



DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN
GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ing. Karla Castro Rodríguez

SESIÓN 03

CONTINUACIÓN: INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA





NOM-251-SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. / NTP 712.009:2021
Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva. 1ª Edición

OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.



CONDICIONES EN ÁREAS PRODUCTIVAS

A photograph of an industrial facility, likely a steel mill, silhouetted against a bright orange and yellow sunset sky. Two tall smokestacks are visible, with thick plumes of dark smoke rising from them. The foreground shows a dark, flat area, possibly a body of water or a paved area, with some distant structures and lights. The overall scene conveys a sense of industrial activity during the 'golden hour' of sunset.



CONDICIONES EN ÁREAS PRODUCTIVAS



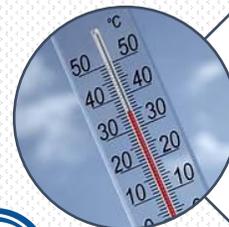
Pisos y drenajes.



Paredes y techos (pintura epóxica).



Iluminación y ventilación.



Control de temperatura.



EQUIPOS Y UTENSILIOS

A kitchen scene featuring a white ceramic pitcher filled with wooden spoons, a mortar and pestle, a potted herb plant, and wooden cutting boards on a marble countertop. The background shows a sink with a chrome faucet and a white subway tile backsplash.



EQUIPOS Y UTENSILIOS



Resistentes: Al calor, al frío y al uso.



Uso previsto: Asignación específica para cada materia prima o actividad.



Fácil limpieza: Equipos movibles y de material de fácil limpieza (acero inoxidable).



Ángulos: Equipos que se desmontan y es fácil de limpiar. Evitar utilizar lubricantes en equipos.



A professional kitchen scene featuring two chefs in white uniforms and tall white hats. The chef on the left is focused on preparing a long, golden-brown loaf on a wooden cutting board. The chef on the right is stirring ingredients in a copper-colored pan on a stove. The background shows stainless steel cabinets and various kitchen supplies on the counter.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Estado de salud: Realizar análisis (COVID, copro, exudado faríngeo, etc.).



Higiene personal: Práctica de higiene y medidas de protección. (No usar alhajas, bañarse todos los días, no usar maquillaje, no usar celular, cabello recogido, etc.).



Personal capacitado: Ser un manipulador de alimentos altamente capacitado en BPM.



Responsabilidad: Informar sobre cualquier incidente que ponga en riesgo la inocuidad.



A top-down view of a white ceramic bowl filled with a variety of fresh fruits and nuts. The ingredients include several bright red raspberries, a few green grapes, and several dark red grapes. There are also several almonds, some whole and some sliced, and a few walnuts. The bowl is filled with a thick layer of granola, which is a mixture of rolled oats, nuts, and seeds. The background is a plain, light-colored surface.

REQUISITOS HIGIÉNICOS EN ALIMENTOS



REQUISITOS HIGIÉNICOS EN ALIMENTOS



Condiciones de temperatura.



Recepción e inspección de materia prima.



Controles y registros de fabricación (qué, cuándo, cómo, quién, con qué...).



Registros de limpieza, mantenimiento y desinfección.



Control de materiales plásticos y de vidrio.





REQUISITOS HIGIÉNICOS EN ALIMENTOS



Prevenir la contaminación cruzada.



Fabricación en línea (una secuencia).



Todo producto debe estar rotulado antes de salir de planta.



Personal de producción no debe pasar a otras áreas sin llevar un protocolo. (Área estéril).



Aduana sanitaria y cambio frecuente de cofia y cubrebocas.



