



(BPM)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura

BUENAS PRACTICA DE MANUFACTURA (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.



Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Las BPM fueron desarrolladas por el Codex Alimentarius con el objetivo de proteger al cliente. Incluye varias condiciones y procedimientos operativos básicos que cualquier empresa alimentaria debe cumplir, considerando también el marco legal del país.

Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene.

■ DEFINICIONES





INOCUIDAD

Es un término que implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento de que no va a causarle un daño. Esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos higiénicos sanitarios que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se Consuman.

ALIMENTO

Sustancia natural, semielaborada o elaborada que ingerida proporciona los materiales y la energía necesarios para mantener la vida en buen estado de salud. Para poder comercializarse, los alimentos deben reunir ciertas características que están dadas en la legislación alimentaria.





AGUA

Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza

en estado más o menos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H_2O).



MATERIAS PRIMAS

Se entiende por materia prima aquellos materiales extraídos de la naturaleza, que se emplean en una industria para transformarlos en los productos elaborados.

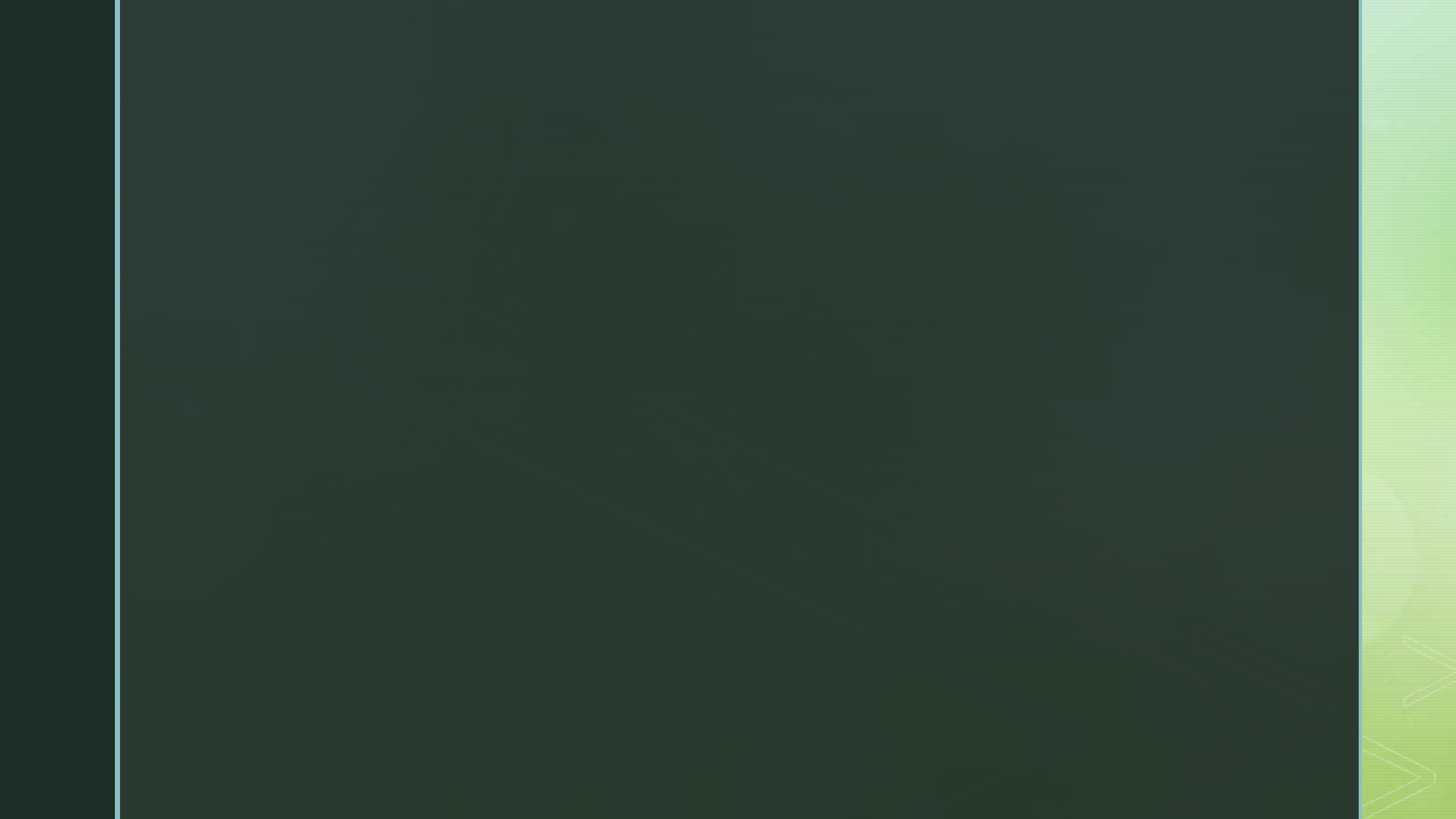
Se dice que la materia prima es el insumo principal en un proceso productivo que ayuda a obtener un bien de consumo.



