

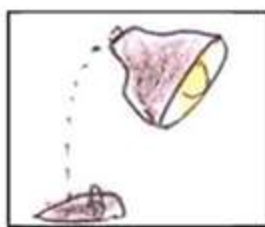


OBJETIVO:

Al término de esta unidad, esperamos que estés en condiciones de:

- ❖ Integrar los conceptos relacionados con la calidad e inocuidad a fin de participar cumpliendo todos los requisitos requeridos en la preparación, manipulación y envasado de alimentos.
- ❖ Comprender como se pueden contaminar los alimentos y conocer las acciones necesarias para evitarlo.
- ❖ Conocer y aplicar Buenas Prácticas de Manufactura relacionadas a la inocuidad y a los manipuladores de alimentos.

CHARLA INOCUIDAD DIA#4: CONCEPTO DE INOCUIDAD



Para estudiar

1. CALIDAD

La **calidad** se puede definir como todas aquellas características de un **bien o servicio que satisface las necesidades del consumidor.**

Por ejemplo un parámetro de calidad importante que la gente ve es el contenido o la cantidad, que no venga menos producto en el recipiente de lo que está establecido.

La inocuidad es una parte de la calidad.



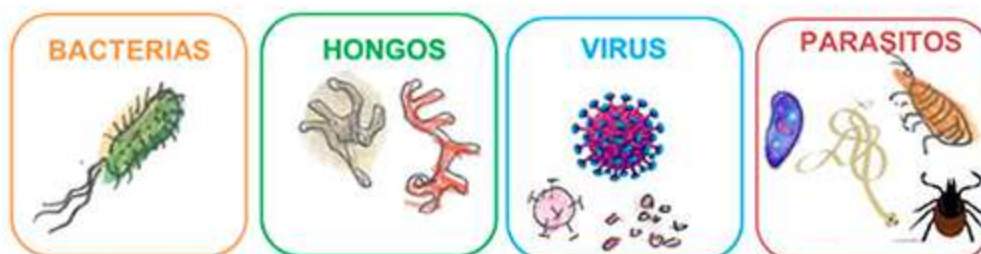
2. INTRODUCCION A LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Inocuidad es la **garantía** de que los alimentos **no causarán daño al consumidor** cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso al que se destinan.

Ejemplos de algunos contaminantes que pueden hacer perder la inocuidad de un alimento.

1. CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Causada por microorganismos tales como:

- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Levaduras
- Parásitos



Es importante destacar que tanto los seres humanos como los animales son portadores de microorganismos en mayor o menor grado, y por ende pueden causar contaminación biológica en los alimentos.



2. **CONTAMINACIÓN FÍSICA:** Causada por partículas extrañas ajenas al producto, tales como:

- Piedras
- Botones
- Joyas del personal
- Trozos de metal
- Piezas de máquinas
- Vidrios.
- Pelos.
- Uñas.
- Envoltorios de dulces.
- Restos de plástico (bolsas, plástico duro, etc.)
- Otros.



3. **CONTAMINACIÓN QUÍMICA:** Causada por contacto del alimento con alguna sustancia química.

- Detergentes y productos de limpieza
- Pesticidas
- Insecticidas
- Metales pesados
- Aditivos
- Otros



Recuerda: La inocuidad es garantizar evitar la contaminación de los alimentos, de manera que no causen daños a la salud del consumidor.

Repasemos, da varios ejemplos para cada alternativa:

