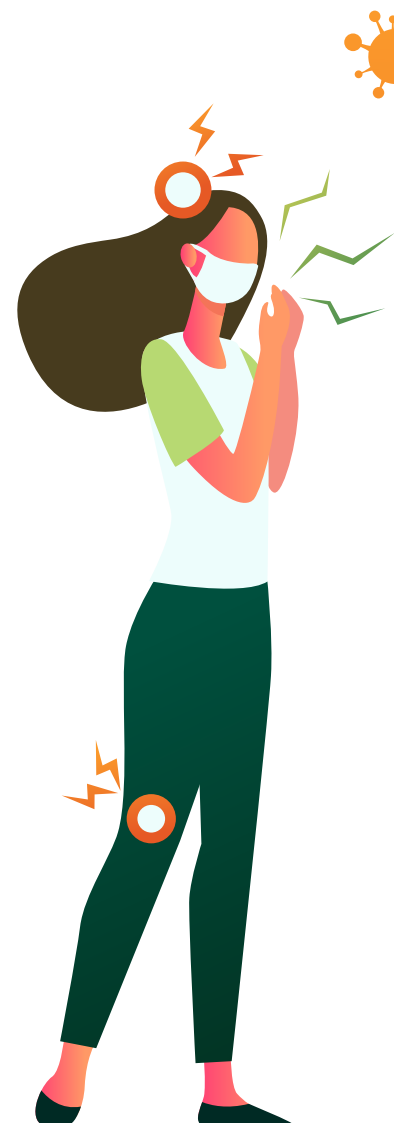


cinépolis

Conceptos importantes del manejo higiénico de alimentos

Lee con atención y ten a la mano durante el curso los siguientes conceptos:



Alimento inocuo:

Es aquel que no causa daño a la salud del consumidor.



Intoxicaciones:

Son provocadas por la ingestión de las toxinas presentes en el alimento generadas por microorganismos (aunque estos ya no se encuentren en el alimento).

Contaminación:

Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento que haga que el alimento sea inadecuado para ser consumido por las personas. (Física, química, biológica, cruzada)

ETA:

