


**GUÍA PRÁCTICA GRATUITA**

# Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

BPM: fundamentos para una producción segura, higiénica y de calidad consistente

Material de orientación elaborado a partir de la capacitación proporcionada.

# 1. Calidad e inocuidad: conceptos esenciales

La calidad alimentaria y la inocuidad están relacionadas, pero no significan lo mismo. Comprender esta diferencia permite orientar correctamente los controles dentro de la cadena alimentaria.

### CALIDAD ALIMENTARIA

Conjunto de características y propiedades que determinan la idoneidad del alimento para el consumo: textura, sabor, apariencia, valor nutricional e información al consumidor.

### INOCUIDAD ALIMENTARIA

Garantía de que el alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y consume de acuerdo con el uso previsto.

## ¿Por qué es importante?

- Protege la salud pública y ayuda a prevenir enfermedades.
- Fortalece la confianza del consumidor en los alimentos.
- Contribuye a la competitividad y diferenciación de las empresas.
- Integra aspectos del alimento desde su origen hasta su consumo.

## Enfoque clave

Un alimento puede presentar características atractivas de calidad y, aun así, no ser seguro para el consumo. Por ello, la inocuidad constituye una condición fundamental dentro de la gestión alimentaria.



# 2. Peligros que afectan la inocuidad

Los peligros pueden aparecer a lo largo de la cadena alimentaria y deben identificarse para establecer medidas de control adecuadas.

### BIOLÓGICOS

Bacterias, virus, parásitos y hongos capaces de contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por estos.

### QUÍMICOS

Pesticidas, metales pesados, toxinas y aditivos alimentarios no autorizados, entre otros contaminantes.

### FÍSICOS

Objetos extraños como vidrio, metal, plástico o residuos de la cosecha que pueden causar lesiones físicas.

### CONTROL

La gestión de inocuidad requiere prácticas de higiene, control de procesos, prevención de contaminación y sistemas como HACCP.




La capacitación fuente relaciona la inocuidad con las Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

# 3. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las BPM, también conocidas como GMP (Good Manufacturing Practices), son un conjunto de normas, procedimientos y condiciones destinadas a asegurar que los productos se fabriquen de manera segura, higiénica y con calidad consistente.

## Las BPM como base de la inocuidad

La capacitación las presenta como la base o columna vertebral de la inocuidad alimentaria y como un requisito indispensable previo a la implementación de sistemas más complejos como HACCP.

### MEJORA DE LA CALIDAD

Favorece el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad establecidos.

### REDUCCIÓN DE RIESGOS

Minimiza peligros biológicos, químicos y físicos, protegiendo al consumidor.

### CUMPLIMIENTO

Ayuda a demostrar conformidad con requisitos legales nacionales e internacionales.

### COMPETITIVIDAD

Puede fortalecer la imagen de la empresa y facilitar el acceso a nuevos mercados.

## ¿Quiénes deben implementarlas?

Las BPM deben ser implementadas por empresas pequeñas, medianas o grandes y por las personas involucradas principalmente en la fabricación y comercialización de alimentos para consumo humano, en sus diversas etapas.

# 4. Instalaciones, agua y servicios higiénicos

La infraestructura debe facilitar las operaciones, la limpieza y la prevención de fuentes de contaminación.

## Instalaciones

- El local debe ser adecuado al tamaño de las operaciones y estar alejado de fuentes de contaminación.
- Debe contar con accesibilidad e instalaciones eléctricas, agua y desagüe adecuadas.
- Las paredes deben ser lisas, preferentemente claras y de fácil limpieza.
- Los pisos deben facilitar la limpieza y, de preferencia, contar con canaletas y sumideros con rejillas.
- Los techos deben mantenerse en buenas condiciones y permitir ventilación adecuada.
- Los focos o fluorescentes deben contar con protección para evitar contaminación en caso de rotura.

## Abastecimiento de agua

- El agua utilizada debe ser segura e inocua para consumo humano y suficiente para las actividades.
- El sistema de distribución y almacenamiento debe mantenerse conservado, higiénico y protegido.
- La limpieza y desinfección de tanques, cisternas y reservorios debe realizarse periódicamente.

## Servicios higiénicos y vestuarios

- Deben mantenerse en buen estado y sin comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.
- Los lavatorios deben disponer de jabón líquido y medios higiénicos individuales para el secado de manos.
- Los vestidores deben ubicarse fuera de la zona de trabajo y contar con armarios individuales.

# 5. Personal: salud, higiene y vestimenta

Las personas que preparan, elaboran o sirven alimentos tienen un papel crítico en la prevención de la contaminación.

### SALUD

No deben manipular alimentos cuando presenten señales como diarrea, vómitos, fiebre, procesos respiratorios, heridas infectadas o infecciones cutáneas. Deben comunicar oportunamente estas condiciones.

