alimentos que por sus características de humedad, nutrientes, pH y disponibilidad de agua son muy sensibles al deterioro, por lo que es imprescindible el uso del frío para almacenarlos.

NO PERECEDEROS



Son aquellos alimentos que por sus características propias, pueden almacenarse a temperatura ambiente, por tiempos prolongados.

Los alimentos perecederos se alteran fácilmente, por eso necesitamos conservarlos de forma adecuada.

ALIMENTO FALSIFICADO

El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto Autorizado, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.



ORIGINAL

FALSIFICADO





Miel Envasada



A la hora de comprar miel, observá bien el envase del producto.

El producto debe respetar el Código Alimentario Argentino, mediante las siguientes normas para la rotulación e información obligatoria del envasado:

- Denominación: MIEL
- Contenidos netos
- Identificación de Origen
- Lote
- Ingredientes
- Fecha de Vencimiento
- Información Nutricional
- No suministrar a niños menores de 1 año



RNE

Registro Nacional de Establecimiento. El RNE forma parte de la identificación del origen. Datos del elaborador, fraccionador o titular de marca, país de origen y número de registro.

RNPA

Registro Nacional de Producto Alimenticio.



Gobierno del
CHACO

Ministerio
de Salud

Dirección
de Bromatología

Agua de mesa envasada con registro



Los productos envasados **CON REGISTRO** están inscriptos en la Dirección de Bromatología de la Provincia, cuentan con control bromatológico, están a cargo de un director técnico y poseen los equipos de tratamiento físico-químico y microbiológico que exige el Código Alimentario Argentino.

De aquellos productos envasados **SIN REGISTRO** se desconoce su procedencia y la forma en que son elaborados.

El RÓTULO del agua envasada debe contener la siguiente información:

- Denominación de venta
- Marca
- Titular del producto
- Dirección de la planta
- Contenido neto
- Lote y vencimiento
- Registro Nacional de Establecimiento (RNE)
- Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA)



Gobierno del
CHACO

Ministerio
de Salud

Dirección
de Bromatología

ALIMENTO ADULTERADO

El que ha sido privado, de sus elementos característicos, reemplazándolos por otros extraños.

- Adicionando aditivos no autorizados.
- Sometidos a tratamientos para disimular u ocultar alteraciones.

Alimentos que más Frecuentemente se adulteran

- Aceite de oliva
- Leche
- Miel
- Jugo de naranja



ALIMENTO CONTAMINADO

Es la presencia de elementos o sustancias extrañas a la composición normal de un alimento.

- Agentes Físicos.
- Agentes Químicos.
- Agentes Biológicos.

PELIGRO : PROBABILIDAD = **RIESGO**

Peligros físicos

- ★ Esquirlas de vidrio
- ★ Viruta de madera
- ★ Trozos de metal, plástico o papel
- ★ Bijouterie
- ★ Huesos
- ★ Carozos, semillas
- ★ Escarbadientes



PUEDEN CAUSAR HERIDAS, ATRAGANTAMIENTO

Peligros químicos

- ★ Detergentes/desinfectantes
- ★ Insecticidas /raticidas
- ★ Aditivos no autorizados / cantidades superiores a las permitidas
- ★ Compuestos generados por altas temperaturas en frituras
- ★ Compuestos naturales en hortalizas
- ★ Metales pesados (arsénico, plomo y mercurio)
- ★ Hormonas y antibióticos
- ★ Fertilizantes y plaguicidas
- ★ Lubricantes



PUEDEN CAUSAR INTOXICACIONES



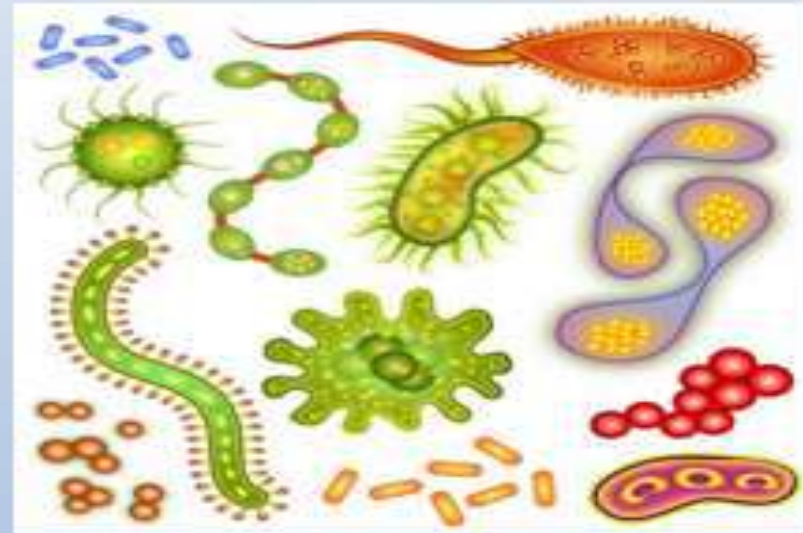
Peligros biológicos

★ BACTERIAS

★ VIRUS

★ HONGOS

★ PARÁSITOS

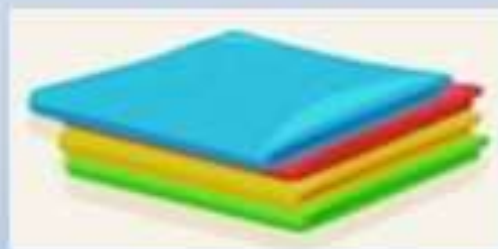


**PRINCIPAL CAUSA DE
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.**

Peligros biológicos: Microorganismos

→ Están presentes en todas partes: suelo, agua, aire, organismo, etc.

→ Requieren un medio para trasladarse...



TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

Contaminación Primaria o de origen

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.
Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeño, pesca.

Contaminación Directa

Llegan al alimento por medio de la persona que los manipula, superficies , utensilios o vectores que se posan sobre el alimento.

Contaminación Cruzada

Es la transferencia de contaminantes desde un alimento contaminado a otro que no lo está.





RIESGO ALTO



RIESGO ALTO



RIESGO BAJO



RIESGO BAJO

