

CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Laura de la Rosa Juan
Técnico Superior en Dietética y
Nutrición



Juan Carlos I, 44 03600 Elda
(Alicante)

Tel.: 96 539 99 23
info@serlicoop.com

Bloque 2:

Manipulador de Alimentos



¿QUIÉN ES CONSIDERADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS?



- ▶ Toda persona que por su actividad laboral manipula alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con ellos, y que se espera, por lo tanto, que **cumplan con todos los requerimientos de higiene** necesarios para no tener probabilidad de contaminar los productos alimenticios.

¿QUIÉN ES CONSIDERADO MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ▶ Cocinero
- ▶ Camarero
- ▶ Frutero
- ▶ Pescatero
- ▶ Carnicero
- ▶ Transportista
- ▶ Monitor de comedor
- ▶ Cajero de supermercado
- ▶ Panadero



TODOS LOS QUE
MANIPULEN ALIMENTOS EN
SU TRABAJO

REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES

Según el artículo 3 del Real Decreto 202/2000 establece las obligaciones que con carácter general han de cumplir los manipuladores de alimentos

- Recibir información en higiene alimentaria.



REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES

Cumplir las normas de higiene alimentaria.
(actitudes, hábitos y comportamiento)



REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES

- ▶ Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo de la empresa para garantizar la seguridad de los alimentos.



FUENTES DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA



Insectos y roedores

- ▶ Un **control sanitario efectivo** pasa por la eliminación de los roedores.
- ▶ **Evidenciar la presencia** de roedores a través de sus excretas, pelos, huellas, mercancías dañadas, exige una cuidadosa atención en cada inspección sanitaria bien realizada.
- ▶ **No dar facilidades**, acumulando restos inservibles que les den cobijo.
- ▶ **Las moscas**, portadoras de suciedad e infección, son una amenaza real para mantener las condiciones de higiene.
- ▶ Las moscas descubren la existencia de materias primas en **putrefacción o descomposición**, en las cuales se reproducen.



Agua

- ▶ Es el elemento de trabajo **indispensable** en la Industria Alimentaria
- ▶ Su condición de potabilidad es un requisito que por elemental no debe dejar de mencionarse cuando hablamos de condiciones higiénico-sanitarias.
- ▶ Un control adecuado del abastecimiento de aguas pasa por:
 - ▶ **Análisis físico-químico y bacteriológico periódico.**
 - ▶ **Estudio de su emplazamiento.**
 - ▶ **Establecer medidas de seguridad contra su contaminación**



Ser humano

- ▶ De difícil control.
- ▶ El ser humano en masa, no es limpio.
- ▶ Es frecuente que en las operaciones industriales en gran serie, el alimento sea manipulado por personal ignorante de los principios básicos de la higiene.
- ▶ Un ambiente de limpieza evidente y la exigencia de pulcritud en la vestimenta de trabajo, contribuyen decisivamente en el comportamiento higiénico de los operadores.
- ▶ Los certificados de manipuladores de alimentos no garantizan el buen comportamiento de los empleados.



Aire

- ▶ **Los mohos suspendidos en el aire pueden ser causa de graves problemas**, sobre todo en locales cuyos techos y paredes están húmedos constantemente, con lo que se convierten en un medio que favorece de manera ostensible la proliferación de dichos mohos.



Basuras

- ▶ La **mala utilización** de las basuras además de su colocación en las instalaciones utilizadas puede ser un foco de infección y contaminación

