



CARRERA DE TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

PROYECTO DE VINCULACIÓN

TÍTULO DEL PROYECTO

Aseguramiento e Inocuidad de los Alimentos para la Alimentación de la Comunidad de San Juan/ ENERAGRO

AUTOR

ANTHONY ABEL ACURIO TORRES
FELIX STALIN JURADO CAMPOZANO
FLOR MARIA SANCHEZ GUTIERREZ
JUANA PRISCILA CARRIEL BAJAÑA
MELVIN ULIDER CHAVEZ PONCE
JOSE STALYN JAMA ACOSTA

Docente Tutor: Mgs. Fernando Buitrón



1. DATOS DEL PROYECTO

Nombre del proyecto:	ASEGURAMIENTO E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LA ALIMENTACION DE LA COMUNIDAD
Topología:	COMUNITARIO – EMPRESARIAL
Área:	COMUNIDAD Y EMPRESA AGROINDUSTRIAL

Justificación

En la comuna San Juan y sitios aledaños a la zona, propiamente en la comunidad hay personas que aún desconoce de las propiedades específicamente para poder aprovechar sus diferentes sitios de cultivos y poder mejorar su estilo de vida, basados en dietas saludables, así mismo poder solventar propiamente sus procesos de logística y aseguramiento de la calidad y calidez del producto los cuales serán consumidos propiamente.

A razón de la cual se quiere implementar varios mecanismos de sobrellevar las diferentes etapas para su bienestar. Así mismo la incorporación de buenos hábitos alimenticios para las familias que dependen de las labores diarias que ejercen los trabajadores de la empresa Energías del Agro, la falta de conocimiento ha creado una mal habito en cada proceso por solventar los nutrientes para el goce de buena salud.

Objetivos:

Objetivo General: Acondicionar a todo el personal involucrado en los diferentes procesos que se desarrollen dentro de la comunidad como es el comportamiento y educación desde una buena logística conservación y funcionamiento de las varias verificaciones de los productos y su preparación, fijando así su inocuidad alimenticia y buen uso de las BPM.

Objetivos Específicos: Desarrollar una buena concientización en el aseguramiento e inocuidad de los alimentos, y tener una seguridad alimentaria para tener asegurar el producto, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales y preferencias alimenticias, así poder llevar una vida activa y gozo de buena salud.

A los sectores de productividad y cosecha cercanos a la zona que limitan y adquirir conocimientos de los alimentos propios de la zona.

Capacitar en la logística de alimentos para el traslado y verificación del transporte y Control de calidad.



Capacitar en el acondicionamiento para la recepción de los alimentos en las instalaciones.

Capacitar al personal en temas importantes como inocuidad del producto que se recibe.

Medición de parámetros para inocuidad de los alimentos.

Capacitar en Revisión, almacenamiento de los alimentos y su conservación.

Capacitar y verificar al personal apto para la preparación de los Alimentos, Controles Microbiológicos y Prevención periódica.

1.1. **Ámbito de influencia.**

Zona:	Comuna san Antonio, 3.5 vía a la comuna san Juan ENERAGRO S.A.
Provincia:	GUAYAS, Playas Gral. Villamil
Cantón	Playas de Villamil

1.2. **Duración del proyecto: 16 días**

Desde el 01 de abril hasta el 16 de Abril del 2024
--

1.3. **Financiamiento.**

Aporte ITSEP	
Aporte de Beneficiarios:	
Aporte de Donante externo:	
Aporte de los Estudiantes:	\$200
Costo Total:	\$200



2. DATOS INSTITUCIÓN.

Institución Ejecutora Principal	Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de la Productividad
Zona:	Dos
Provincia:	Pichincha
Cantón:	Quito

2.1. Datos Institución Ejecutora.

Órgano Ejecutor:	Carrera de Tecnología en Procesamiento de Alimentos
Representante legal	Fernando Xavier Buitrón Proaño
Dirección:	Geovanny Calle y Neptaly Godoy
Ciudad:	Quito
Correo Electrónico:	Fernando.buitron@itsep.edu.ec
Página Web	
Teléfonos:	

2.2. Datos de la Organización Social Beneficiaria.

Nombre Organización	Energías del agro San Juan S.A. ENERAGRO
Nombre representante legal de la organización	Econ. Juan Francisco Arellano Vaca
Dirección	Km 3.5 vía a la comuna San Juan
Ciudad	Guayaquil
Correo Electrónico	j.guevara@eneragro.com.ec
Teléfonos	0979592678



