

“ROL DE LOS ESTUDIANTES COMO ENTES CONSUMIDORES EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DENTRO DE EL CAMPUS G. GALINDO DE LA ESPOL

MSc. Ma. Fernanda Morales

DOCENTE ESPOL

FIMCP-IAL

Area Bioquímica y Microbiología

¿QUE ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Es la protección del alimento contra todo lo que perjudicar a la salud del que lo consume.

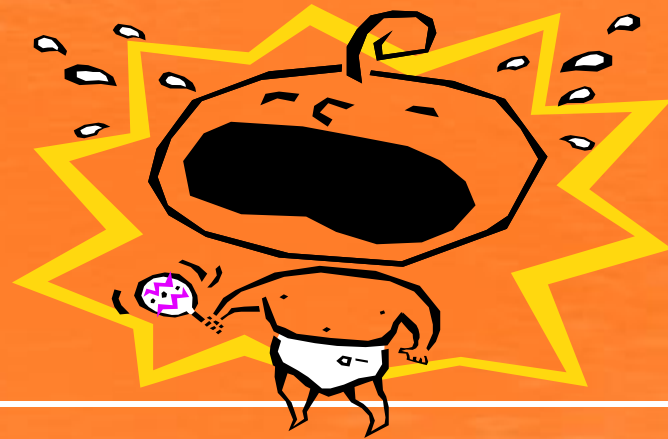
Esto incluye todas las medidas necesarias para mantener el alimento sano y seguro durante todas las etapas de la producción hasta llegar al punto de venta o de consumo.



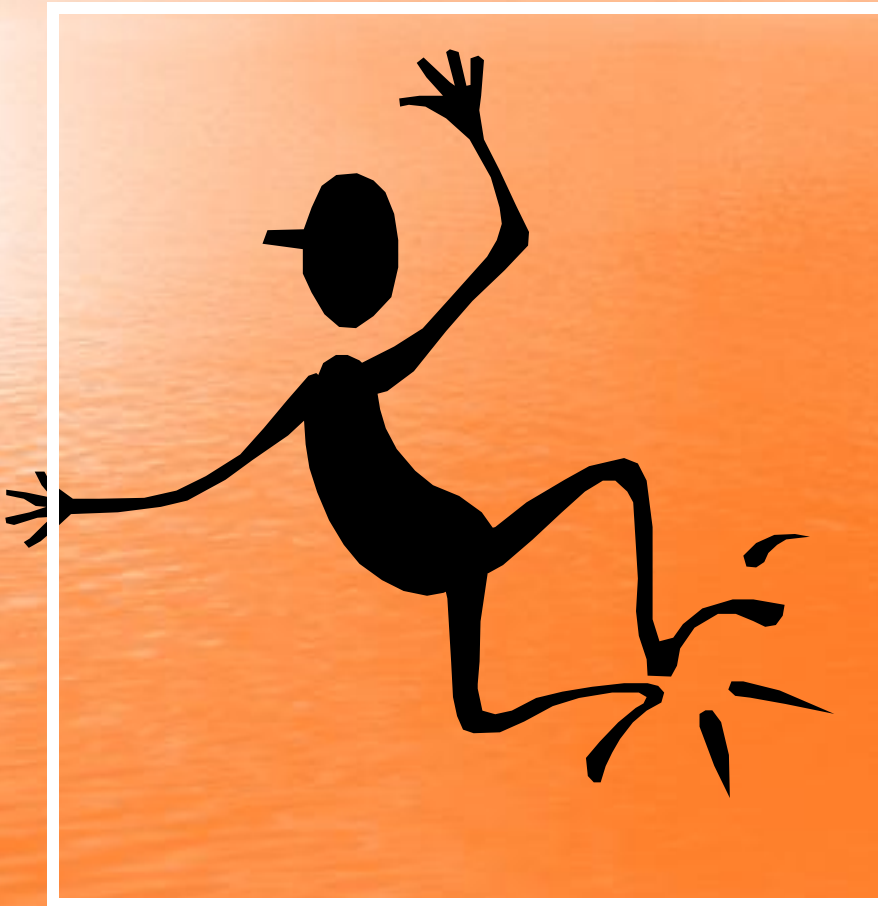
...CONTINUACION

¿QUE ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

- La falta de seguridad alimentaria, causada al comer o beber alimentos o aguas contaminadas, puede causar una enfermedad de transmisión Alimentaria.



