

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD



ERIC GARCÍA RIVERA
INGENIERO INDUSTRIAL
MAGISTER EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

 @escuelae

¿CONTEXTUALIZACIÓN?

¿Cuáles son los microorganismos que pueden hacerle potencialmente daño al producto a fabricar?

¿CONTEXTUALIZACIÓN?

¿Qué es un sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante una Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) ?

¿CONTEXTUALIZACIÓN?

¿Cuáles son las principales causas de la contaminación de los alimentos?

¿CONTEXTUALIZACIÓN?



¿Qué es la
microbiología ?

¿CONTEXTUALIZACIÓN?

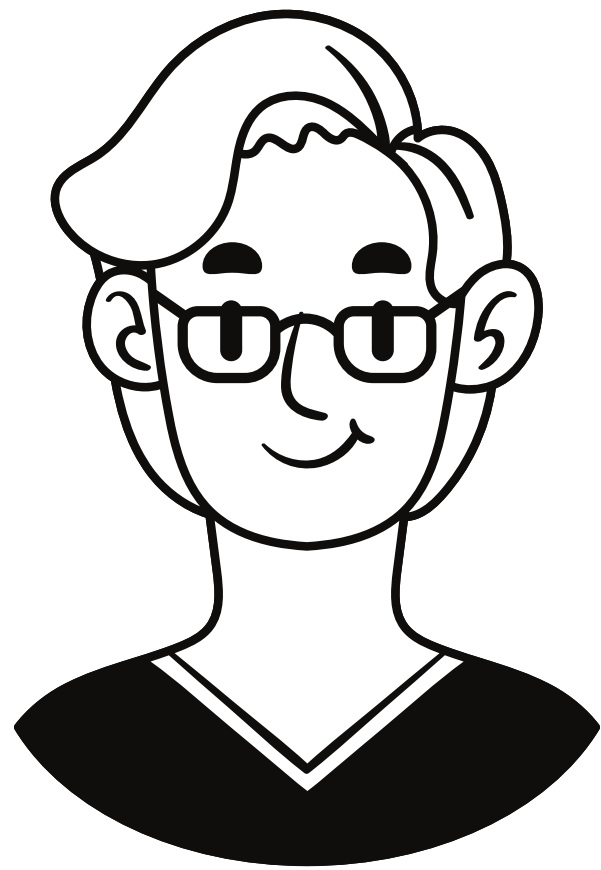
¿Qué son los POE?

Guía para el diseño, desarrollo e implementación de los Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE).



@escuelae

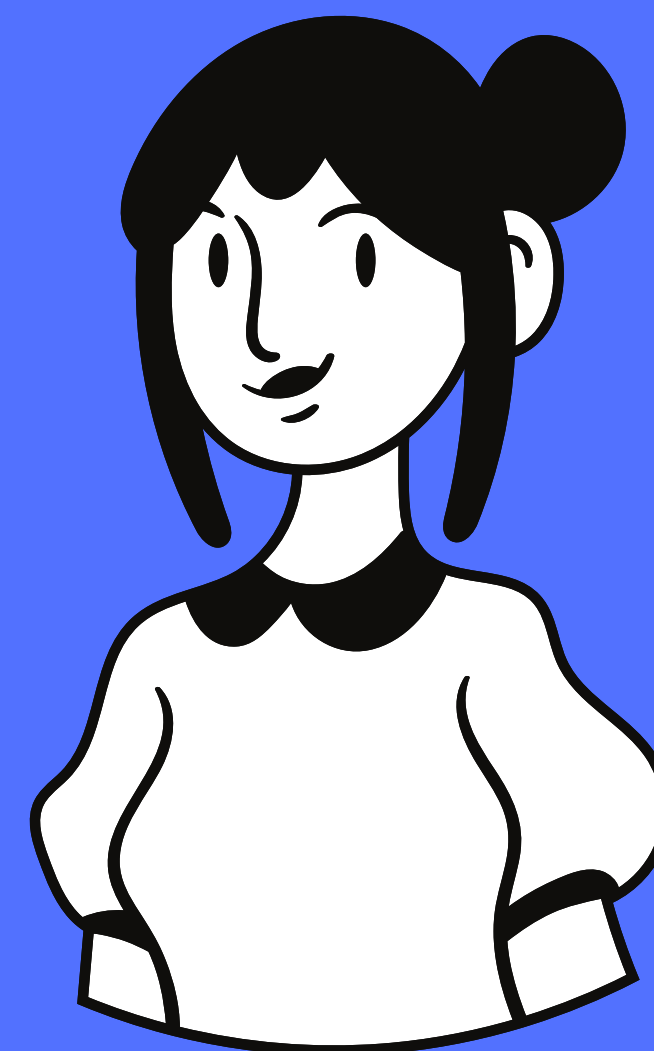
DISEÑO DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD SAC