3. PERSONAL DEL PROYECTO. Adjunto

Escriba los datos de los que participan en el proyecto

NOMBRES Y APELLIDOS
Econ. Juan Francisco Arellano Vaca (Gerente Gral.)
Ing. Viviana Siboney Crespo Palma (Jefa de RRHH)
MD. Jose Luis Guevara Anzules (Jefe Salud Ocupacional)
Tnlga. María Michelle Ordoñez Mendieta (Asist. Salud Ocupacional)

3.1. Docente

Cédula:	1715862353
Nombres:	
Apellidos:	
Nacionalidad:	
País:	
Residencia:	
Correo electrónico:	
Rol/función:	
Formación:	Ingeniero Agroindustrial
Área de especialidad:	Control y aseguramiento de la calidad

3.2. Estudiantes

N°	Nombres y apellidos	Carrera	Nivel	Cédula
1	ANTHONY ABEL ACURIO TORRES	Tecnología en procesamiento de Alimentos	3	0951478965
2	FELIX STALIN JURADO CAMPOZANO	Tecnología en procesamiento de Alimentos	3	1205425786
3	FLOR MARIA SANCHEZ GUTIERREZ	Tecnología en procesamiento de Alimentos	3	0925516502
4	JUANA PRISCILA CARRIEL BAJAÑA	Tecnología en procesamiento de Alimentos	3	0925243743
5	MELVIN ULIDER CHAVEZ PONCE	Tecnología en procesamiento de Alimentos	3	0942582008
6	JOSE STALYN JAMA ACOSTA	Tecnología en procesamiento de Alimentos	3	0802359190



3.3. Nómina Beneficiarios directos del proyecto

Anexos de Beneficiarios:

4. Plan de Acción

ASEGURAMIENTO E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LA ALIMENTACION DE LA COMUNIDAD DE SAN JUAN/ ENERAGRO

Problema: En la comuna San Juan y sitios aledaños a la zona, propiamente en la comunidad hay personas que aún desconoce de las propiedades específicamente para poder aprovechar sus diferentes sitios de cultivos y poder mejorar su estilo de vida, basados en dietas saludables, así mismo poder solventar propiamente sus procesos de logísticas y aseguramiento de la calidad y calidez del producto los cuales serán consumidos propiamente.

A razón de la cual se quiere implementar varios mecanismos de sobrellevar las diferentes etapas para su bienestar. Así mismo la incorporación de buenos hábitos alimenticios para las familias que dependen de las labores diarias que ejercen los trabajadores de la empresa Energías del Agro, la falta de conocimiento ha creado una mal habito en cada proceso por solventar los nutrientes para el goce de buena salud.

Objetivos: Desarrollar una buena concientización en el aseguramiento e inocuidad de los alimentos, y tener una seguridad alimentaria para tener asegurar el producto, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer los requerimientos nutricionales y preferencias alimenticias, así poder llevar una vida activa y gozo de buena salud.

A los sectores de productividad y cosecha cercanos a la zona que limitan y adquirir conocimientos de los alimentos propios de la zona.

Capacitar en la logística de alimentos para el traslado y verificación del transporte y Control de calidad.

Capacitar en el acondicionamiento para la recepción de los alimentos en las instalaciones.

Capacitar al personal en temas importantes como inocuidad del producto que se recibe.

Medición de parámetros para inocuidad de los alimentos.

Capacitar en Revisión, almacenamiento de los alimentos y su conservación.

Capacitar y verificar al personal apto para la preparación de los Alimentos, Controles Microbiológicos y Prevención periódica.

Estrategias: Realizar un organigrama para trabajar conjuntamente con el personal involucrado en el tema para una buen aseguramiento del producto, esto en conjunto con el Medico Ocupacional de Eneragro.

Realizar capacitaciones en distintas áreas donde involucre a todo el personal y puedan adquirir conocimientos.

Se entregaran afiches y volantes a la comunidad para que puedan entender cada proceso por el buen vivir con la finalidad del aseguramiento del producto hasta llegar al consumidor.

