

# Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos

## Identificación del curso

<b>Nombre del Ova o curso:</b>	Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos
<b>Programa:</b>	Tecnología en Gestión de Agroindustrias Alimenticias
<b>Escritor:</b>	Versión 1: Regina Gutiérrez Villegas Versión 2: Adrián Esteban Rodríguez Álvarez Versión 3: Ana Elvira Ortiz Amaya
<b>Año y versión:</b>	Año: 2008 Versión: 1 Año: 2012 Versión: 2 Año: 2015 Versión: 3
<b>Número de créditos:</b>	3
<b>Competencia global del curso:</b>	Aplicar seguimiento al proceso de manipulación de alimentos, según protocolos establecidos.

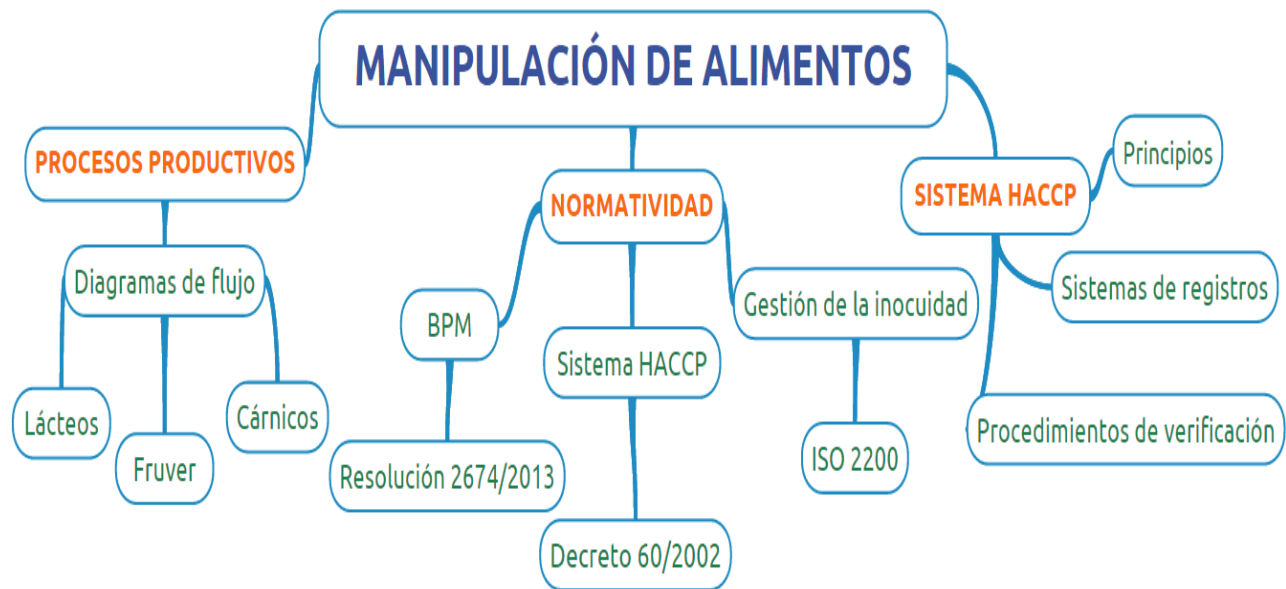
## Estructura

TEMAS	HORAS	
	AC	TI
Procesos de producción en la industria de alimentos	9	27
Normatividad aplicable a la industria alimentaria	9	27
Descripción del producto y elaboración de diagramas de flujo	9	27
Establecimiento de criterios de control, vigilancia, sistemas de registros, documentación y procedimientos de verificación	9	27

Nota: AC: Trabajo con acompañamiento docente. TI: Trabajo independiente del estudiante.

# Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos

## Mapa conceptual



Fuente: Elaboración propia

## Metodología

El desarrollo del curso Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos cuenta con una unidad de aprendizaje que le permitirá al estudiante adquirir las competencias necesarias para controlar el proceso de manipulación de alimentos, según protocolos establecidos; mediante una metodología de formación virtual, donde se incluyen recursos y materiales de aprendizaje que le facilitan al estudiante el desarrollo y la presentación de las evidencias como resultado del trabajo colaborativo, cooperativo y autónomo.

