

Escuela Agrotécnica “Prof. Ana Pérez Ciani”

Docente: Silvina Romero

MAIL: alejandra_sil_13@hotmail.com cel. 2645121785

Curso: 3° **División:** 2° **Grupo:** “B”

Turno: Tarde

Área Curricular: Industrialización

Guía N°13

GUIA DE RETROALIMENTACION Y EVALUACION

Inocuidad Alimentaria: BPA, BPM y HACCP, sus pilares

La Inocuidad Alimentaria o Seguridad Alimentaria es una garantía de que los alimentos bajo análisis no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso para el que fueron producidos. La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad que comparten todos los eslabones de la cadena agroalimentaria.

BPA y BPM, el comienzo de la cadena

Existen dos herramientas básicas que garantizan la obtención de productos inocuos para uso humano desde el comienzo de la cadena agroalimentaria: las **BPA** y las **BPM**.

- Las **BPA** (*Buenas Prácticas Agrícolas*) son procedimientos que se aplican en la producción primaria y comprenden la utilización y selección de áreas de producción, el control de contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas y la adopción de prácticas y medidas para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas.

- Las **BPM** (*Buenas Prácticas de Manufactura*) son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Según el *Codex Alimentarius*, las BPM incluyen los siguientes principios fundamentales:

1. *Producción Primaria*
2. *Proyecto y construcción de las instalaciones*
3. *Control de las operaciones*
4. *Instalaciones: mantenimiento y saneamiento*
5. *Instalaciones: higiene personal*
6. *Transporte*
7. *Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores. Capacitación*

Las BPM y las BPA se articulan, convirtiéndose en un prerequisito de los sistemas HACCP.

1.-Responde:

a- ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

b- ¿Qué son las BPA y las BPM?

2.-Elabore esquema conceptual de métodos de conservación trabajados.

3.-Contaminación de los alimentos.

Indica cual es la correcta:

- a) La contaminación cruzada posiblemente sea la forma más simple de contaminación y los contaminantes llegan a los alimentos por medio de las personas que los manipula.
- b) La conservación de los alimentos a temperatura ambiente y la interrupción de la cadena de frío son situaciones frecuentes en la que se corre el riesgo de que se contaminen los alimentos.
- c) **4.-Enfermedades causadas por los alimentos**
- d) Los microorganismos, llamados también gérmenes o microbios, son seres vivos microscópicos, estos se clasifican en hongos, bacterias y virus.
- e) **Marca verdadero o falso.**
- f) -Salmonella
- g) _Covid-19
- h) -Escherichia coli
- i) _listeria monocytogenes
- j) -EPOC.
- k) -Clostridium botulinum
- l) **5.-Elabora un dulce, mermelada o jalea de una fruta a tu elección. Indica y toma imágenes de cada paso del proceso.**