CHARLAS VINCULACION PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

OBJETIVO: ASEGURAMIENTO E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LA ALIMENTACION DE LA COMUNIDAD ENERAGRO

SEMANA 1	AREA	Oportunidades	OBJETIVOS	INVOLUCRADOS	RESPONSABLE	HORAS	L	M	J	V	S	D	STATUS	CUMPLIMIENTO
CHARLA	LOGISTICA DE ALIMENTOS PARA EL TRAZADO Y VINCULACION DEL TRANSPORTE	BRINDARLE SEGURIDAD A LOS PRODUCTOS QUE SE TRANSPORTAN	BRINDARLE SEGURIDAD A LOS PRODUCTOS QUE SE TRANSPORTAN	TODAS LAS AREAS	Anthony Abel Acuña Torres Félix Stalin Jurado Campozano Flor María Sánchez Gutiérrez Juana Priscila Carriel Bajajá Melvin Ullder Chávez Ponce Jose Stalyn Jama Acosta	30 HORAS	6	6	6	6	6	6	EN PROCESO DEL 01/04/2024 AL 05/04/2024	OK
		CONTROL DE CALIDAD	ASEGURAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS REQUISITOS PARA SU CONSUMO											OK
		ACONDICIONAMIENTO PARA LA RECEPCION DEL PRODUCTO	APLICAR BPM											OK
		RECIBIMIENTO EN LAS INSTALACIONES	CONOCER Y APLICAR TECNICAS PARA SU RESPECTIVO ALMACENAMIENTO											OK
		INOCUIDAD DEL PRODUCTO QUE SE RECIBE	GARANTIZAR QUE LOS PRODUCTOS QUE SE CONSUMEN NO TENGA UN MAL IMPACTO EN LA SALUD											OK
SEMANA 2	AREA	Oportunidades	OBJETIVOS	INVOLUCRADOS	RESPONSABLE	HORAS	L	M	J	V	S	D	STATUS	CUMPLIMIENTO
CHARLA	MEDICION DE PARAMETROS Y NORMATIVAS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	CONTROLAR Y VERIFICAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA	CONTROLAR Y VERIFICAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA	TODAS LAS AREAS	A A A A A A A	30 HORAS	6	6	6	6	6	6	EN PROCESO DEL 08/04/2024 AL 12/04/2024	OK
		EVITAR ALTERACION ANTES DE SU CONSUMO Y CORRECTA REVISION AL RECIBIRLOS	EVITAR ALTERACION ANTES DE SU CONSUMO Y CORRECTA REVISION AL RECIBIRLOS											OK
		PERSONAL APTO PARA SU PREPARACION	MANTENER LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL PERSONAL QUE PREPARA LOS ALIMENTOS											OK
		CONTROLES MICROBIOLÓGICOS	CONCIENCIAR LA CALIDAD SANITARIA QUE DEBEN TENER PARA EVITAR PATOLOGIAS											OK
		PREVENCION PERIODICA	MEDIDAS ADECUADAS DE SEGURIDAD ALIMENTICIA PARA PREVENIR ENFERMEDADES											OK

ELABORADO POR
STALYN JAMA ACOSTA

REVISADO POR
SALUD
OCUPACIONAL
ENERAGRO

Indicador de Gestión: Módulo de capacitación, Registro de asistencia, fotos, material didáctico.

N°	Actividades	Responsables	Participantes	Recursos	F-INICIO	F- FINAL
1	Realizar el convenio y/o acta de compromiso para la capacitación	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Convenio	28/03/2024	12/04/2024
2	Realizar Material didáctico de capacitación	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Material didáctico y Folleto de marco Teórico	28/03/2024	01/04/2024

3	Capacitar en la logística de alimentos para el traslado y verificación del transporte y Control de calidad.	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Material didáctico y Folleto de marco Teórico	01/04/2024	02/04/2024
4	Capacitar en el acondicionamiento para la recepción de los alimentos en instalaciones.	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Material didáctico y Folleto de marco Teórico	03/04/2024	04/04/2024
5	Capacitar al personal en temas importantes inocuidad del producto que se recibe. Medición de parámetros para inocuidad de los alimentos	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Material didáctico y Folleto de marco Teórico	05/04/2024	08/04/2024
6	Capacitar en Revisión y almacenamiento de los alimentos y su conservación.	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Material didáctico y Folleto de marco Teórico	09/04/2024	10/04/2024
7	Capacitar y verificar al personal apto para su preparación de los Alimentos, Controles Microbiológicos y Prevención periódica.	Fernando Buitrón ENERAGRO	Dirección de carrera Estudiantes Comunidad de San Juan	Material didáctico y Folleto de marco Teórico	11/04/2024	12/04/2024

Marco teórico

CÓMO GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS FRESCOS DURANTE SU TRANSPORTE

La seguridad alimentaria es un tema crucial en todo el mundo, especialmente durante el transporte de alimentos frescos. Por este motivo, es importante garantizar que los alimentos que se mueven de un lugar a otro mantengan su calidad y seguridad, para que los consumidores puedan disfrutar de alimentos frescos y saludables.



