



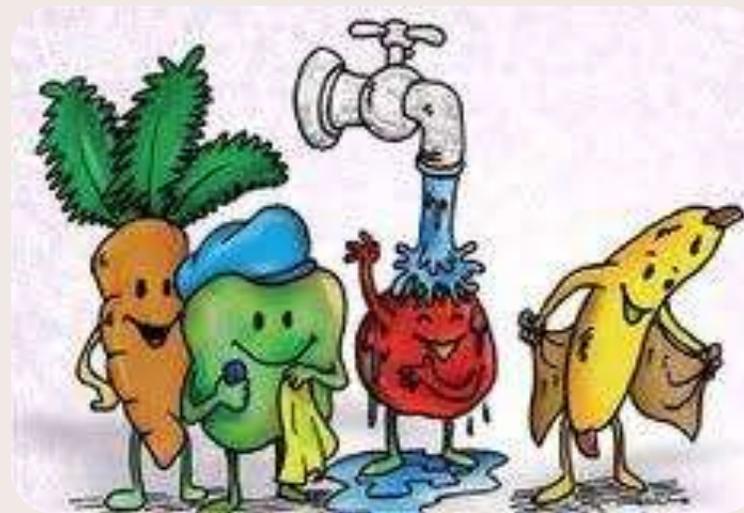
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS

MANEJO HIGIENICO DE LA MATERIA PRIMA

Mucha de la materia prima que se utiliza para la preparación de alimentos puede estar contaminada de origen.

Parte de ella, pudo haber sido regada con aguas negras y otra es estar contaminada con excretas de pájaros o insectos.

Por lo que lavar y desinfectar los alimentos se vuelve una acción primordial que disminuye las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.



CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE LA MATERIA PRIMA

La calidad de los alimentos puede evaluarse a través de la observación.

La materia prima deberá rechazarse en caso de presentar fecha de caducidad vencida o que no sea visible.

Otra característica de aceptación y rechazo es verificando el color, olor, textura o apariencias no propias del alimento.



CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LA MATERIA PRIMA

Alimentos enlatados:

Debe encontrarse sin abolladuras, fugas, sin abombamiento ó caducada.

Bebidas envasadas:

Debe observarse sin grietas o abolladuras, tapas integrales sin corrosión, color y olor característico del producto.

Frutas y verduras.

Debe observarse de apariencia fresca, colores vivos, tallos crujientes.

Pescado:

Deberá tener agallas color rojo brillante, ojos saltones, transparentes y brillantes, textura firme y olor característico.



CARACTERÍSTICAS PARA LA ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LA MATERIA PRIMA

Carnes rojas:

El color de la carne de res deberá ser rojo brillante, la cerdo rosa pálido, grasa de color blanco o ligeramente amarilla textura firme y elástica.

Aves:

Piel de color blanco o amarillo característico, de textura firme o húmeda.

Huevo:

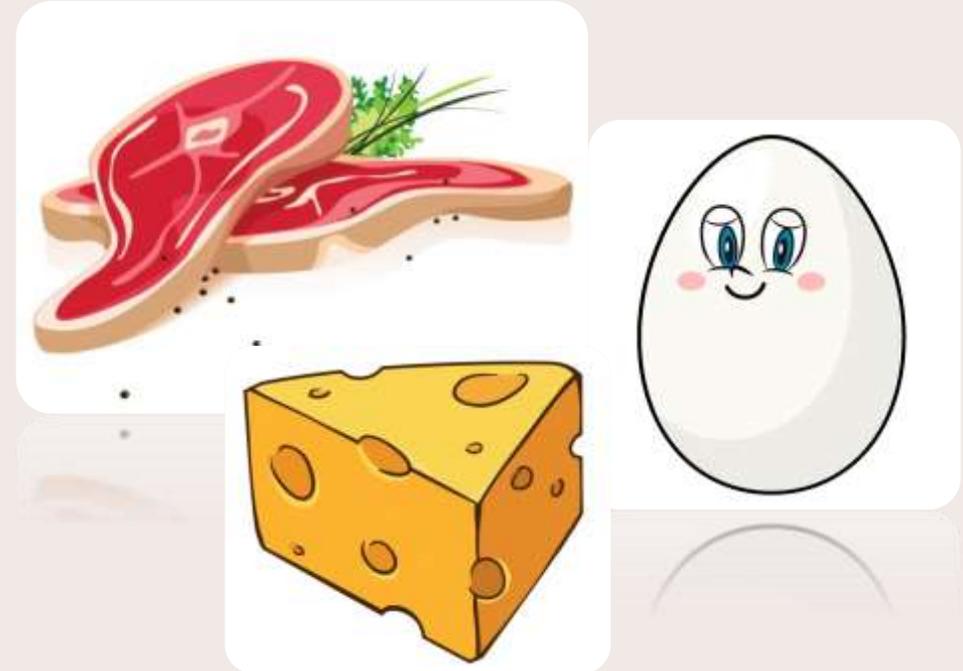
Debe observarse cascarón limpio y entero.

Granos, harinas, tortillas:

Debe observarse de color y olor característico, sin materia extraña como madera o piedras.

Quesos:

Color y olor característico.



CONSERVACIÓN DE LA MATERIA PRIMA PRIMA

Toda la materia prima es de duración limitada y puede descomponerse por la acción de microorganismos por lo que es necesario que se conserve correctamente de acuerdo a su naturaleza (perecedera y no perecedera).