BENEFICIOS QUE DA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



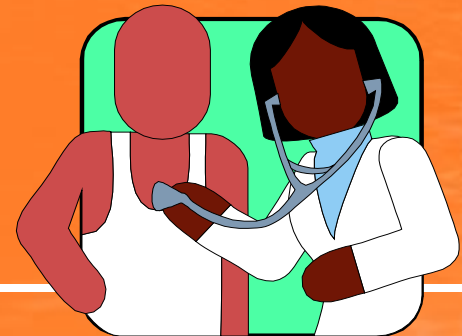
- **Clientes satisfechos**
- **Clientes fieles**
- **Una buena reputación del establecimiento**
- **Menos desperdicios de alimentos**
- **Un lugar de trabajo agradable**
- **Menos ausentismo de los trabajadores.**

DESVENTAJAS POR LA FALTA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Enfermedades por transmisión de alimentos descompuestos
- Hospitalización de los consumidores
- Una mala reputación.
- Quejas de los clientes y posible pérdida de ingresos
- Condiciones de trabajo deficientes
- Acciones y Sanciones legales
- Posible despido de empleados y cierre de la empresa
- Pérdidas económicas

PERO, ¿qué puede causar una enfermedad transmitida por alimentos o bebidas contaminadas?

- PUEDEN CAUSARLAS CUALQUIER SUSTANCIA DAÑINA O INDESEABLE PRESENTES EN EL ALIMENTO, BEBIDA O AGUA
- ***ESTO SE CONOCE COMO CONTAMINACION***



EJEMPLOS DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS

- Bacterias
- Parásitos
- Hongos
- Virus



EJEMPLOS DE CONTAMINANTES QUIMICOS

Presentes naturalmente:

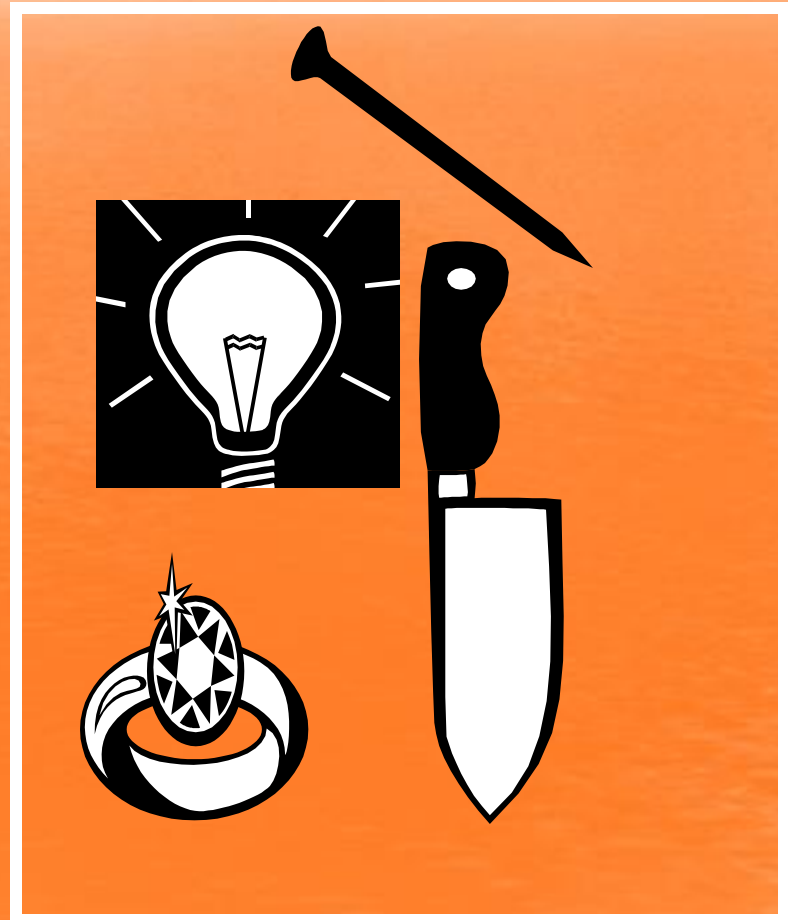
Presentes por descuido:

- *químicos de limpieza*
- *Plaguicidas*



EJEMPLOS DE CONTAMINANTES FISICOS

- **pedras**
- **plástico**
- **grapas de empaques**
- **vidrio**
- **tuercas, pernos, tornillos de maquinarias o equipos**
- **joyas**
- **botones**
- **capuchones de bolígrafos**
- **Espinas de pescado**



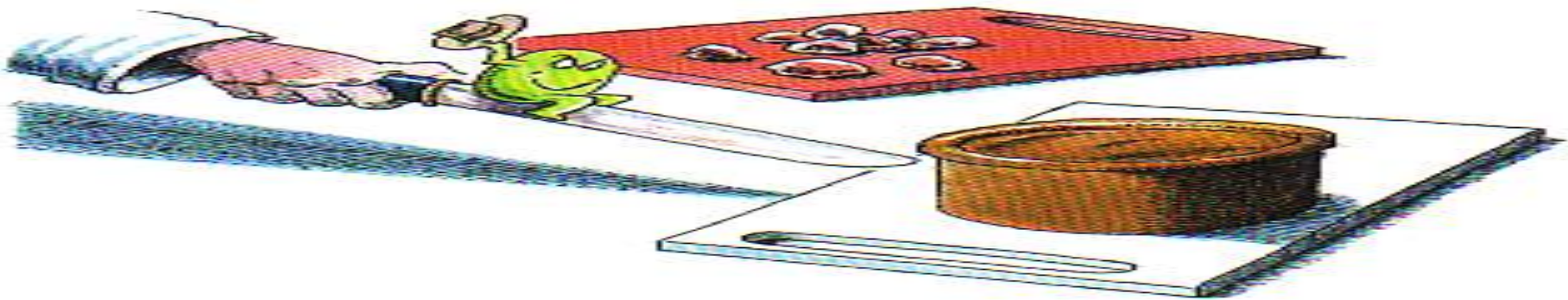
Un esquema gráfico



DIRECTA



INDIRECTA



OTROS EJEMPLOS DE CONTAMINACION

- Superficies de contacto que toquen alimentos crudos o no tratados, y que después tocan alimentos listos para consumirse.



Trasmisión de los Microorganismos a los Alimentos

¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de manos sucias?