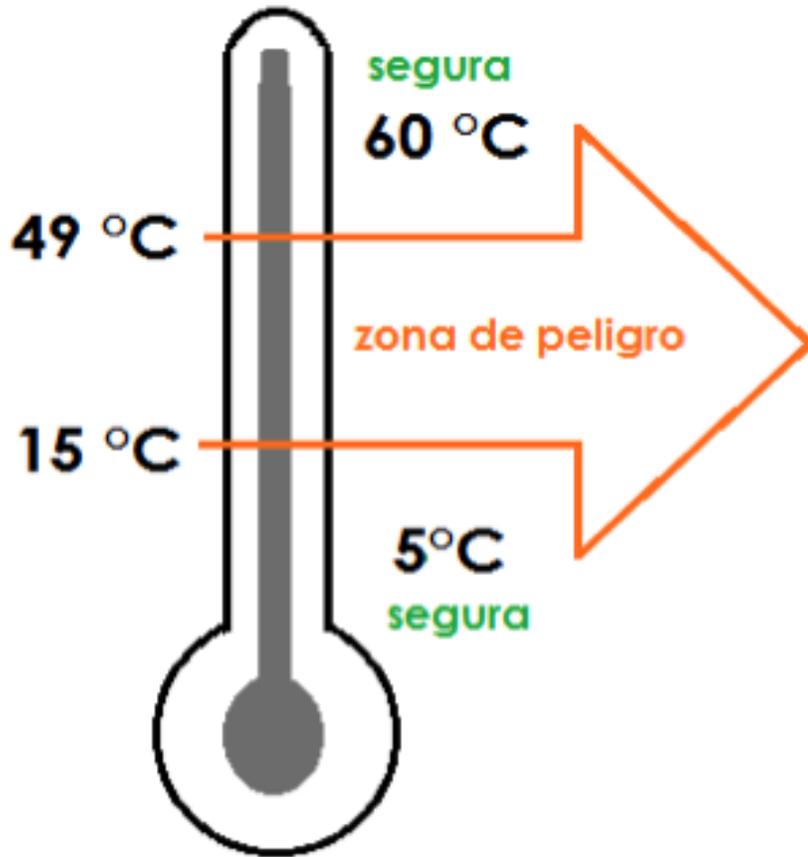


REQUISITOS HIGIÉNICOS EN ALIMENTOS

A temperaturas de conservación de -18°C , que es la temperatura estándar de congelación, prácticamente se anula la proliferación de bacterias, pudiendo ampliarse de esta forma mucho más los tiempos de **vida útil de los alimentos**.

En el caso particular de **alimentos frescos**, como los lácteos, carnes, pescados y verduras, se recomienda almacenarlos a temperaturas que oscilen entre los 4°C y los 7°C con el fin de reducir el crecimiento microbiano.

El **crecimiento microbiano** está directamente relacionado con la **temperatura de los alimentos**, así los alimentos que se mantienen a temperaturas entre 5°C y 65°C están expuestos a altos niveles de bacterias, dato que este rango está considerado **Zona de Peligro**, al ser temperaturas idóneas para su multiplicación. **Por encima de los 65°C , la mayor parte de las bacterias se destruyen, y de 8°C a -18°C se mantienen latentes.**

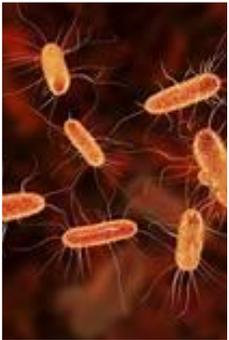


A person wearing a dark uniform is holding a clipboard and a pen, inspecting a field of green leafy plants. The clipboard contains a document with a grid or table. The background shows a blurred field of similar plants under bright, warm lighting. The text "ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD" is overlaid in white, bold, sans-serif font across the center of the image.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD



CONTROL DE CALIDAD



Aseguramiento: Por cada etapa, debo asegurar mi producto y la inocuidad. Prevenir ETA's (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos). – Gastroenteritis (salmonella o e.coli).



Laboratorios: Análisis a personal, materia prima, agua y producto. **VUA.**



Confiability de la medición: Tener un termómetro patrón calibrado. / Programa de calibración de equipos.



Personal técnico: Definir roles y responsabilidades.



SANEAMIENTO





SANEAMIENTO



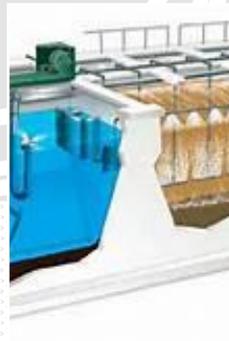
Limpieza y desinfección: Controles y registros de limpieza. Determinar cargos y roles de personal. Determinar productos e instructivos de limpieza, así como la programación.