"La gerencia tiene la responsabilidad de definir, documentar y apoyar las **políticas de la calidad** de una organización. Generalmente, una **política de calidad** identifica los objetivos claves de los productos y servicios"
(Evans y Lindsay, 2000,p.564)

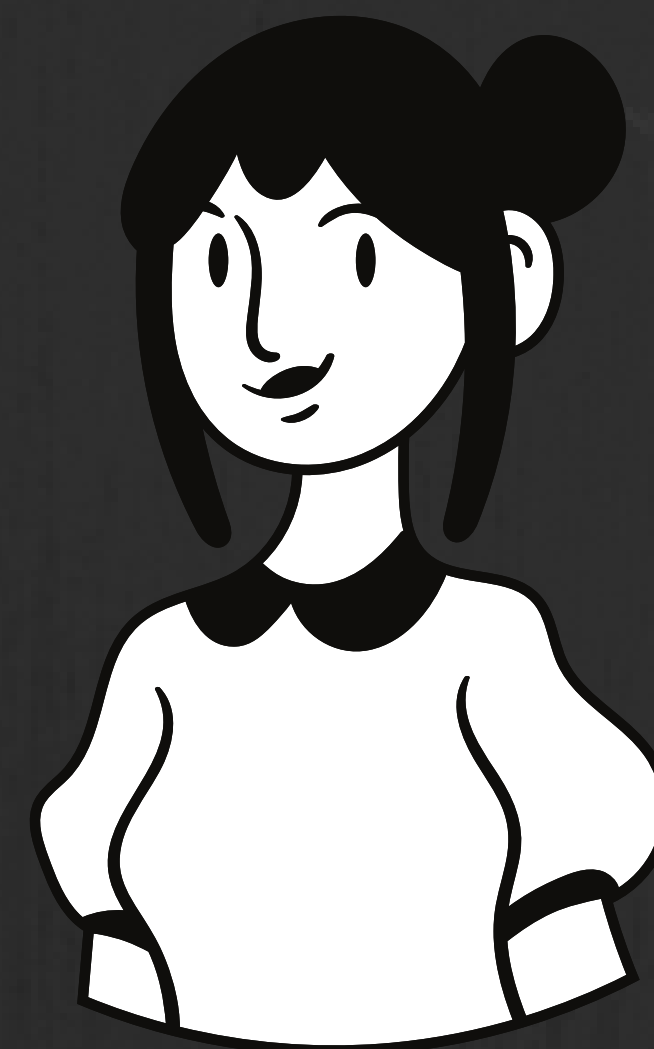
¿QUÉ ES EL CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD?

Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. (Art. 21, Res. 2674, 2013)



¿QUÉ ES EL CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD?

Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.. (Art. 21, Res. 2674, 2013)



@escuelae

Fuente: Resolución 2674 de 2013

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

El primer aspecto que se debe considerar al estudiar la seguridad de un alimento para su consumo, es la microbiología es decir, el **estudio de los microorganismos** que potencialmente pueden desarrollarse en las condiciones específicas que presenta el alimento en particular.



@escuelae

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

¿Cuáles son los microorganismos patógenos que nombran en el video?



@escuelae

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=Tc9iXiOv2IM>

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS

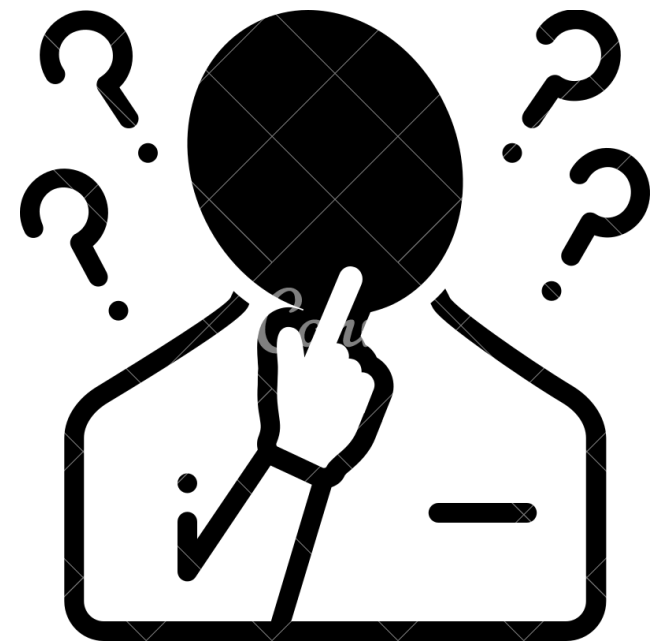
Deseas profundizar: Microorganismos en los alimentos