LOGÍSTICA DE ALIMENTOS PARA EL TRASLADO Y VERIFICACIÓN DEL TRANSPORTE

La logística de alimentos es la estrategia que asegura el abasto de alimentos para los consumidores según los alcances de la empresa que la implemente (nivel regional, nacional o internacional)



Los alimentos, durante su transporte, tienen que ir protegidos para evitar contaminaciones. El vehículo, contenedor o bolsa debe estar en perfecto estado de higiene y de mantenimiento. Durante el transporte, se tienen que respetar las temperaturas de los productos con el fin de no romper la cadena de frío.

Buenas prácticas de higiene y seguridad durante el transporte



Para garantizar la inocuidad de los alimentos frescos durante su transporte, se deben seguir las buenas prácticas de higiene y seguridad. Estos incluyen:

1. Asegurar que los vehículos de transporte estén limpios y desinfectados
2. Mantener una temperatura adecuada
3. Utilizar embalaje adecuado
4. Separar los alimentos crudos
5. Limpieza y desinfección de manos

Del mismo modo, si estos riesgos no se manejan adecuadamente, pueden causar la proliferación de bacterias dañinas y otros microorganismos, que pueden poner en peligro la salud del consumidor.

Sistemas de monitoreo y control de temperatura

Estas son herramientas importantes para garantizar la inocuidad de los alimentos frescos durante el transporte ya que estos sistemas pueden ayudar a garantizar que la temperatura se mantenga constante y dentro de los límites seguros.

Si la temperatura cambia fuera de los límites seguros, el sistema puede enviar alertas a los trabajadores para que puedan tomar medidas.



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

¿Por qué es importante garantizar la inocuidad de los alimentos frescos durante su transporte?

La inocuidad alimentaria es un tema importante, ya que los alimentos contaminados pueden causar enfermedades graves y durante el transporte pueden estar expuestos a diferentes condiciones, como cambios de temperatura, contaminación cruzada y daño físico.



ASEGURAR EL CONTROL DE CALIDAD

Su éxito está relacionado en su mayoría por la eficacia de sus sistemas de calidad, ingredientes, diseño del procesamiento, calidad del equipo y satisfacción de los consumidores.



Cuando el producto alimenticio final está listo, sus características físicas, químicas y microbiológicas también son evaluadas utilizando diversos procedimientos e instrumentos en el área de laboratorio.

RIESGOS EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Los peligros en la cadena de suministro y la elaboración alimentaria son básicamente inevitables, pero se pueden minimizar.

Conocer los factores que los puedan propiciar en cada fase del proceso y tener las técnicas de análisis apropiados, contribuye a que se implemente un sistema de calidad efectivo.

Las causas principales.

- Malas prácticas en la manipulación
- Cambios no deseados en el producto
- Contaminación de la materia prima y/o producto final

Algunos de los problemas físico/químicos relacionados con los alimentos líquidos incluyen:

Oxidación o lipólisis, intermediarios tóxicos, Lisis de proteínas, Pérdidas nutricionales y cambios organolépticos.

Otro aspecto tiene que ver con la adulteración intencional de alimentos con fines económicos o destinados a causar daño a gran escala a la salud pública.

¿CÓMO CUIDAR LA CALIDAD DEL AGUA EN LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS?

El agua utilizada para la producción de bebidas proviene de dos fuentes principales: suministro de agua municipal y el pozo de agua. Ambas fuentes no pueden asegurar la calidad de ésta sin ser previamente tratada. A pesar de que el agua municipal puede tratarse, puede contaminarse por fallas de suministro y perjudicar la salud del consumidor.

Además, puede contener una cantidad abundante de microorganismos y otros compuestos físicos químicos que deterioran la calidad del producto final o pueden estar vinculados negativamente con algunos trastornos gastrointestinales cuando son consumidos.



¿CÓMO GARANTIZAR EL CONTROL DE CALIDAD Y PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA?

Para hacer frente a todos los retos asociados al proceso de producción, la industria debe implementar un sistema de control de calidad específicos, el cual debe contener los siguientes componentes básicos:

1. Procedimientos de fabricación
2. Programa de muestreo / identificación de puntos de control críticos
3. Especificaciones del análisis en proceso
4. Especificaciones de la etiqueta
5. Programa de limpieza y desinfección
6. Requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura
7. Programa de recuperación de producto
8. Control del proceso
9. Análisis de laboratorio, etc.