Dentro de estas actividades se encuentran los foros de discusión e informes de práctica. De igual manera, se trabajará el enfoque del aprendizaje basado en problemas, en el cual los estudiantes tendrán como base una situación problema y deberán hacer su diagnóstico, realizar aportes y recomendaciones y elaborar propuestas que permitan dar solución a dicha problemática.

# Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos

## Justificación

El aseguramiento de la calidad de los alimentos involucra a cada uno de los actores que intervienen en toda la cadena alimentaria, siendo necesario aplicar métodos específicos que contribuyan al mejoramiento de dicha calidad e inocuidad, como son:

- Las buenas prácticas de manufactura: procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos (Buenas Prácticas Agrícolas – BPA; Buenas Prácticas Ganaderas – BPG; y Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).
- Los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección (POES o SSOP).
- El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP: Hazard análisis and critical control points, por sus siglas en inglés).

Por ello el control de alimentos incluye todas las etapas desde la producción primaria, pasando por la elaboración y almacenamiento, hasta la comercialización y el consumo, donde es importante tener en cuenta que no representen riesgos para la salud pública. Para ello, los gobiernos, a través de la normatividad, permiten regular las condiciones higiénico-sanitarias de producción. Al igual, buscan disminuir el deterioro y las pérdidas de los alimentos.

El desarrollo de este curso de Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos contribuye con la formación del Tecnólogo en Gestión de Agroindustrias Alimenticias al proveer los conocimientos y herramientas necesarias para mejorar la inocuidad de los alimentos. La aplicación del sistema HACCP constituye una herramienta eficaz para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos para el consumo humano y el comercio internacional.

## Evaluación

Para el desarrollo de este curso se tiene prevista una continua valoración de los aprendizajes que el estudiante vaya alcanzando, teniendo en cuenta los criterios de desempeño establecidos para el logro de la competencia

# Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos

formulada; siendo necesaria la comprensión de los fundamentos y conceptos comprendidos en las normas técnicas para el procesamiento de alimentos, los cuales se pueden plasmar en el desarrollo de los foros de discusión, los informes de práctica, así como en la solución al planteamiento del problema. Además de los objetivos específicos establecidos para cada actividad, se tendrá en cuenta la valoración de los siguientes aspectos:

- Participación en las actividades grupales. Calidad, pertinencia y cantidad.
- Disposición a colaborar con los otros participantes del curso.
- Redacción. Claridad de expresión, coherencia.
- Ortografía y gramática.
- Originalidad de los trabajos.

## Glosario

**Análisis de peligros:** proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y condiciones que los originan, para decidir cuáles están relacionados con la inocuidad de los alimentos y, por lo tanto, deben plantearse en el plan del sistema HACCP (Decreto 60, 2002, p. 2).

**Buenas prácticas de manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos, en cada una de las operaciones mencionadas, cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Resolución 2674, 2013, p. 4).

**Cadena alimentaria:** secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde su producción primaria hasta su consumo (NTC - ISO 2200, 2005, p. 3).

**Diagrama de flujo:** presentación esquemática y sistemática de la secuencia de etapas y las interacciones entre estas (NTC - ISO 2200, 2005, p. 3).

# Seguimiento del Proceso de Manipulación de Alimentos

**Documentación:** descripción y registro de operaciones, procedimientos y controles para mantener y demostrar el funcionamiento del Sistema HACCP (Decreto 60, 2002, p. 2).

**Inocuidad alimentaria:** garantía de que el alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado y/o consumido de acuerdo con el uso a que se destine (Resolución 2674, 2013, p. 5).

**Manipulador de alimentos:** es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos (Resolución 2674, 2013, p. 6).

**Medida correctiva:** cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos (Decreto 60, 2002, p. 2).

**Medida preventiva o de control:** medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos (Decreto 60, 2002, p. 3).

**Programas de prerrequisitos:** condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener un ambiente higiénico a través de la cadena alimentaria adecuada para la producción, manipulación y suministro de productos finales inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano (NTC - ISO 2200, 2005, p. 4).

**Punto de control crítico (PCC):** paso en el cual se puede aplicar un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable (NTC - ISO 2200, 2005, p. 4).

**Sistema HACCP:** sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos (Decreto 60, 2002, p. 3).

**Vigilancia:** secuencia de observaciones y mediciones de límites críticos, diseñada para producir un registro fiel y asegurar, dentro de los límites críticos establecidos, la permanente operación o proceso (Decreto 60, 2002, p. 3).