

Escuela Agrotecnica Cornelio Saavedra

Docentes: Carina Castillo- Deolinda Rivero

Tercer Año 1°y 2° División

Turno Mañana

Área Curricular: Industrialización

Guía N° 8

Tema: Buenas Prácticas de Manufactura.

Manejo de materia prima, materiales de envasado y residuos.



Actividades:

En base del material aportado, responde

- 1- ¿Cómo se clasifican los alimentos de acuerdo a su alterabilidad?
- 2- ¿Cómo deben almacenar los alimentos y que debemos tener en cuenta en la recepción de los mismos?

- 3- ¿Qué debemos tener en cuenta en el manejo de la materia prima durante la elaboración y el envasado?
- 4- ¿Qué precauciones hay que tener con los materiales de envasado?
- 5- ¿Cómo debemos realizar el manejo de los residuos?
- 6- ¿Qué cuidados debe tener el personal de mantenimiento con los alimentos?

Manejo de las materia primas

De acuerdo a su alterabilidad los alimentos pueden agruparse en.

- Alimentos perecederos: Carnes, leche y sus derivados, y la mayor parte de las frutas y verduras (algunas excepciones son: papas, batatas, calabaza, bananas) deben conservarse bajo refrigeración.
- Alimentos no perecederos: no se alteran a no ser que se manipulen descuidadamente, por ejemplo: legumbres secas, cereales y derivados secos (fideos, galletitas), azúcar, etc. Este tipo de alimentos generalmente se conservan a temperatura ambiente, en lugares frescos, secos y aireados.

Cada alimento debe almacenarse de acuerdo a su tipo.

En la recepción:

- Debe chequearse la higiene del camión que transporta los alimentos. No deben existir otros elementos como herramientas o productos químicos, junto con los alimentos.
- En el caso de alimentos refrigerados, el equipo de frío debe estar encendido y la temperatura debe ser la adecuada.
- La mercadería siempre debe estar separada del piso a una distancia no menor de 14cm.
- No debemos recibir materias primas cuyos envases no estén en buenas condiciones. El envase tiene como fin proteger a los alimentos del aire, la humedad y la contaminación por microorganismos y plagas. Los envases con las siguientes características pueden contener alimentos no aptos para el consumo y deben rechazarse:
 - Envases hinchados
 - Envases abiertos
 - Envases sin vacío
 - Envase aplastados o rotos

Cadena de frío

Escuela Agrotecnica Cornelio Saavedra
Tercer Año 1° y 2° División
Industrialización

Al recibir mercadería refrigerada debemos colocarla inmediatamente en la cámara para evitar cortar la cadena de frío.

Cuando un alimento pierde la cadena de frío comienza su deterioro con mayor rapidez debido a que los microorganismos presentes en el encuentran la temperatura óptima para poder multiplicarse y desarrollarse. Como tolerancia máxima, un producto puede estar sin frío 30 minutos.

Rotación

La correcta rotación de la mercadería asegura el uso de alimentos frescos y de buena calidad. Debemos tener en cuenta:

- La fecha de duración mínima de los productos. Debe estar indicada en todos los alimentos envasados, con algunas de las siguientes expresiones “consumir antes de...”, “válido hasta...”, “validez...”, “vencimiento...”, “vence...”, y “consumir preferentemente antes de...”.
- Lo primero que ingresa al depósito o cámara debe ser lo primero que sale.
- Controlar frecuentemente los productos de baja rotación, por ejemplo, los pasos de uva que tiene 2 años de vida útil.

Manejo durante la elaboración y envasado.

- Cada una de las materias primas debe reunir sus características típicas, es decir color, aroma y textura. Por lo tanto no deben utilizarse materias primas que muestren un aspecto o textura dudosos.
- Nunca se debe procesar algo caído al piso (por ejemplo, masa cruda del pan). Los alimentos que tocan el piso por accidente siempre deben descartarse.
- Los alimentos absorben olores de los alrededores, por lo tanto, debemos mantenerlos bien separados de productos que puedan transferirles aromas.
- Todos los alimentos deben tener un lugar de almacenamiento específico, bien señalado con carteles y que respete sus condiciones de conservación.
- Insumos, materias primas y productos terminados deben almacenarse siempre sobre tarimas a más de 14cm del piso y separados de la paredes para permitir la correcta limpieza de la zona.

