



ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD (INDUSTRIA ALIMENTICIA)

[Este Documento representa una pequeña parte del Manual que recibe cada Participante](#)

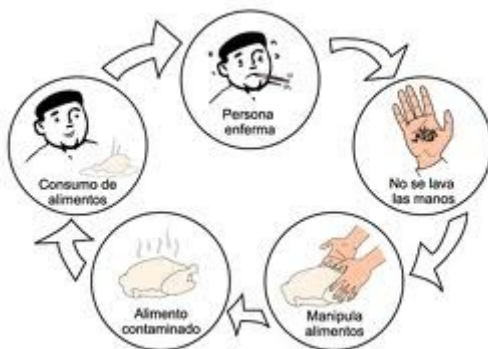
[Vea el Temario del Curso - Solicite aquí su Cotización](#)

Introducción a la Higiene de los Alimentos

Todos los organismos sanitarios de cualquier país destinan parte de sus recursos monetarios y tiempo para preocuparse de la higiene de los alimentos que la población consume.

La historia del hombre marca un récord en la ignorancia, indiferencia y negligencia, interrumpidos apenas por períodos de extraordinarios aciertos. La era moderna de la higiene y salubridad no tiene más de 100 años.

El descubrimiento y avance de la bacteriología significó un vuelco en la historia de la higiene.



La frecuencia de las enfermedades alimentarias constituyó un factor importante en la motivación de estas materias.

En la actualidad la actividad en higiene de alimentos se fundamente no tan solo en una acción contra la intoxicaciones por ellos producidos, sino que se proyecta en un campo de visión más amplio que guarda un estrecho paralelismo con la moderna concepción de la defensa de la salud.

Se ha dicho que de todos los factores que influyen la vida del hombre ninguno tiene mayor importancia considerado separadamente que los alimentos.

La administración en la salud pública, ni dice que lo que llamamos “salud” es el estado de completo bienestar físico, mental y social, resultante de un equilibrio ecológico ente el hombre y los diferentes agentes que sobre el actúan, dentro de tales agentes, además de los ambientes propiamente tales, son los alimentos los que en forma constante y permanente actúan durante toda la vida del hombre. Esta consideración fundamental es suficiente en si para justificar la preocupación sanitaria en esta materia.





La forma de actuar y la importancia de los alimentos en relación con salud, considerando su doble aspecto, cantidad y calidad se puede apreciar en el esquema siguiente.....

LOS METODOS DE PRESERVACION Y CONSERVACION

La preservación y conservación de alimentos previene o retarda el deterioro y la descomposición de los productos por acción de las enzimas y de los microorganismos causantes de enfermedades (patógenos).

Desde la antigüedad se han empleado distintos métodos de preservación y conservación de alimentos, como la desecación, el ahumado, el salado, el uso de conservación química como el vinagre (o pickles), productos fermentados como los encurtidos (chucrut).



Cabe mencionar que no hay ningún método que sea mejor que otra para todos los casos. El procedimiento que se utilice en un caso específico dependerá de diferentes factores, tales como: el tipo de producto, el tiempo que se desea mantener el producto sin deterioro (vida útil); el propósito para el cual va a ser usado el producto , el tipo de envasado, transporte y almacenamiento. Con frecuencia es necesario utilizar varios métodos con el fin de obtener los resultados deseados.

METODOS DE CONTROL DEL CRECIMIENTO MICROBIANO

Calor → Cocción : 100°C
 → Pasteurización. Ejemplo: leche 63°C por 30 min.; 75°C por 15 segundos.
 → Esterilización: a presión; enlatado (conserva): 112°C a 121°C

Frío → Refrigeración: a $\pm 4^{\circ}\text{C}$
 → Congelación profunda a $- 18^{\circ}\text{C}$ o menos

Deseado o deshidratación alimentos secos

{ Leche en polvo
 Pescados
 Carne
 Verduras....

