



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

MATERIA: SERVICIO DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD: CUADRO SINÓPTICO

DOCENTE: ING. EDUARDO ENRIQUE ARREOLA JIMENEZ

ALUMNA: XOCHITL PEREZ PASCUAL

QUINTO CUATRIMESTRE

GRUPO: "A"

TAPACHULA CHIAPAS 13/04/2021

Índice

Análisis de peligros

Principios generales de la aplicación del sistema APPCC

Bibliografía

Afectaciones causadas por alimentos

- Intoxicación alimentaria: ocasionadas por el consumo de alimentos en los que hay sustancias tóxicas de origen biótico o no. Pueden ser restos de pesticidas de vegetales, tóxicos formados por el metabolismo de los constituyentes de un alimento o por la presencia de toxinas producidas por microorganismos presentes en el alimento, aunque estos por si mismos no sean patógenos para el hombre.
- Infección alimentaria: causada por la presencia en el alimento de microorganismos patógenos, desencadenantes de infección, sin que se evidencie la presencia de ningún tóxico por parte del agente patógeno.
- Toxiinfección alimentaria: son ocasionadas por el consumo de alimentos en los que existen microorganismos patógenos que además de multiplicarse producen toxinas.

Motivos de causas de enfermedad por alimentos

- Porque existen en él gérmenes patógenos, que, por su proliferación, por la producción de toxinas o ambas cosas pueden ocasionar cuadros clínicos de enfermedad.
- Puede resultar tóxico por sustancias químicas presentes en su composición.
- Por ser contaminado accidentalmente por alguna sustancia tóxica.
- Debido a que se le añaden sustancias para modificar alguna de sus características pudiendo éstas resultar tóxicas para el ser humano.

Microorganismos causantes de enfermedad alimentaria

- Salmonella,
- Staphylococcus
- Escherichia
- Vibrio,
- Bacillus
- Clostridium
- Virus: Norwalk, Hepatitis A
- Parásitos: Anisakis, Triquina

Características de los alimentos que contribuyen al crecimiento de microorganismos

- Presencia de nutrientes: los microorganismos, al igual que el resto de los seres vivos, necesitan determinados nutrientes para su desarrollo. Estos se suelen presentar de forma habitual en la mayoría de los alimentos.
- Humedad: todos los microorganismos tienen unas necesidades de agua variables de unos a otros. La presencia de agua variará mucho dependiendo del alimento que se trate.
- pH: los microorganismos sólo pueden crecer en determinados rangos de pH, por lo que éste también influirá en el desarrollo de los mismos.
- Oxígeno: los diferentes tipos de microorganismos tienen muy variadas necesidades de oxígeno para su desarrollo, desde los que necesitan oxígeno a los que necesitan que no lo haya, pasando por los que pueden crecer en cualquiera de estas condiciones.

Métodos vinculados con el logro de los siete principios del sistema de APPCC

Principio 1
Realizar un análisis de peligros

- Combinar los peligros generales (esto es, los programas previos) y específicos (esto es, el sistema de APPCC) de forma que las empresas puedan comprenderlos y, por tanto, controlarlos.
- Agrupar peligros y controles similares para facilitar la gestión del sistema de APPCC por la empresa. Los ejemplos de ello son la conclusión de los requisitos de mantenimiento durante la limpieza y la utilización de la declaración del alcance (en la que se esbozan los distintos procesos emprendidos por una empresa alimentaria) como base de una lista de necesidades de capacitación.
- Identificar el peligro con un nivel de detalle suficiente para permitir que el análisis conduzca a la identificación de las medidas de control pertinentes y apropiadas.
- Denominando a los peligros como "problemas" y a los controles como "medidas para resolver los problemas" (o expresiones similares) se puede reducir la confusión en una empresa alimentaria.

Principio 2
Determinar los puntos críticos de control (pcc)

- Elaborar materiales de orientación general destinados a ser utilizados conjuntamente con el árbol de decisiones.
- Un posible método para los elaboradores de alimentos más sencillos, por ejemplo, para el sector de los servicios alimentarios, es definir los puntos críticos de control recomendados.

Principio 3
Establecer el límite o límites críticos

Normalmente se completa la validación mediante pruebas científicas o una referencia a publicaciones científicas.

Principio 4
Establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc

- Se recomienda utilizar métodos que reduzcan la cantidad de registros (esto se puede conseguir mediante el uso de un "diario" o de registros simplificados basados en la "gestión por excepción").
- El proceso de medición de la temperatura ha sido señalado como un obstáculo a la aplicación del sistema de APPCC.
- Deberá disponerse de instrucciones sencillas sobre cómo reducir el volumen de trabajo que implica la vigilancia.

Principio 5
Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlado

No se han identificado estrategias alternativas.

Principio 6
Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente

- El encargado de la comprobación externa en una empresa alimentaria (auditor) examina los registros de vigilancia de los PCC cada dos semanas (es decir, envía los registros por fax directamente al verificador).
- La empresa alimentaria puede pedir a un familiar o a un socio que desempeñe tareas de auditoría interna.

Principio 7
Elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

- La opción de llevar un diario es una forma de ayudar a que los registros se mantengan con el mínimo esfuerzo.
- Las listas de comprobación y los bolígrafos situados cerca de la zona donde se está llevando a cabo la vigilancia pueden ahorrar tiempo al trabajador y servirle de recordatorio.

Bibliografía

Manual de aplicación del sistema APPCC en el sector de la restauración colectiva en castilla-la mancha. Los alimentos como factor de riesgo de enfermedad. Pg 11.

Antología Servicio de Alimentos. MARZO-ABRIL 2021 UDS/EDUARDO E. ARREOLA JIMENEZ.