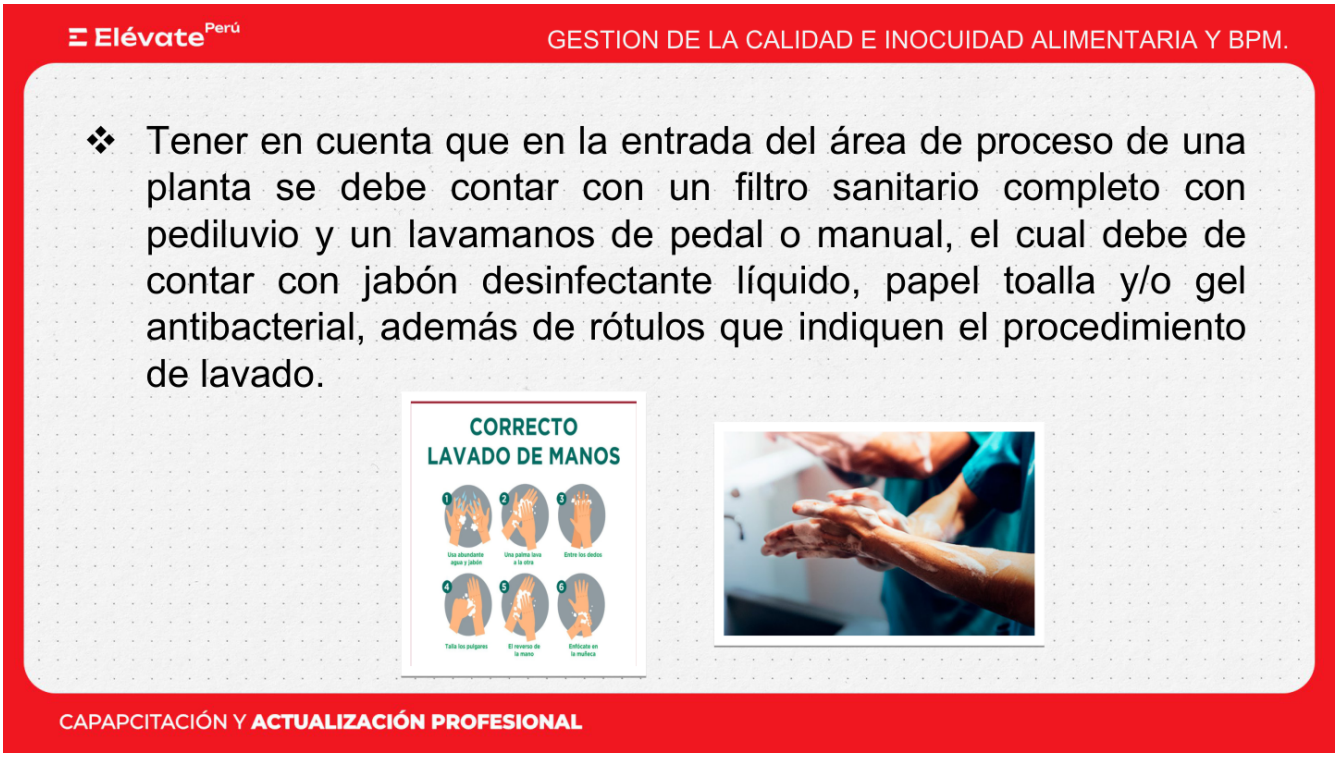
### HIGIENE PERSONAL

Cabello limpio y recogido; uñas cortas y sin esmalte; sin artículos personales como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, llaves, lapiceros o celular durante las operaciones.

## Lavado de manos: momentos obligatorios destacados

- Antes de comenzar a trabajar.
- Al ingresar y salir del espacio de proceso.
- Antes y después de usar los servicios higiénicos.

En el ingreso al área de proceso debe existir un filtro sanitario completo con pediluvio y lavamanos, con jabón desinfectante líquido, papel toalla y/o gel antibacterial, además de rótulos que indiquen el procedimiento de lavado.




Evitar: comer en el área de trabajo, toser o estornudar sobre los alimentos, probar alimentos con el dedo y llevar trapos o franelas colgados en el cuerpo.

# 6. Vestimenta, limpieza y desinfección

La protección del alimento depende de hábitos consistentes y de procedimientos correctamente ejecutados.

## Vestimenta

- Gorro o toca, mandil, botas o calzado cerrado y guantes, según el proceso.
- La vestimenta debe ser exclusiva del área de trabajo, mantenerse limpia y en buen estado.
- Los guantes desechables deben cambiarse cuando se ensucien o se rompan.

### LIMPIEZA

Busca eliminar suciedad, restos de alimentos, grasa y material que pueda favorecer la contaminación. El procedimiento descrito contempla retirar residuos, aplicar detergente cuando corresponda y enjuagar con agua potable.

### DESINFECCIÓN

Comprende procedimientos físicos o químicos destinados a eliminar, inactivar o reducir significativamente microorganismos patógenos en superficies, equipos y herramientas.

## Regla práctica

La limpieza debe realizarse antes de la desinfección. La primera remueve la suciedad visible; la segunda actúa sobre los microorganismos. Una desinfección no será plenamente satisfactoria si no está precedida por una limpieza completa.



# 7. Control de plagas y continuidad de la gestión

El Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) debe contemplar medidas de prevención y control de vectores como insectos y roedores, con el objetivo de minimizar riesgos para la inocuidad.

## Medidas clave

- Evitar el ingreso de plagas mediante instalaciones en buen estado y medidas físicas como mallas en ventanas.
- Mantener una correcta disposición y eliminación de residuos sólidos.
- Realizar limpieza frecuente y minuciosa de los alrededores.
- Eliminar lugares de ingreso o reproducción de plagas.
- Aplicar controles mecánicos o físicos como trampas, insectocutores o cortinas de aire.
- Cuando existan evidencias de plagas, actuar de forma inmediata. El uso de rodenticidas e insecticidas debe ser realizado por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud.

## Capacitación del personal

La capacitación sanitaria de trabajadores y operarios de alimentos se presenta como obligatoria y responsabilidad del encargado de la empresa. El material señala que debe brindarse por lo menos dos veces al año y desarrollarse según las necesidades de cada establecimiento.

**EL MATERIAL COMPLETO LO PODRÁ ENCONTRAR EN SU AULA VIRTUAL.**

Esta guía gratuita facilita el repaso de los conceptos esenciales trabajados en la capacitación. Para profundizar en los contenidos, procedimientos y material complementario, revise el contenido disponible en su aula virtual.

**Elévate Perú · Capacitación y Actualización Profesional**