Control de plagas: Empresa especialista (solicitar carpeta técnica), solicitar layout de colocación de trampas para roedores, solicitar registro en COFEPRIS.

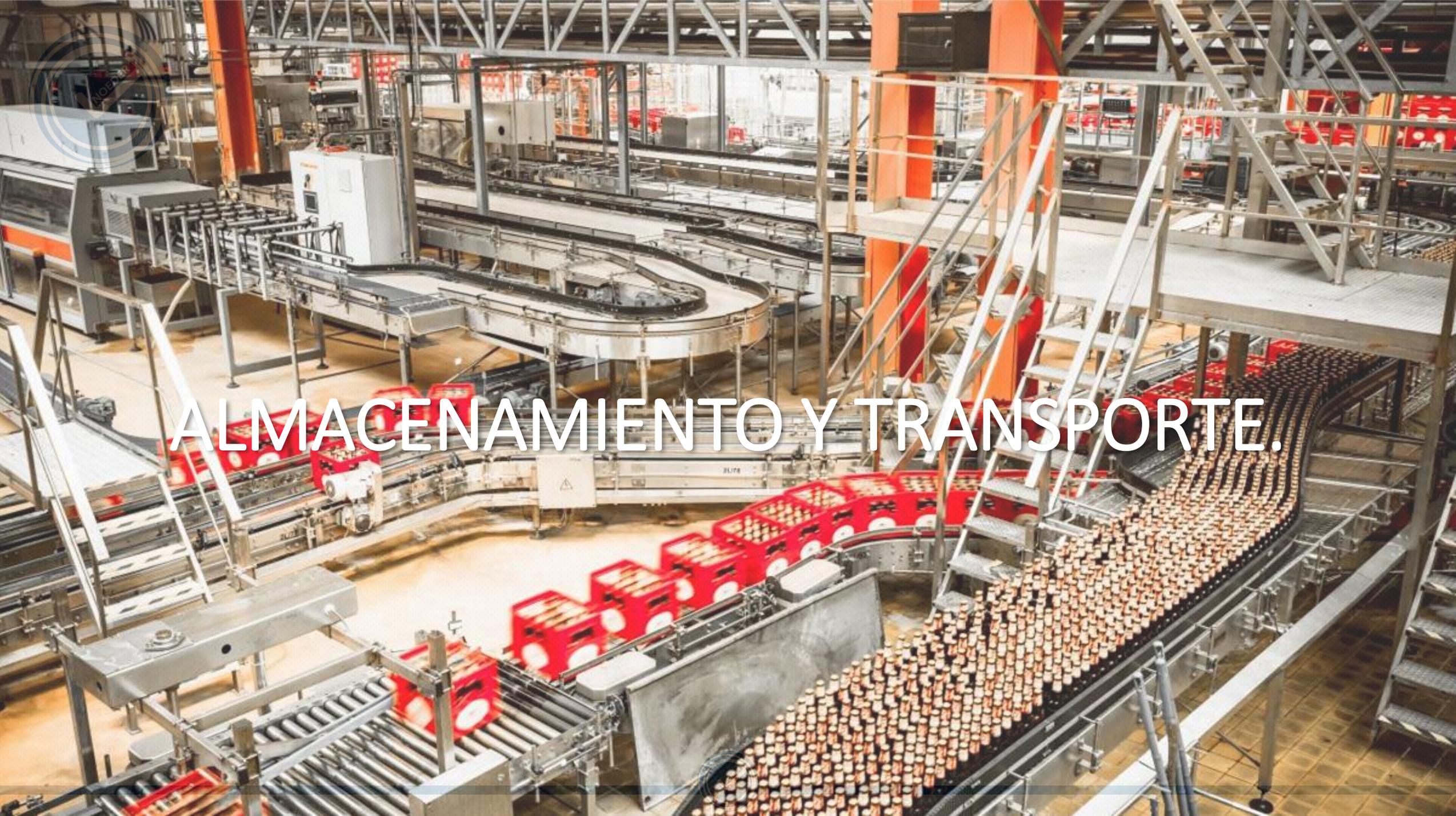


Desechos sólidos y líquidos: Clasificación de desechos, determinar tiempo de recolección o desecho de residuos, así como un espacio en exteriores.