1 Importancia del control de calidad y seguridad alimentaria

Ventajas del control de calidad alimentaria



- | | |
|--|---|
| <p>01 Reducción de costes de producción:
Cuando se realizan inspecciones y controles eficaces en los procesos y operaciones de producción, la empresa reduce sus costes de producción.</p> | <p>04 Garantizar alimentos inocuos y seguros al consumidor. Lo que no tendrá que provocar una retirada o recuperación de producto del mercado.</p> |
| <p>02 Aumentamos la reputación de la marca. Potenciamos la marca y valor de la misma.</p> | <p>05 Cumplir los requisitos de estándares de calidad como IFS, BRC y GlobalGAP</p> |
| <p>03 Mejora del proceso de producción:
El proceso estará optimizado para buscar la mejora de las características de los alimentos</p> | <p>06 Organizar y favorecer el control en calidad y seguridad alimentaria en el puesto de trabajo</p> |

IMPORTANCIA DEL CONTROL DE CALIDAD

Cuando se habla de sistemas de calidad se refiere básicamente al control y garantía de calidad. A veces se tiene la idea de que ambos son sinónimos, pero en la práctica y en la teoría, son un conjunto de actividades diferentes.

- El objetivo principal de la garantía de calidad es mejorar los procesos de desarrollo y pruebas para prevenir los defectos.
- El del control de calidad es identificar defectos por medio de procedimientos de pruebas después de que se desarrolla un producto y antes de su distribución.



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA SEGURIDAD DE LA COMUNIDAD

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.



INOCUIDAD DEL PRODUCTO

¿Cómo garantizar la inocuidad de un producto?

- Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
- Mantenga la limpieza separe alimentos crudos y cocinados Cocine completamente.
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- Use Agua y materias primas seguras.



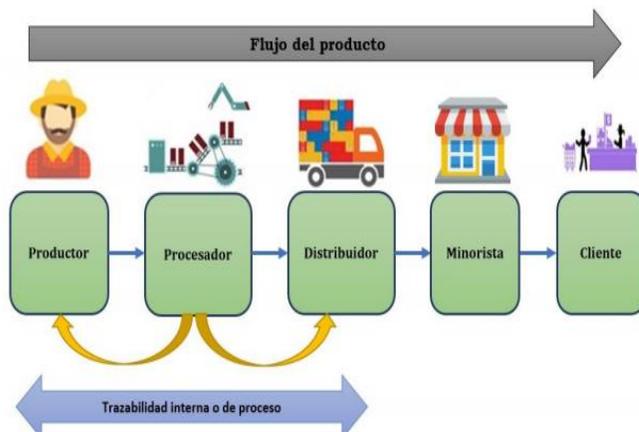
LAS NORMAS ALIMENTARIAS SALVAN VIDAS

Las normas son estándares, reglas, o principios que a menudo expresan la cantidad, niveles y categorías acordadas por expertos, las normas se pueden aplicar a cualquier cuestión, pero cuando se trata de alimentos entra en factor de la salud de los consumidores, entonces se debe ser más preciso en el tema.



TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS

La trazabilidad de los alimentos consiste en la posibilidad de seguir el rastro de los mismos desde su origen hasta que llega a manos de la persona consumidora final. La trazabilidad se concibe como un sistema de identificación de los productos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Para poder aclarar "cuándo y dónde fue producido qué y por quién"



INOCUIDAD, UNA TAREA DE TODOS

Es de suma importancia crear normas establecidas para mantener la inocuidad de los alimentos, pero no debe ser una tarea exclusiva de los gobiernos, las empresas de la industria alimentaria deben tener esta tarea como objetivo principal en su comercialización.



Las normas alimentarias salvan vidas, organizado por diferentes especialistas de latino América y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

REVISIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS Y SU CONSERVACIÓN

¿Qué es la conservación y almacenamiento de alimentos?

Una conservación es imprescindible para evitar las alteraciones naturales, proliferación y contaminación por microorganismos. Hay alimentos que se conservan adecuadamente con frío, mientras que otros necesitan ser preservados de la luz, del oxígeno, del aire o de la humedad.



Las diferentes técnicas y métodos, como la refrigeración, la congelación, la deshidratación, el envasado al vacío, las conservas, la fermentación, la salazón, el ahumado, así como el uso de envases adecuados y el almacenamiento correcto, nos permiten prolongar la vida útil de los alimentos

¿Qué es la inspección de alimentos?