MANIPULADOR

El término manipulador de alimentos se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Tiene la responsabilidad en la prevención de las enfermedades que puedan ocasionar los alimentos que se ingieren, ya que existen situaciones que favorecen a las intoxicaciones o las infecciones, situaciones que pueden ser controladas por el manipulador



CODEx ALIMENTARIUS

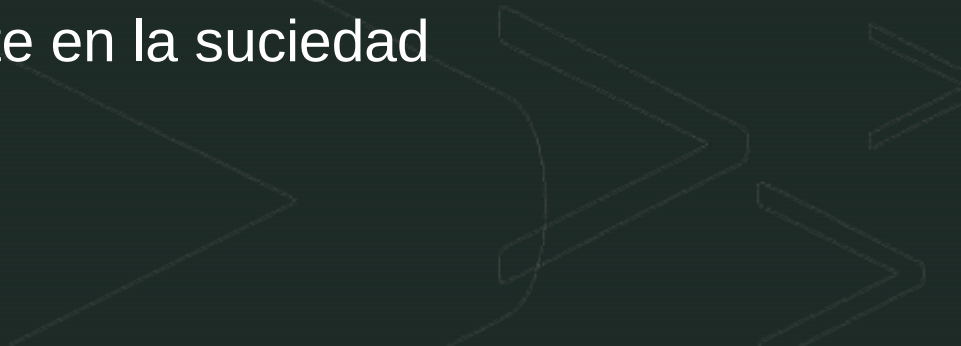
Significa "Código de alimentación" y es la compilación de todas las normas, códigos de comportamientos, directrices y recomendaciones de la comisión del Codex Alimentarius.

La comisión del Codex Alimentarius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación. La Comisión es un organismo subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).



CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE INOCUIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

La mayoría de los alimentos que consumimos diariamente se encuentran expuestos a agentes contaminantes, debido a su inadecuada manipulación, convirtiéndolos en vectores de múltiples peligros para el ser humano. La contaminación de los alimentos puede ser provocada por agentes físicos, químicos y biológicos. Las bacterias son los contaminantes biológicos más importantes, estas se encuentran principalmente en la suciedad y son transportadas por insectos y roedores.





VIDA UTIL DE LOS ALIMENTOS

está vinculada con el tiempo que tarda un alimento en comenzar a degradarse, perdiendo sus propiedades nutricionales. Se le conoce también como caducidad.



ALIMENTOS PERECEDEROS

Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla.

Son afectados por la temperatura, la humedad y el tiempo que se exponga al ambiente, estos factores son determinantes para que el alimento comience su deterioro.

Ejemplos de estos alimentos son:
Los derivados de los animales y los vegetales, frutas

Se tratan de aquellos
alimentos que no se
echan a perder
fácilmente y que, en
cambio, podemos tener
en nuestra despensa
por bastante tiempo.
Tampoco necesitan ser
refrigerados



CONTAMINACION

se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de esta y que suponga una amenaza para la sanidad de los alimentos y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume.

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos se contaminan de diversas maneras, por la variedad de fuentes de contaminación a las que se expone, resulta muy fácil el constante intercambio de contaminantes durante su manipulación sobre todo en lugares donde las condiciones no son adecuadas.

Pueden producirse tres tipos principales de contaminación en la manipulación de los alimentos.





Esta foto de Autor desconocido se concede bajo licencia de [CC BY-NC-ND](#).

CONTAMINACIÓN PRIMARIA O DE ORIGEN

Este tipo de contaminación no es fácil de controlar Se presenta durante el proceso mismo de producción del alimento.

CONTAMINACION DIRECTA

Posiblemente la forma más simple como se contaminan los alimentos

es por medio de las personas que los manipula. Este tipo de contaminación puede ocurrir cuando un manipulador expulsa gotitas de saliva, al estornudar o toser en las áreas de proceso, o cuando toca el alimento con heridas infectadas.



Esta foto de Autor desconocido se concede bajo licencia de [CC BY-NC](#).

CONTAMINACION QUIMICA

Este tipo de contaminación puede darse, cuando las materias primas o los alimentos tienen contacto con un producto químico, como pueden ser plaguicidas, detergentes, lejías. Esto sucede cuando se incorporan al alimento durante el proceso, por desconocimiento, o por almacenarlo junto a los productos que se utilizan para preparar los alimentos.



Esta foto de Autor desconocido se concede bajo licencia de [CC BY-NC-ND](#).

CONTAMINACION BIOLOGICA

La contaminación biológica de los alimentos es cuando en los alimentos hay presencia de microorganismos que son capaces de causar enfermedades en el comensal. Hay que destacar que un alimento contaminado, sobre todo de forma biológica (con microorganismos), muchas veces pasa inadvertido a los ojos del comensal, ya que muchas veces mantiene intacta sus características organolépticas intactas (color, sabor, olor y textura).



CONTAMINACIÓN CRUZADA

Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento o materia prima contaminados a un alimento que no lo está a superficies en contacto con este que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios).



Esta contaminación siempre ocurre de manera imperceptible, a continuación, se citan algunos ejemplos:

1. Las manos que tocan alimentos crudos y sin lavarse tocan alimentos cocidos.

2. El líquido que escurre de los alimentos descongelados entra en contacto con otros alimentos.

3. Usos de mismas superficies y utensilios en la preparación de alimentos crudos y cocinados.

4. Las personas que sirven los alimentos son las mismas que cobran los alimentos.



Higiene

Cómo lavarse las manos



HIGIENE

la higiene de los alimentos consiste en prevenir la contaminación y el crecimiento de las bacterias en los alimentos

El procedimiento más efectivo para prevenir la contaminación consiste en controlar los tiempos y las temperaturas a la que se exponen los alimentos.



BUENAS PRACTICAS DE
MANUFACTURA BPM),

son un conjunto de normas, procedimientos, condiciones y controles aplicables a lo largo de toda la cadena alimenticia (desde la producción primaria hasta el consumidor final), con el objetivo de garantizar la inocuidad y calidad del alimento contribuyendo a la salud y satisfacción del consumidor



EMEC2

DERIVADOS DEL CACAO Y ++