@escuelae

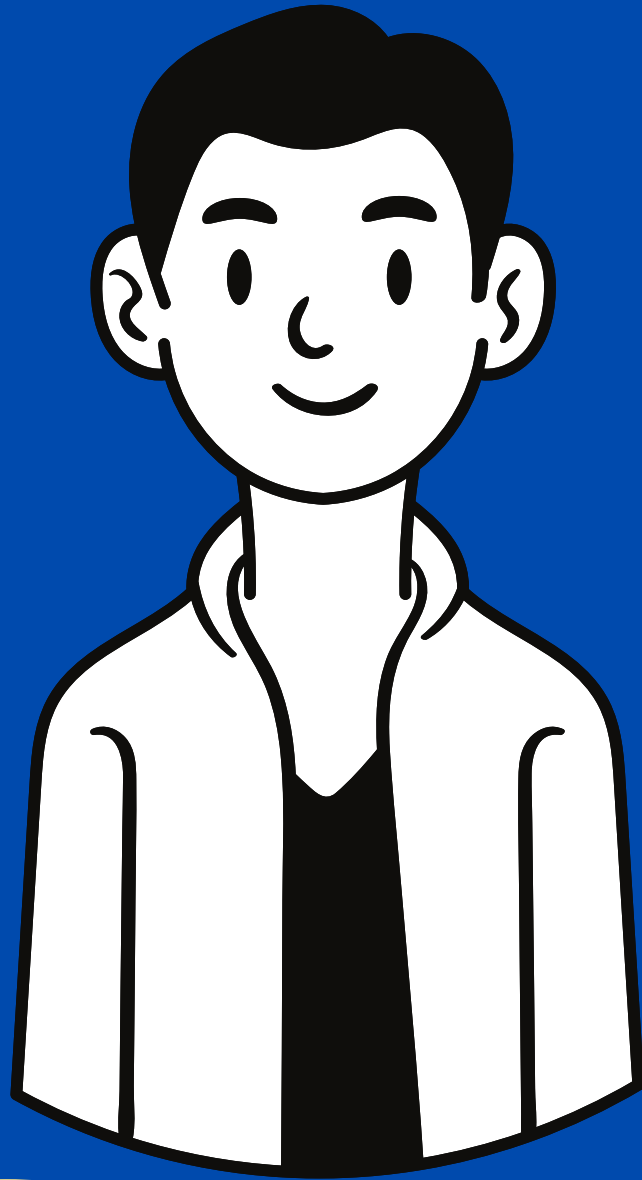
Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=Tc9iXiOv2IM>

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS



El primer aspecto que se debe considerar al estudiar la **seguridad de un alimento** para su consumo, es la **microbiología** es decir, el estudio de los microorganismos que potencialmente pueden desarrollarse en las condiciones específicas que presenta el alimento en particular.

LA MICROBIOLOGÍA



La Microbiología es la disciplina que se encarga del análisis de las bacterias, microorganismos, hongos parásitos y protistas, así como algunos otros agentes como viroides, virus y priones.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (POES)

Los POES son instrucciones escritas que tienen por objetivo establecer los pasos a seguir para prevenir la contaminación biológica, química y/o física de los alimentos.



@escuelae

Fuente: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>

TRABAJO COLABORATIVO

- Teniendo presente los microorganismos patógenos que pueden afectar tu proceso productivo, revisa el siguiente procedimiento.



Nota 1: Recuerda que el POE será enviado a tu correo

COCCIÓN, MANTENIMIENTO, ENFRIAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS.

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO COLABORATIVO

- Revisar la resolución 2674 de 2013, capítulo V "Aseguramiento y Control de la calidad e inocuidad."
- Ver resolución: ✓
http://normograma.invima.gov.co/normograma/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm



RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO COLABORATIVO

- Manual sobre las cinco claves sobre la inocuidad de los alimentos. [Ver](#)

MANUAL SOBRE LAS CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO COLABORATIVO

- Enfermedades transmitidas por los alimentos. [Ver](#)

ETA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

¿QUÉ ES UNA ETA?

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define a las ETA como:

Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o que se cree que es causada, por el consumo de alimentos o de agua contaminada.