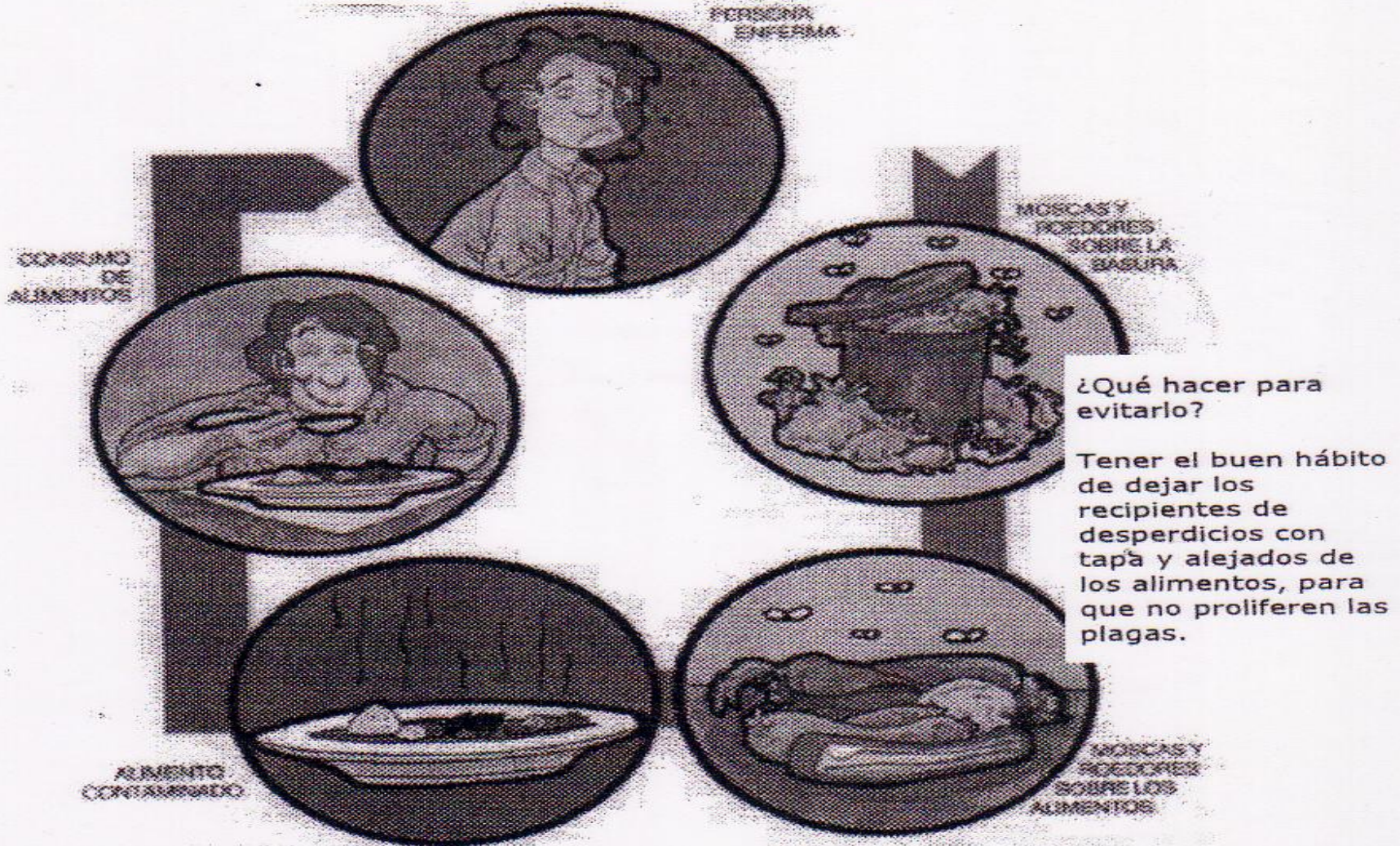


¿Qué hacer para evitarlo?

- Lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento
- Una persona con enfermedad infectocontagiosa no debe manipular alimentos
- Puede haber enfermedad sin síntomas