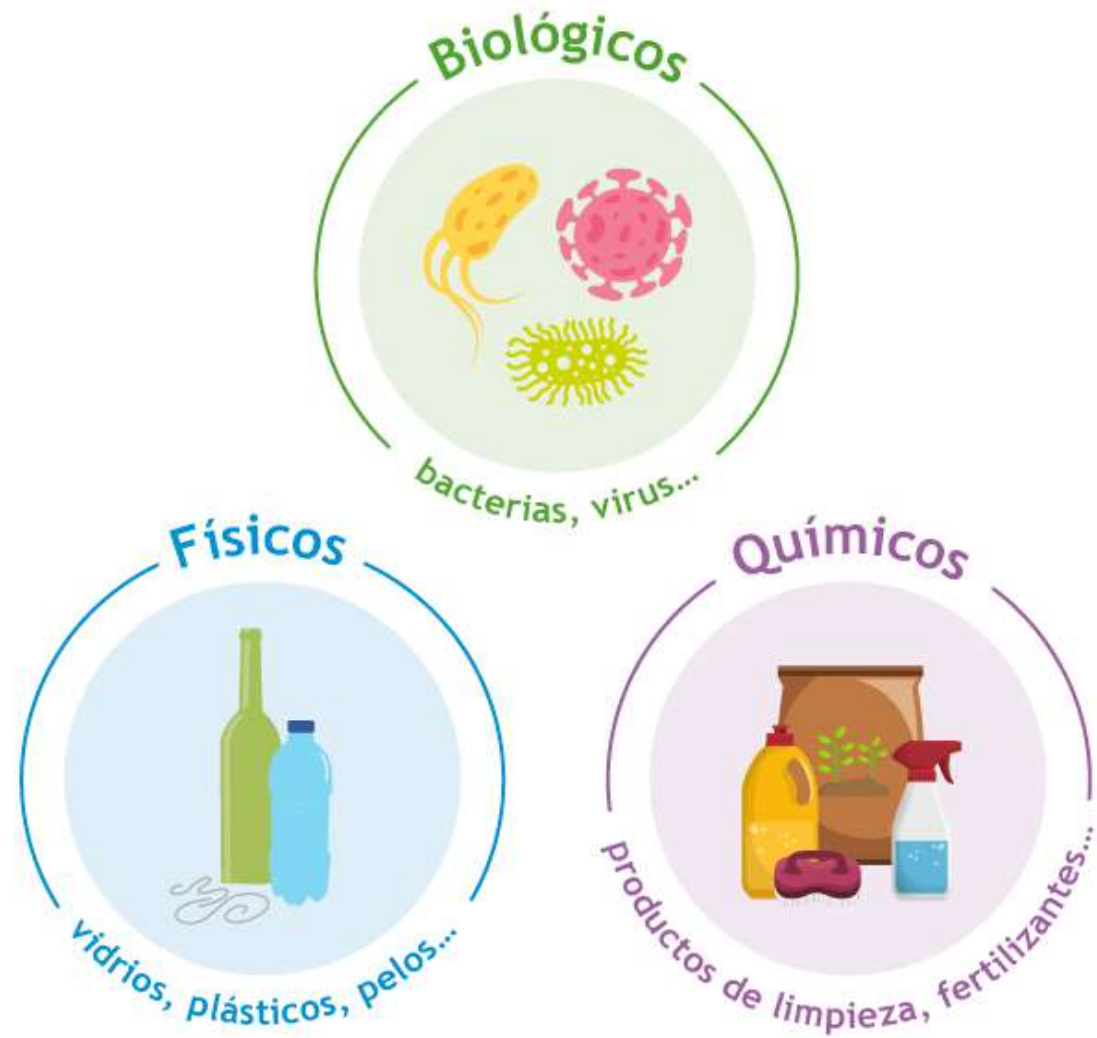


Utensilios

- ▶ **La suciedad** sobre utensilios y equipos reflejan la falta de control sanitario.
- ▶ El estado de limpieza de utensilios y equipos depende de las facilidades que haya para su limpieza y particularmente de las disponibilidades de agua.



VIAS DE CONTAMINACIÓN



VIA DE CONTAMINACION QUIMICA

- ▶ Se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado, transporte.



- ▶ La contaminación química puede deberse a estos productos



Pesticidas o plaguicidas añadidos al cultivo



Productos de limpieza



Medicamentos para los animales

Aditivos que se le añaden a los alimentos en exceso



- ▶ Los **aditivos alimentarios** como conservantes, colorantes, edulcorantes, aromatizantes, emulsionantes o estabilizantes, antioxidantes, etc., así como aditivos utilizados en agricultura, ganadería y pesca (herbicidas, pesticidas, antibióticos, productos para el engorde animal, etc.) deben ser aprobados por ley y utilizados bajo unos estándares de calidad concretos durante la producción.
- ▶ Hay muchos aditivos que producen daños sobre todo en grupos de población de riesgo (niños, ancianos e inmunodeprimidos, embarazadas)



- ▶ **E-621, (glutamato monosódico)**, es un potenciador de sabor. Es conocido como el aditivo *umami* (sabor agradable). Puede causar dolores de cabeza, migrañas, espasmos musculares, náusea, alergias, anafilaxis, ataques epilépticos, depresión e irregularidades cardíacas. Puede aparecer en salsas, galletas, alimentos congelados, charcutería, hamburguesas...

Glutamato Monosódico



- ▶ **E -220-228(sulfitos)**, se emplea como conservante alimentario. Pueden dar lugar a reacciones alérgicas que pueden ser muy graves para la población con asma. Aparece sobre todo en vinos, cervezas, cavas, sidras...



- ▶ Mejor utilizar Aditivos naturales: azafrán, cúrcuma...



VIA DE CONTAMINACIÓN FISICA

- ▶ Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente procedentes de elaboración o por contaminación externa



Las causas principales de estos riesgos son:

- ▶ Malas prácticas en la manipulación



- ▶ Defectos en el procesado



- ▶ Contaminación de la materia prima



VIA DE CONTAMINACIÓN BIOLÓGICAS

- Está causado por la acción de seres vivos que contaminan el alimento
- **La contaminación biológica es la más difícil de controlar y peligrosa.**



Tipos