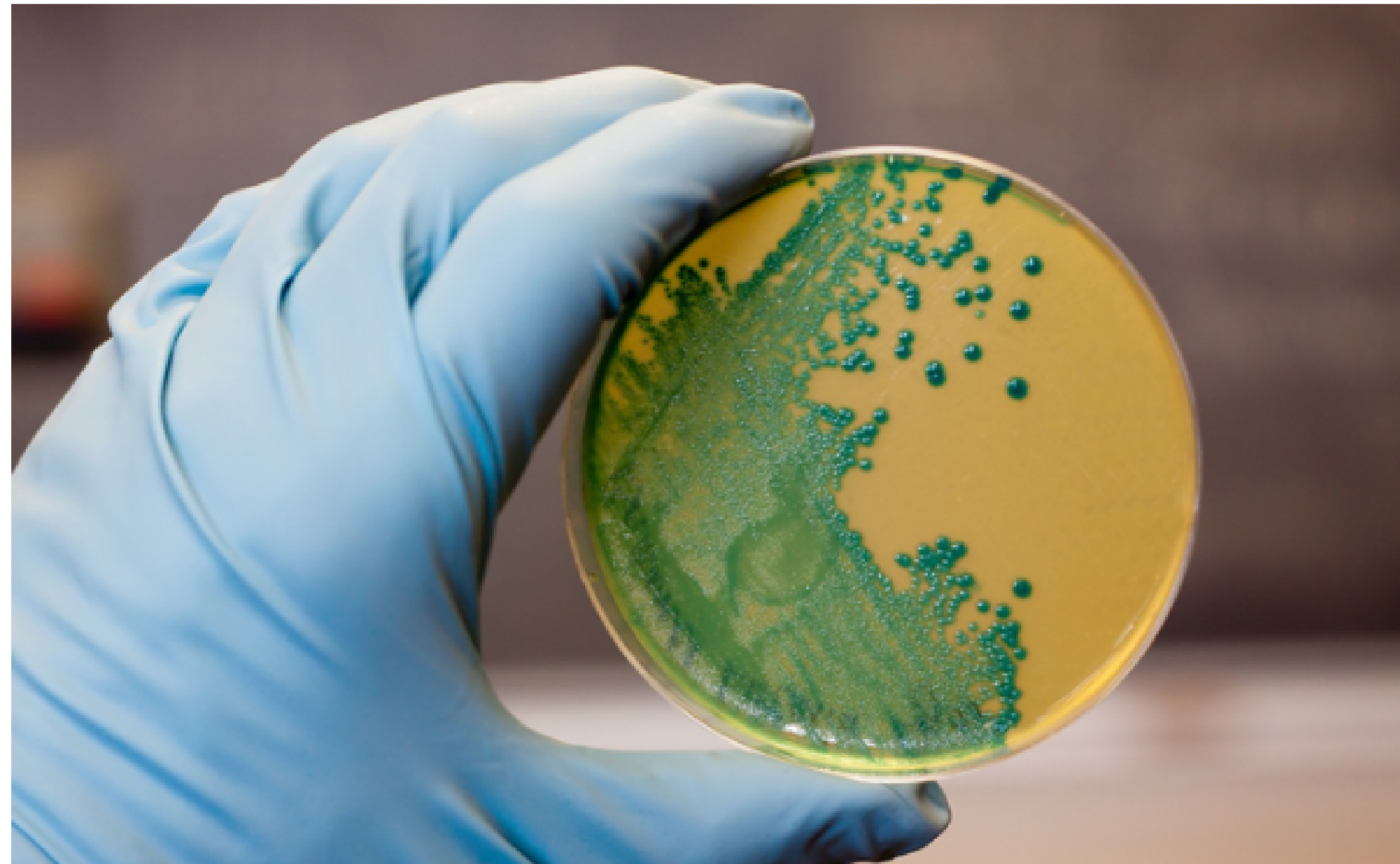
RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJO COLABORATIVO

- [Documento de consulta ETA Ver](#)

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)

Escrito por Mabel Araneda

Última actualización en 23 Agosto 2019



BIBLIOGRAFÍA

- **Microorganismos en Alimentos (DOCUMENTAL)**
- **(01/05/2020)** Recuperado: <https://www.youtube.com/watch?v=Tc9iXiOv2IM>
- Invima. Resolución 2674 de 2013. Recuperado: http://normograma.invima.gov.co/normograma/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm
- Recuperado (01/05/2020): https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf
- Recueprado (01/05/2020): <https://www.assal.gov.ar/eta/>
- Recueprado (01/05/2020): <https://www.edualimentaria.com/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>