Trasmisión de los Microorganismos a los Alimentos

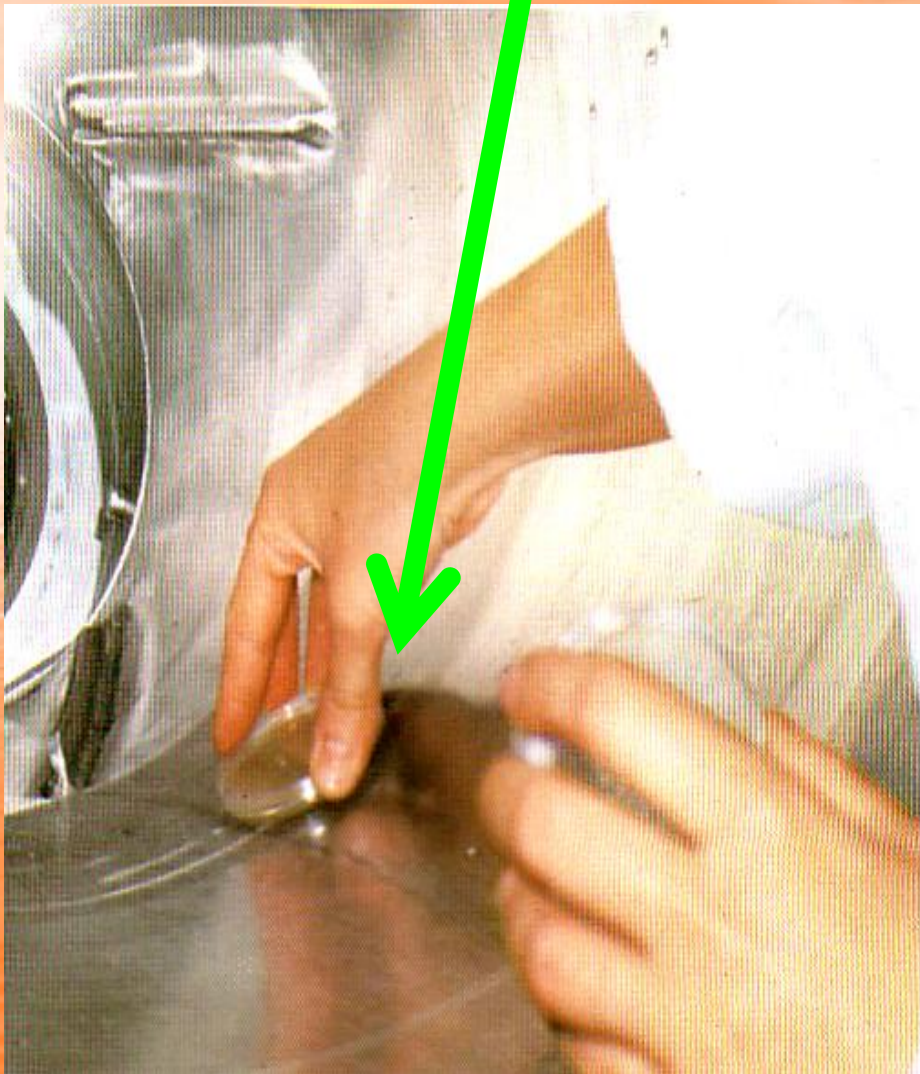
10- ¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de moscas y roedores?