La inspección alimentaria es el trabajo diario orientado a la promoción de la salud, a través de la prevención de la comisión de fraudes y de la aparición de casos o brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, comúnmente conocidas como ETAS



El análisis sensorial de los alimentos parte de cinco parámetros básicos: color, olor, sabor, textura y gusto.

A través del color pueden identificarse posibles alteraciones en el producto, pero el olor es esencial ya que de él dependerá el sabor final.

La conservación de los alimentos es un proceso fundamental para garantizar la frescura, la calidad y la seguridad de los productos que consumimos. A lo largo de la historia, el ser humano ha desarrollado diferentes técnicas y métodos para preservar los alimentos, evitando su deterioro y prolongando su vida útil.



Los procesos más comunes de conservación de alimentos mediante calor son la cocción, la esterilización, la pasteurización y la uperización (UHT). Eliminando el agua que contienen los alimentos mediante procesos como el curado, el ahumado, el desecado o el azucarado.

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

La conservación de los alimentos es un proceso fundamental para garantizar la frescura, la calidad y la seguridad de los productos que consumimos. A lo largo de la historia, el ser humano ha desarrollado diferentes técnicas y métodos para preservar los alimentos, evitando su deterioro y prolongando su vida útil.



La refrigeración es una de las formas más comunes de conservación de alimentos.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS?

Una conservación es imprescindible para evitar las alteraciones naturales, proliferación y contaminación por microorganismos. Hay alimentos que se conservan adecuadamente con frío, mientras que otros necesitan ser preservados de la luz, del oxígeno, del aire o de la humedad.



Las diferentes técnicas y métodos, como la refrigeración, la congelación, la deshidratación, el envasado al vacío, las conservas,

PERSONAL APTO PARA SU PREPARACIÓN

Los mensajes básicos de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos son:

- Mantenga la limpieza;
- Separar alimentos crudos y cocinados;
- Cocine completamente;
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras; y.
- Use agua y materias primas seguras.



VESTIMENTA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

El objetivo.- Es ofrecer protección tanto para las personas como para los productos y objetos que manipula.



En todos los casos, se recomienda que la vestimenta sea de colores claros, de uso exclusivo, que las personas se vistan en el vestuario del lugar de trabajo y que cada día ingresen con un equipo lavado y planchado.

Buenas prácticas para la manipulación de alimentos.- Una intoxicación alimentaria se produce en la mayoría de los casos, por descuidar el procedimiento adecuado de las normas de higiene alimentaria que intervienen en el proceso. Es fundamental que un manipulador de alimentos cumpla una serie de buenas prácticas de higiene alimentaria, asegurando una correcta seguridad alimentaria en los consumidores.

Como sabemos, las bacterias se reproducen especialmente cuando las condiciones en la higiene alimentaria no son la adecuada



CONTROLES MICROBIOLÓGICOS

Análisis microbiológicos

Con la finalidad de conocer la Calidad Sanitaria: para prevenir la descomposición temprana de los alimentos, liberación de lotes de ingredientes y de producción, comercialización, para la verificación de las especificaciones establecidas por Regulación Sanitaria, para la preservación de la Salud.



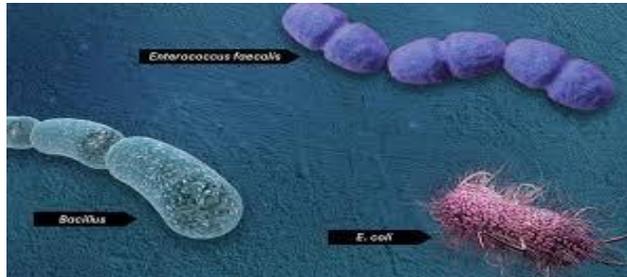
Control microbiológico durante el envasado

El control microbiológico dentro la zona de manipulado está basado en la higiene de las zonas de contacto del producto. Por una parte, todas las cajas de plástico en las que son almacenados nuestros productos se lavan una vez que han sido utilizadas. Por otro lado, para el producto ya calibrado, se utilizan cajas de distinto color, de uso exclusivo dentro de nuestras instalaciones, evitando así el contacto con el exterior y una posible fuente de contaminación externa.



ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (APPCC)

El principal problema de seguridad alimentaria son las enfermedades de transmisión alimentaria. Actualmente, gracias a los niveles de control de la cadena alimentaria, los riesgos para la salud del consumidor son bajos. Nunca pueden ser cero, porque aun tomando medidas de control como el HACCP, no se puede garantizar la seguridad total.