Para los perecederos, como frutas, verduras, carnes huevo y alimento preparados que no serán consumidos inmediatamente deberán ser refrigerados a una temperatura de 4 grados centígrados.

Otra forma de conservar los alimentos es cambiar a un contenedor con tapa la materia prima cuyo envase original sea caja, cartón o costal para evitar la introducción de contaminantes.



CONSERVACION DE LA MATERIA PRIMA

- Al introducir la materia prima al refrigerador colocar la recién adquirida detrás de la que ya estaba dentro, así se asegurara que la mas antigua sea la siguiente en ser utilizada.
- Colocar los alimentos crudos en la parte baja y los ya preparados en la parte superior esto previene que los alimentos crudos escurran y contaminen los preparados o cocidos.
- Colocar los alimentos en recipientes pequeños y cerrados antes de meterlos al refrigerador, verificando que no goteen.
- No saturar el refrigerador con grandes cantidades de alimento ya que se impide la circulación del aire y eleva la temperatura poniendo en riesgo los alimentos.
- No introducir alimentos calientes ya que altera la temperatura del refrigerador.



CONSERVACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

- En caso de no contar con refrigerador los productos lácteos, carnes, frutas y verduras no se pueden mantener por mas de 1 o 2 días a temperatura ambiente, por lo que se recomienda llevar a cabo las siguientes acciones:
- Utilizarlos el día que se obtienen.
- Almacenar las frutas y verduras en lugares frescos , limpios y oscuros para evitar su pronta maduración.
- Mantenerlo fuera del contacto del piso, polvo e insectos.
- Guardarlos en recipientes limpios y cubiertos.
- En el caso de los No perecederos como enlatados y granos se deben almacenar en áreas exclusivas para su resguardo que estén limpias y ventiladas protegida de condiciones adversas como calor , luz solar, insectos, roedores.



CONSERVACION DE LA MATERIA PRIMA

- La materia prima deberá colocarse en alacenas limpias y secos alejado de estufas y hornos.
- Colocar el alimento de forma ordenada, de acuerdo al tipo de alimento.
- Colocar la materia prima recién adquirida, de la que ya estaba.
- La materia prima a granel, debe almacenarse en recipientes cerrados.



PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

- **Granos y semillas:**

Retirar la materia extraña .

Enjuagar con suficiente agua limpia.

- **Carnes , aves, pescado:**

Eliminar las partes no comestibles.

Lavar interna y externamente con agua limpia.

- **Huevo:**

Lavar hasta que se vaya a utilizar.

Eliminar la materia extraña de la cáscara tallando un estropajo y enjuagar con suficiente agua.

- **Latas, frascos y envases:**

Lavar tallando con jabón y estropajo y enjuagar con agua limpia hasta retirar la suciedad.



Para llevar acabo estas medidas, es recomendable establecer por escrito un programa de limpieza, donde se especifique la frecuencia, los procedimientos, los productos utilizados y personal encargado de llevarla a cabo.



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

¿Qué?	¿Cuándo?	¿Con qué?	¿Cómo?	¿Quién?
Equipos de utensilios superficiales	Frecuencia: Día Semana Mes	Implementos que se van a utilizar para realizar la limpieza (utensilios y productos de limpieza)	Descripción de los pasos a seguir para realizar la limpieza y desinfección.	Persona responsable de realizar esta actividad.

¿Qué?	¿Cuándo?	¿Con qué?	¿Cómo?	¿Quién?
<ol style="list-style-type: none"> Vajilla, ollas, utensilios de cocina, barrido y trapeado. Refrigerador, estufa, alacena, pretil. Limpieza profunda. 	Frecuencia: Día Vajilla, ollas, utensilios, barrido y trapeado. Semana Refrigerador, estufa, pretil. Mes Toda el área de cocina y comedor.	Escoba, trapeador, cubeta jerga, fibra, cepillos, detergente, desinfectante, Deposito de basura, etc.	Escamoteo, enjuague, lavado, desinfección. Retirar todos los artículos e insumos del refrigerador, estufa y pretil, lavando, secando y desinfectando. Limpiado lavado y desinfectado de pisos paredes equipo y artículos de cocina.	Asignar a un integrante del comité de padres de familia. Si lo realiza la responsable de cocina que un integrante verifique el trabajo realizado.

- ✓ En caso de encontrar plagas o evidencia de estas, se deben limpiar y desinfectar antes de su uso y, posteriormente solicitar el servicio profesional de control de plagas.
- ✓ Los botes, contenedores o bolsas donde se resguarden los residuos, se encuentren cerrados y alejados del área de preparación.

Mantener la cocina limpia puede parecer abrumador, sin embargo crear una rutina de limpieza diaria, va ha ser la limpieza de tu cocina y tarea sencilla.



Referencia bibliográfica:

NOM-251-SSA1-2009.(01 de marzo de 2010). Norma Oficial Mexicana.
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos
alimenticios.

Sistema para el Desarrollo Integral de
la Familia del Estado de Jalisco

Av. Alcalde No. 1220

Col. Miraflores C.P 44270

Guadalajara, Jal. Méx.

Tel: (0133) 30303800 ext. 138 y
632 .





Jalisco

GOBIERNO DEL ESTADO