



## BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE SUPERMERCADOS

[Este Documento representa una pequeña parte del Manual que recibe cada Participante](#)

[Vea el Temario del Curso - Solicite aquí su Cotización](#)

### Contaminación de alimentos en gastronomía

Una contaminación de alimentos por microorganismos, dentro de una cocina que prepara comida en grandes cantidades, o que atiende una gran cantidad de clientes es más probable que en una pequeña cocina del hogar. Los riesgos se ven aumentados por el error de pensar que es posible trasladar los mismos métodos de manipulación que se utilizan para la preparación de la comida familiar a la preparación de raciones en forma masiva, sin tomar medidas de prevención de contaminación de alimentos.



### Existen grandes diferencias en ambas situaciones:

**Al aumentar el número de personas atendidas**, aumentan las cantidades de alimentos y la variedad de preparaciones.

**Al aumentar la cantidad de materia prima**, aumentan también las probabilidades de introducir en la cocina algunos microorganismos causantes de enfermedades.

**Al aumentar el número de preparaciones**, aumentan las posibilidades de cometer errores y de contaminar los alimentos.

**Al aumentar el número de personas** que preparan los alimentos y que circulan dentro de la cocina, aumentan las probabilidades de trasladar microorganismos patógenos a los alimentos y también crecen las posibilidades de que dichas personas (manipuladores) cometan errores que afecten la seguridad sanitaria de las preparaciones.



**Al aumentar el tiempo transcurrido entre la preparación y el consumo**, aumenta la multiplicación de microorganismos capaces de enfermar a las personas.

El 60 % de contaminación de alimentos, en establecimientos gastronómicos, se debe a técnicas defectuosas de manipulación de los alimentos y en especial al mal manejo de temperaturas, durante la preparación.



En general, los motivos que producen alimentos contaminados se relacionan con **Acciones** de las personas, quienes puede que no sepan cual es...

### ¿Cómo se contaminan los alimentos?

Existen varias causas de contaminación de alimentos, las mas frecuentes son:



**Contaminación Biológica:** Ocasionada por pequeños seres vivos, invisibles para el hombre, llamados microorganismos, gérmenes o microbios. Estos seres microscópicos pueden ser bacterias, virus, hongos, levaduras o parásitos.

**Contaminación química:** Ocasionada por el contacto entre los alimentos y algún tipo de sustancia química que en ciertas cantidades puede provocar daños a la salud de las personas, algunos de estos productos pueden ser: detergentes, pesticidas, insecticidas, metales pesados, aditivos no permitidos o utilizados en exceso. También deben ser considerados los tóxicos naturales de algunos alimentos como hongos, verduras silvestres, o productos marinos.

**Contaminación física:** Causada por la presencia de partículas extrañas, indeseables en el alimento tales como piedrecillas, trozos de virutilla de ollas, palitos, botones, trozos de metal, vidrios, insectos, uñas, pelos, plástico, joyas del personal, etc.

**Contaminación biológica:** Las bacterias son la principal causa de contaminación de alimentos, ellas se encuentran habitualmente en todas partes, incluso las ingerimos en pequeñas cantidades con algunos de nuestros alimentos o malos hábitos, tales como morderse las uñas, mascar chicle y hacer "globitos", comer sin lavarse las manos, etc.

Pero... ¿ si las ingerimos siempre, porqué no estamos siempre enfermos?

Porque para que nos provoquen problemas deben existir las siguientes condiciones:

1. Que la cantidad ingerida sea mayor que la que nuestro organismo puede soportar y esto está dado por las defensas que cada persona ha acumulado a través de la vida. Pero en general se estima que sobre ciertas cantidades de microbios consumidos la mayoría de las personas enfermaría y esto se llama dosis





**PROCASE** LTDA.  
CAPACITACION

mínima....



## Curso Buenas Prácticas de Higiene y Sanitización de Supermercados