Sin embargo, el sistema de control de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control es determinante para reducir al mínimo la contaminación y preservar la higiene alimentaria.

Análisis microbiológicos

El análisis microbiológico es el uso de métodos biológicos, bioquímicos, moleculares o químicos para la detección, identificación o enumeración de microorganismos en un material.

El control microbiológico dentro la zona de manipulado está basado en la higiene de las zonas de contacto del producto.



¿Qué es el control microbiológico de los alimentos?

El criterio microbiológico para un alimento define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote



PREVENCIÓN PERIÓDICA

Prevenir la contaminación y las enfermedades de origen alimentario



Condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos.

Seguridad y salud en el trabajo en la industria alimentaria: principales riesgos laborales y su prevención.- Los principales problemas de salud en el trabajo en la industria alimentaria son: los trastornos respiratorios y musculo esqueléticos, las enfermedades de la piel y alergias de contacto, el deterioro de la audición y la exposición a temperaturas extremas.



<p>¿Cómo evitarla?</p> <p>Procura separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos o cocinados.</p> <p>Lávate siempre las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar.</p> <p>Guarda la carne cruda en recipientes herméticamente cerrados.</p> <p>Desinfecta tu cocina de manera periódica.</p>	<p>¿Qué es la contaminación cruzada de alimentos?</p> <p>La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.</p>
<p>¿Por qué es importante separar los alimentos?</p> <p>Es fundamental separar los alimentos cocidos de los crudos, para evitar que los microorganismos presentes en los alimentos crudos contaminen los alimentos cocidos.</p>	<p>Existen dos tipos:</p> <p>Directa: Sucede cuando se juntan alimentos contaminados con un alimento sin contaminar</p> <p>Indirecta: Sucede cuando juntas alimentos sin contaminar junto a utensilios sucios o mala manipulación</p>

Son responsables de las bebidas ricas en azúcares y los alimentos procesados con bajo contenido en fibras y micronutrientes, enriquecidos con azúcar, sal y grasas, y por lo tanto están relacionadas con el aumento de la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares

¿Qué es preventivo en seguridad alimentaria?

El mantenimiento preventivo debe incluir actividades para prevenir o minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. El departamento de mantenimiento debe participar activamente en el control de la inocuidad de los alimentos (es decir, identificación de peligros y gestión de riesgos).

¿Cuáles son las medidas de seguridad alimentaria?

- Mantenga todo limpio.
- Lávese las manos con agua corriente y jabón por al menos 20 segundos antes, durante y después de preparar alimentos y antes de comer. ...
- Evite que se mezclen los alimentos. ...
- Cocine los alimentos completamente. ...
- Mantenga la seguridad.



¿Qué previene la seguridad alimentaria?

La seguridad alimentaria se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos. Estas prácticas previenen la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.



Lave sus tablas de cortar, platos, utensilios y encimeras con agua caliente y jabón después de preparar cada producto alimenticio. Considere el uso de toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina.

Preventivo en seguridad alimentaria?

La seguridad alimentaria se refiere a las condiciones y prácticas que preservan la calidad de los alimentos. Estas prácticas previenen la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.



Herramienta eficaz para frenar o disminuir la aparición de enfermedades que aparecen como respuesta a una deficiencia o mal hábito alimenticio.

ACONDICIONAMIENTO PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por acondicionamiento de productos todas aquellas operaciones (etiquetado, estampillado, promociones, re empaques, etcétera), a través de las cuales el producto se empaca y/o rotula, para su posterior distribución y comercialización.



Nos referimos a todas aquellas operaciones a través de las cuales el producto se empaca o rotula

¿Qué es el proceso de recepción?

La recepción es el proceso mediante el cual los productos que han sido adquiridos a un proveedor, llegan al almacén para que sean clasificados, controlados y colocados en el sitio acondicionado para alimentos.



El proceso de recepción se divide en las siguientes tres fases

- Chequeo visual externo.
- (II) Documentación de comprobación.
- (III) Chequeo interno de producto.

¿Qué debe tener en cuenta en la recepción de los alimentos?

La recepción de alimentos es la primera etapa del proceso de elaboración o cocinado de los alimentos. Para que lleguen al consumidor en buen estado, es fundamental hacer una buena recepción y comprobación de las materias primas



1. Los alimentos se deben recibir en un área destinada para ello que debe estar limpia y ordenada.
2. Los proveedores deben dejar sus mercancías en un punto establecido y nunca atravesarán las zonas de elaboración a menos que tengan previa autorización.
3. Se debe inspeccionar la materia prima en el momento que llega el proveedor, mediante una evaluación sensorial y visual.