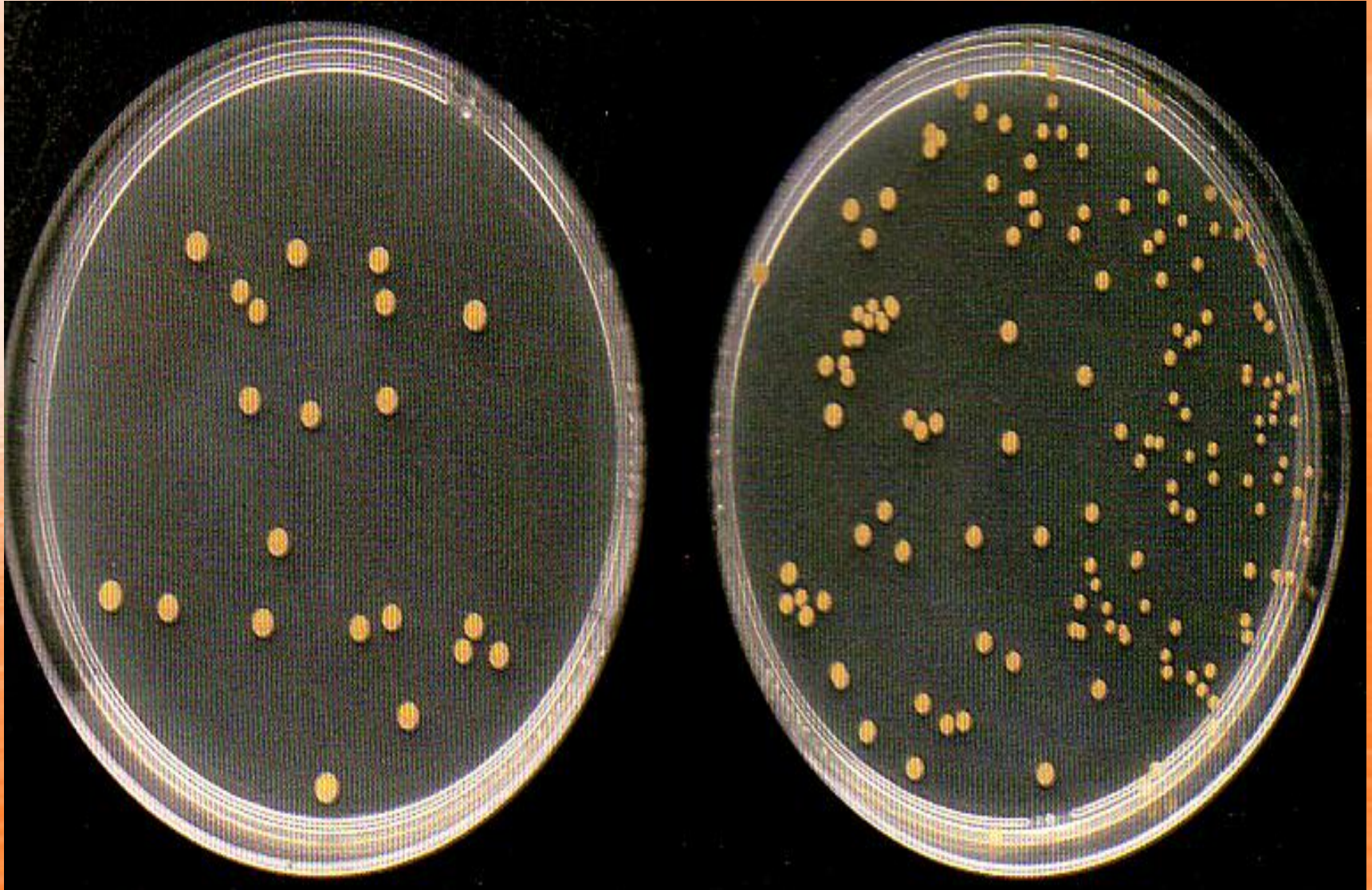
Otros Muestreos

Muestreo de Ambientes

Resultados del muestreo



Más Bacterias más
PELIGRO



ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

Primeramente definimos:

Infección alimenticia: Es una enfermedad que es ocasionada por comer alimentos que contienen organismos dañinos (patógenos).

Ejemplo: Salmonelosis, Shigelosis

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

- Intoxicación Alimenticia: Es una enfermedad que es ocasionada por comer alimentos que contienen toxinas de bacterias, mohos, o ciertas plantas o animales.
- Ejemplo: El Dorado (animales) por la histamina.
- Latas maltratadas por la toxina de Clostridium botulinum

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

Continuando con las definiciones:

- Período de Incubación: Es el tiempo que pasa entre el momento en que un individuo consumo alimentos/bebidas contaminadas y el momento en que se presentan los síntomas