- Recipientes que fueron utilizados con materias tóxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios. Por ejemplo, madera, que puede liberar astillas y además es absorbente. Las superficies de los utensilios deben ser lo más lisas posible.
- No deben utilizarse recipientes de vidrio, ya que se pueden romperse accidentalmente, llegando las astillas a los alimentos (contaminación física).
- Los canastos blancos que contengan productos envasados o no, nunca deben apoyarse directamente en el piso, sino sobre tarimas metálicas.
- Los carros, cajones y bandejas deben mantenerse siempre limpios.
- Las cortinas de tiras plásticas o puertas vaivén, siempre deben permanecer cerradas para evitar la incorporación de insectos.
- Abrir las puertas de las cámaras refrigeradas solo el tiempo necesario para su limpieza, para evitar la pérdida de frío.
- No utilizar envases de alimentos para la elaboración ni para la limpieza. Los envases de alimentos vacíos deben descartarse siempre.
Lata de alimento=envase de alimento}
Lata vacía= basura
Para la elaboración = recipientes de cocina
Para la limpieza = baldes
- No entrar al sector los maples de huevo, descartarlos en el depósito y traer los huevos en un recipiente limpio. Los maples son muy contaminantes.
- Los materiales descartables como mangas de decoración son como su nombre lo indica, de un solo uso y deben descartarse.
- Nunca debemos dejar los alimentos durante tiempos prolongados sin envasar, por que caen sobre ella bacterias y el polvo del ambiente.

Manejo de materiales de envasado.

Todo elemento que vaya a tener contacto directo con los alimentos, debe estar en perfectas condiciones de higiene para evitar la incorporación de polvo, bacterias etc. Para ello los materiales de envasado deben permanecer en bolsas contenedoras limpias y sanas. Una vez retirados del envoltorio, debemos ubicarlos invertidos a fin de evitar contaminaciones (ejemplo, blisters para tortas).

- El almacenamiento de material de consumo debe realizarse en el depósito y traer al sector solo la cantidad a utilizar en el turno.

- El cartón absorbe la humedad y suciedad por lo tanto está prohibido su uso en los sectores. Las cajas de los insumos deben separarse y descartarse en el depósito, entrando al sector los insumos con sus bolsas.
- Los envases son materiales de un solo uso, es decir, que debe utilizarse por única vez y luego desecharse.

Manejo de los residuos

- El recipiente para residuos debemos limpiarlo cuando sea necesario o como mínimo en el cambio de turno.
- Las bolsas para residuos están fabricadas para con materiales reciclados, por lo tanto, debe evitarse el contacto de las mismas con los alimentos.
- Los residuos son en foco de contaminación muy importante ya que atraen insectos y roedores y producen olores desagradables. Por esto debemos evitar la acumulación de los mismos retirando frecuentemente las bolsas de residuos llenas, para evitar desbordes, o como mínimo una vez por turnos.
- Los residuos producidos en la resinitadora¹ deben ser eliminados frecuentemente debido a que son tóxicos.
- Nunca dejar que los tachos se llenen más allá de su borde.
- Nunca utilizar un recipiente sin bolsa.
- Nunca debemos apoyar basura o bolsas con basura sobre las superficies de trabajo.

Mantenimiento

El personal de mantenimiento debe tener especial cuidado de no contaminar los alimentos al trabajar en los sectores. Para ello:

- No debe apoyar la valija con herramientas sobre las mesadas, cintas o cualquier superficie que tenga contacto directo con los alimentos.
- Deben recoger todos los desperdicios que se hayan generado
- Nunca dejar piezas sueltas
- En el caso de derrame de alguna sustancia contaminante se debe avisar al supervisor y verificar que se efectué limpieza a fondo.
- Siempre al finalizar la reparación de un equipo, solicitar que se limpie el sector y verificar que se haga.

¹ Resinitadora: Máquina empaquetadora

**Escuela Agrotecnica Cornelio Saavedra
Tercer Año 1° y 2° División
Industrialización**

Director: José Aguilera