Evaluación sensorial y visual

En el caso de carnes y pescados, estos no deben presentar un olor fuerte, la carne debe ser firme y sin rastro de parásitos.

– En el caso de frutas, deben de presentar una coloración buena, ausencia de golpes y deformidades

– Los alimentos secos o enlatados deben de estar bien cerrados, sin fisuras. Los paquetes abiertos, rotos, con señales de humedad en su interior, así como latas deformadas deben ser igualmente rechazados



Comprobar la temperatura de recepción con un termómetro

¿Qué entiende usted por recepción de productos?

La recepción de mercancías es el proceso en el cual los productos adquiridos a un proveedor llegan al almacén para ser clasificados, controlados y, posteriormente, ubicados en este. La recepción de alimentos es el proceso de entrega de las materias primas que necesitas en tu restaurante. Este proceso se inicia una vez que se ha planificado el menú y se han comprado los productos dictados en función del mismo.



La recepción de mercancías representa una fase crítica dentro de esta cadena y es fundamental para garantizar la eficiencia de los procesos posteriores.

¿Cómo debe ser la recepción del producto?

Componentes clave del proceso de recepción de productos.

- Ingreso. ...
- Inspección. ...
- Almacenamiento. ...
- Prepara adecuadamente el espacio de recepción. ...
- Verifica la cantidad y la calidad de los productos. ...
- Utiliza tecnología para facilitar el proceso. ...
- Capacita al personal responsable de la recepción.



Ya sea que ponga alimentos en el refrigerador, el congelador o el aparador, cuenta con muchas oportunidades para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La meta es evitar que usted y otras personas se enfermen por microorganismos como Salmonella, E. coli O157:H7 y C. botulinum, éste último provoca botulismo. Mantener los alimentos congelados a temperaturas adecuadas es una de las mejores formas de evitar o desacelerar la proliferación de estas bacterias.

Estos consejos de almacenamiento de alimentos pueden ayudarle a evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.



5.- Conclusiones.

Al termino de este proyecto

La comunidad será capaz de diferenciar y reconocer entre un buen aseguramiento de la calidad de la logística al transportar los productos, también concientizar eficazmente la inocuidad alimentaria propia ante la comunidad, es satisfactorio ver la plenitud del entendimiento como pueden aprovechar luego de este tema los derivados de la agroindustria y hacer plena y saludable su prospero futuro.

6.- Recomendaciones.

En base a las características tratadas en cada tema y a su afluencia de conocimientos actuales le recomendamos el auto concientización y no decaer en las dudas que puedan surgirle a un futuro, este tema es de mucha importancia y está dirigido a comunidades con el conocimiento básico pero adecuado para su porvenir.

Tienen un concepto real de aseguramiento e inocuidad avalado por un profesional en el campo propiamente y esto nos da un surgir de ideas como la comunidad tiene conocimiento.

7.- Bitácora

8.- Anexos

- 8.1.- Adjuntar evidencia fotográfica del trabajo realizado, mostrando el antes, durante y el después.
- 8.2.- Adjuntar documento "Aprobación Inicio Proyecto de Vinculación"
- 8.3.- Adjuntar Convenio de Empresa ENERAGRO con el ITSEP o Acta de Compromiso según el caso.
- 8.4.- Adjuntar certificado de haber cumplido el proyecto de servicio comunitario para vinculación con la sociedad emitido por la institución beneficiaria

PROYECTO VINCULACION CON LA COMUNIDAD “Evidencia Fotográfica”











Lunes 15/4/2024 14:51

Jose Luis Guevara <j.guevara@eneragro.com.ec>

CHARLAS SALUD OCUPACIONAL, VINCULACION CON LA COMUNIDAD ENERAGRO

Para 'personaleneragro@eneragro.com.ec'; 'campo@eneragro.com.ec'

Saludos,

La presente es para darles un gentil agradecimiento por la atención y colaboración prestado durante estas dos semanas donde se llevó a cabo jornada de vinculación con la comunidad de ENERAGRO con el Tema: Aseguramiento e Inocuidad de los alimentos para la alimentación de la comunidad ENERAGRO.

Comparto con ustedes algunas imágenes de lo que fue la vinculación.



Después





ITSEP
2024

VINCULACION CON LA COMUNIDAD