Abastecimiento de agua potable: Capacidad de tanque de almacenamiento y mantenimiento (mínimo cada 6 meses). Control mensual para asegurar que el agua sigue siendo potable (análisis).





ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.



ALMACENAMIENTO



PEP's.



Control de temperatura.



Almacenamiento en estibas, mínimo 60cm separado de la pared y 15 cm del piso.



Productos caducados deben tener espacio específico.

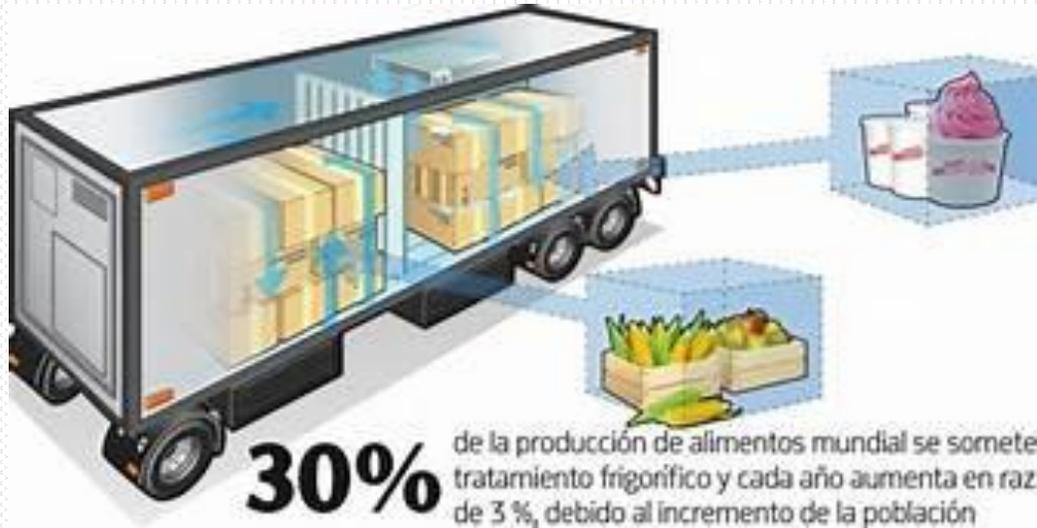


Productos químicos almacenamiento diferente.





TRANSPORTE



30% de la producción de alimentos mundial se somete a tratamiento frigorífico y cada año aumenta en razón de 3 %, debido al incremento de la población



Temperatura en unidades.



Fácil limpieza y desinfección.



Estibas para transportación de alimentos.



Certificado de fumigación.