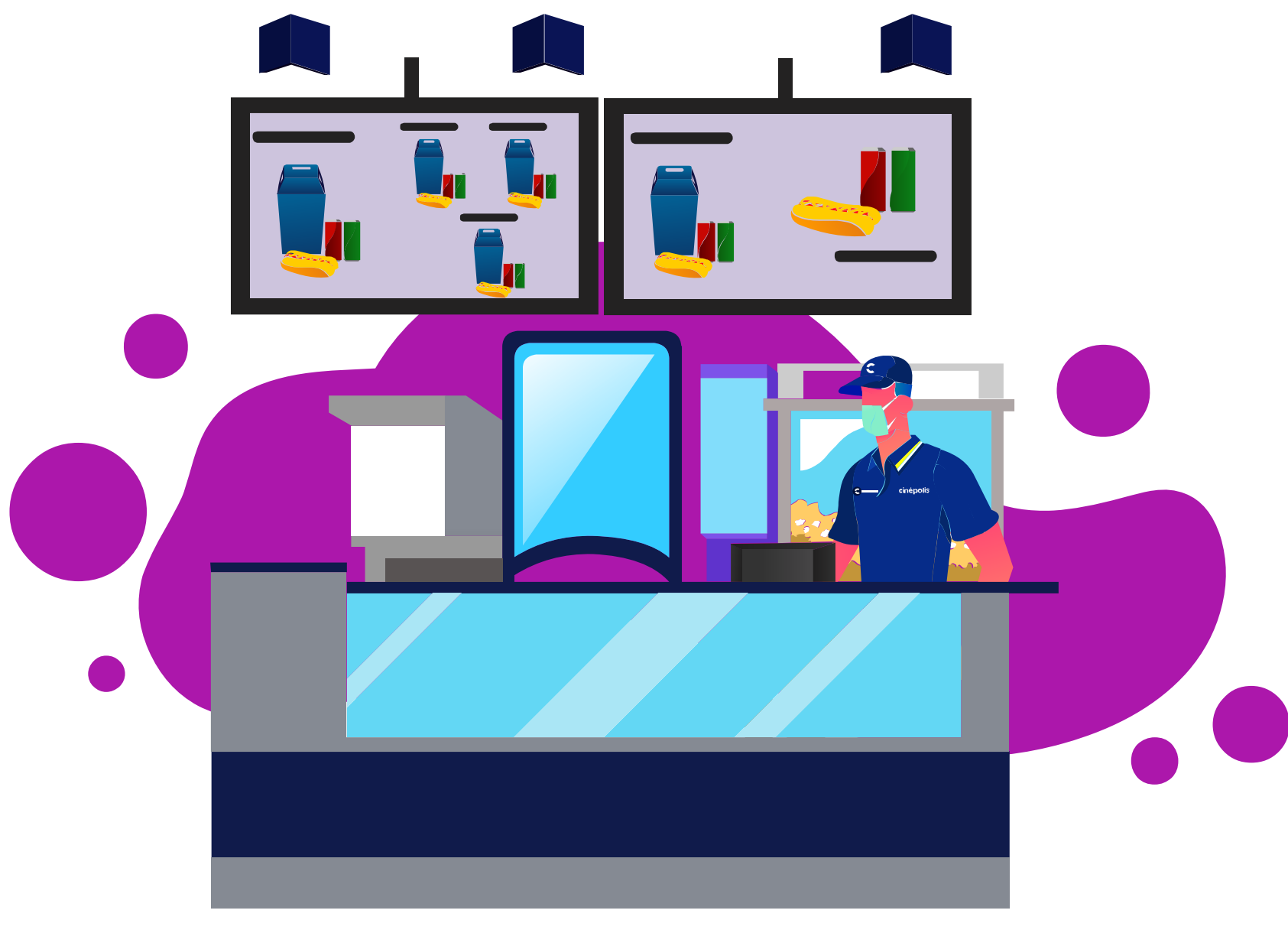
Enfermedades transmitidas por alimentos y/o agua contaminados con microorganismos o sustancias tóxicas.

Infecciones:

Se producen por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos nocivos.

Descomposición:

Es la pérdida de los atributos organolépticos de un alimento que lo hace no apto para el consumo humano. Es fácil de identificar.



Área de Manipulación de Alimentos:

Es todo espacio en donde se realizan actividades relativas a la obtención, elaboración, preparación, envasado, manejo, transporte, distribución, almacenamiento y expendio de alimentos, hielo y agua. (Dulcería, CT, Baguis, Almacén, Cocina, NEX, Cisterna, Sistema de Filtrado y Cuarto de Máquina de Hielo)

Área de Preparación de Alimentos:

Es todo espacio en donde se realizan actividades relativas a la elaboración, preparación y envasado de alimentos.

Cocina (Dulcería, CT, Baguis)

Alimentos Potencialmente Peligrosos:

Son aquellos que, debido a sus características físicas, químicas y/o biológicas, pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas.

Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

CHATTO



Comida

El alimento en sí



Humedad

Condensación en equipos



Acidez

Controlando el pH



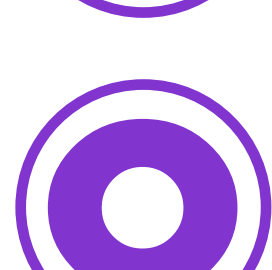
Temperatura

Zona de peligro de 4 - 60 °C



Tiempo

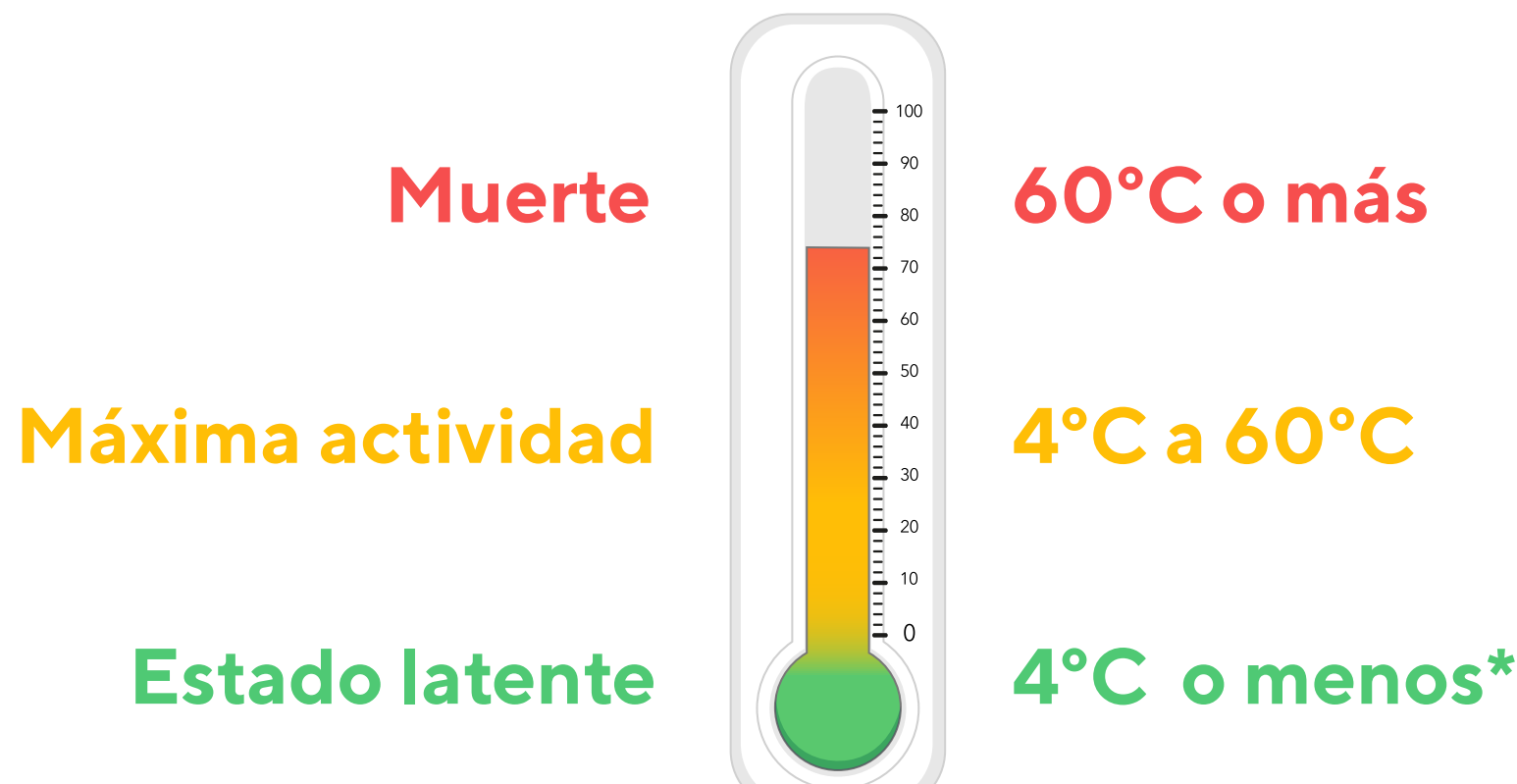
Tiempo de vida del alimento



Oxígeno

Empaques al vacío

Zona de Peligro de Temperatura:
Temperatura a la que existe mayor actividad de microorganismos



*Temperatura a la que se debería mantener un alimento para controlar y prevenir el crecimiento microbiano.