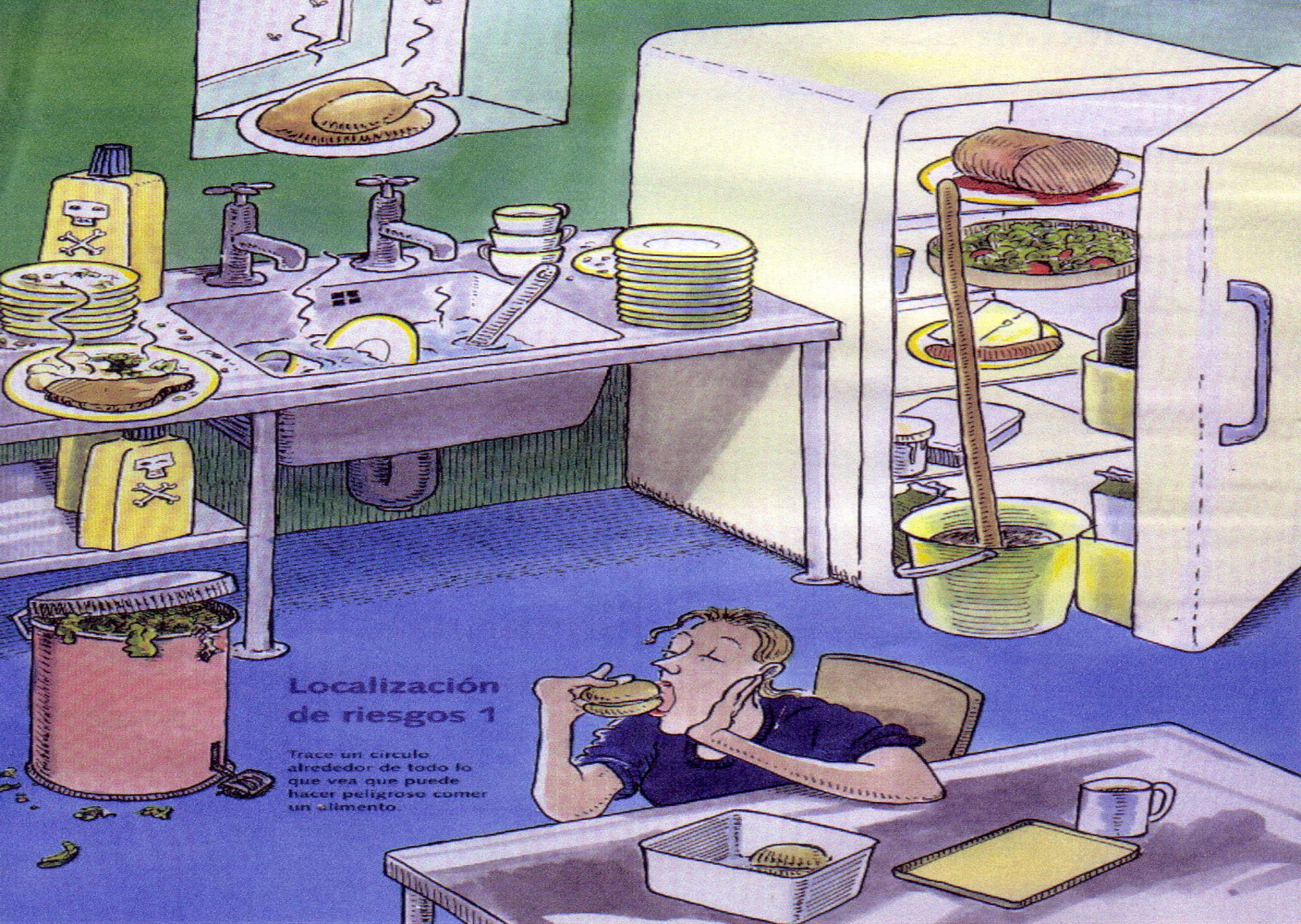
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

Continuando con las definiciones:

- Duración de la Enfermedad: El tiempo que dura la enfermedad
- Síntomas: Las señales Físicas de la Enfermedad

Principales sintomatología:

- Dolor abdominal
- Dolor de cabeza
- Náuseas
- Vómito
- Diarrea
- Fiebre
- Escalofríos.



Localización de riesgos 1

Trace un círculo alrededor de todo lo que vea que puede hacer peligroso comer un alimento.