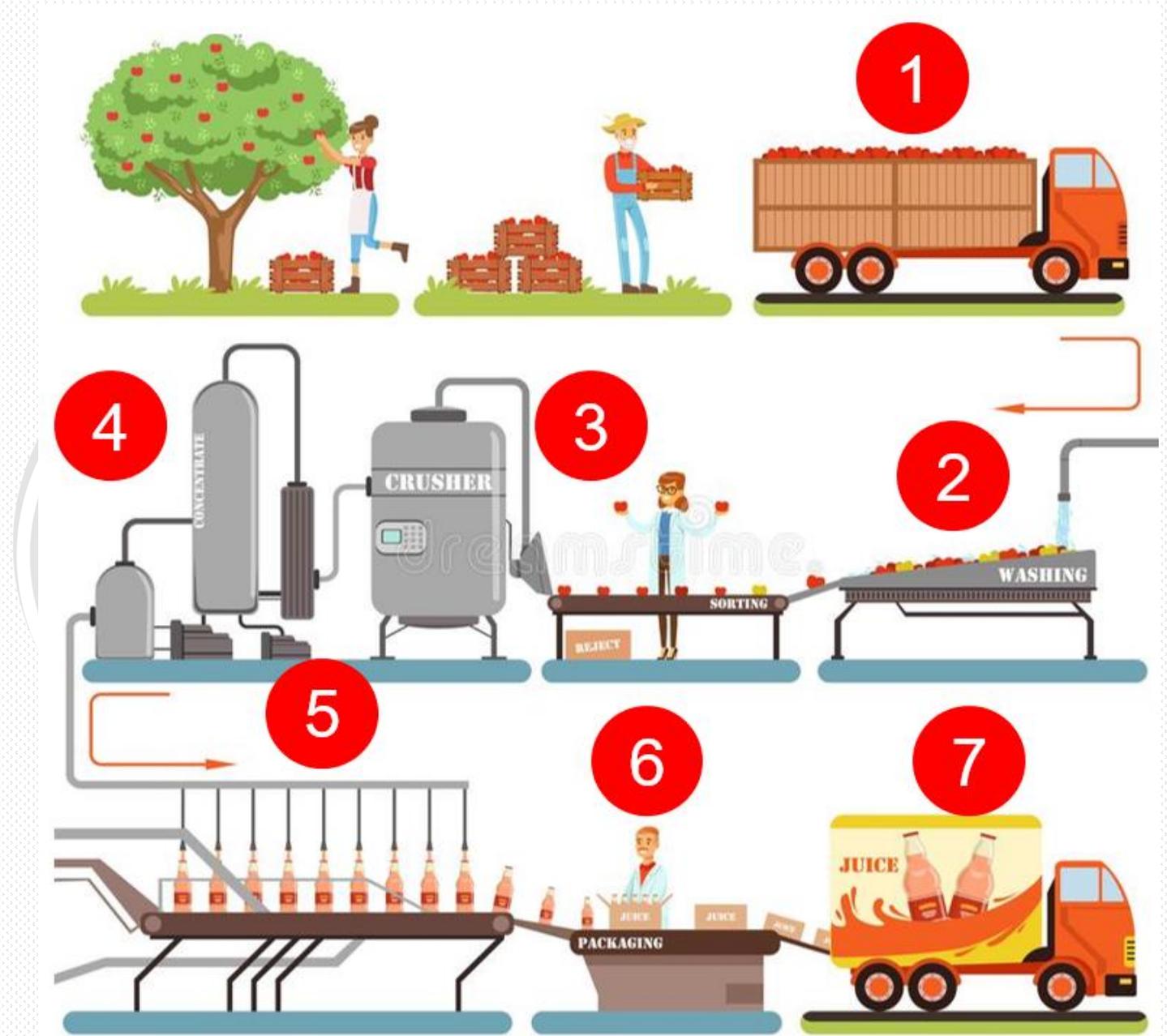


HACCP



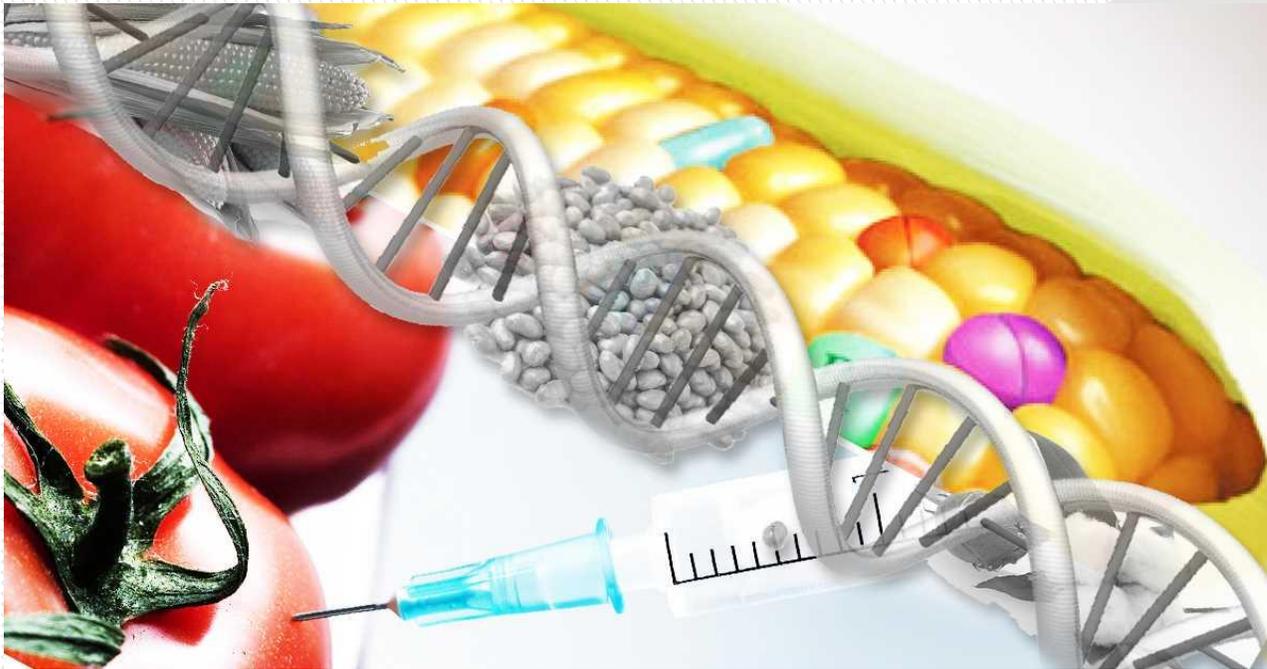


HACCP





RIESGOS EN ALIMENTOS



Químicos: Residuos de jabón, fragancias.



Biológicos: Bacterias (e.coli, salmonella, estafilococo), virus.



Físicos: Papel, cabello, tornillos, grapas.





NOM-251-SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios





NTP 712.009:2021 Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva. 1ª Edición

A.	Establecimiento de producción o preparación: proyecto e instalaciones
4.1	Emplazamiento
4.2	Vías de acceso y zonas utilizadas para el tráfico rodado
4.3	Edificios e instalaciones
4.4	Equipo y utensilios
B.	Salas de servicio de comidas: proyecto e instalaciones
5	Establecimiento: requisitos de higiene
5.1	Mantenimiento y conservación
5.2	Limpieza y desinfección - Lavado
5.3	Programa de control de la higiene
5.4	Almacenamiento y eliminación de desechos
5.5	Prohibición de animales domésticos
5.6	Control de plagas
5.7	Almacenamiento de sustancias peligrosas
5.8	Ropa y elementos personales
6	Higiene del personal y requisitos sanitarios
6.1	Capacitación en higiene
6.2	Control médico de la salud
6.3	Enfermedades contagiosas
6.4	Heridas
6.5	Lavado de las manos
6.6	Limpieza personal
6.7	Comportamiento del personal
6.8	Guantes
6.9	Visitantes



6.10	Supervisión
7	Establecimiento: requisitos de higiene en la elaboración
7.1	Requisitos aplicables a las materias primas e ingredientes
7.2	Prevención de la contaminación cruzada
7.3	Empleo de agua en la elaboración de alimentos
7.4	Descongelación
7.5	Procesos de elaboración previa o de preparación de alimentos crudos
7.6	Proceso de cocción
7.7	División en porciones
7.8	Proceso de enfriamiento y condiciones de almacenamiento de los alimentos enfriados
7.9	Proceso de congelación y condiciones de almacenamiento de los alimentos congelados
7.10	Transporte
7.11	Recalentamiento y servicio
7.12	Sistema de identificación y control de calidad
	ANEXO A (INFORMATIVO) Buenas prácticas para la prevención de coronavirus SARS COV-24 medidas de prevención aplicables a los servicios de alimentación colectiva y áreas de uso común
	ANEXO B (INFORMATIVO) Lavado de manos
	ANEXO C (INFORMATIVO) Procesos equivalentes para alcanzar los 70 °C durante 2 minutos
	BIBLIOGRAFÍA



¡GRACIAS!

Hemos concluido la Sesión 3.

