



## CONCEPTOS CLAVES Y DEFINICIONES

- **BACTERIAS:** Organismos vivos de tan reducido tamaño que son invisibles al ojo humano. Algunas clases pueden causar toxiinfecciones alimentaria. Sinónimos: gérmenes, microorganismo.
- **TOXIINFECCION ALIMENTARIA:** o enfermedad de transmisión alimentaria es aquella enfermedad producida por la ingesta de alimentos contaminados por agentes biológicos, (bacterias, virus, parásitos) o sus toxinas. Estos agentes y toxinas llegan a los alimentos por una inadecuada manipulación o por una mala conservación.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Proceso por el cual un agente indeseable (biológico, químico o físico) es transportado a un alimento a través de manipuladores, otros alimentos, útiles o superficies empleadas en su manipulación.
- **DESINFECCIÓN:** Es la destrucción de microorganismos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos, de forma que se reduzca el nº de microorganismos a un nivel tal, que no de lugar a contaminación de los alimentos que contacten con las superficies o útiles desinfectados.
- **DESINSECTACIÓN:** Destrucción de insectos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.
- **DESRATIZACIÓN:** Destrucción de roedores, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos.
- **HIGIENIZACIÓN:** Proceso conjunto de limpieza y desinfección. Incluye una pre-limpieza de restos groseros de suciedad, una limpieza principal, enjuagado, desinfección mediante un desinfectante o agua caliente (85°C), enjuagado final y secado, bien mediante aire seco o con papel de un solo uso.
- **HIGIENE ALIMENTARIA:** Conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios, incluyendo la preparación, manipulación y suministros al consumidor.
- **INTOXICACIÓN:** El agente que produce la enfermedad es una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento. Las intoxicaciones cursan por lo general, más rápidamente que las infecciones.



## CONCEPTOS CLAVES Y DEFINICIONES

- **INFECCIÓN:** El agente causal que produce la enfermedad es la ingestión de microorganismos que se han multiplicado en el propio alimento.
- **MEDIDAS CORRECTORAS :** Acciones que hay que aplicar cuando los resultados de la vigilancia de los puntos de control, indican pérdida en el control del proceso. Desviaciones en los límites establecidos.
- **PATÓGENOS:** Son los gérmenes que producen enfermedades en el hombre.
- **PELIGRO:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **PLAGA:** Conjunto de insectos o roedores que se encuentran en una densidad tal que puedan llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre y/o su bienestar.
- **MATERIAL PARA USO ALIMENTARIO:** los equipos, recipientes, utensilios utilizados e las zonas manipulación de alimentos, que estén o pudieran entrar en contacto con los alimentos, serán de calidad alimentaria.

Deberán llevar la inscripción "Para uso alimentario" ó :



- **VECTOR:** es un organismo capaz de portar y transmitir un agente infeccioso o infectante desde los individuos infectados a otros que aún no portan ese agente
- **TRATAMIENTO TÉRMICO:** es la aplicación de calor a los alimentos con varios objetivos:
  - ⇒ Convertir a los alimentos en digestibles, hacerlos apetitosos y mantenerlos a una temperatura agradable para comerlos.
  - ⇒ Destruir agentes biológicos, como bacterias, virus y parásitos con la finalidad de obtener productos más sanos y duraderos.



## CONCEPTOS CLAVES Y DEFINICIONES

- **CENTRO TÉRMICO DEL ALIMENTO:** es el último punto del alimento en alcanzar la temperatura de cocinado, o de refrigeración-congelación. Ej.: en un pollo este sería el punto medio del grosor del muslo en un pollo asado sin relleno, en cambio en un pollo con relleno, sería el punto medio del grosor en el centro del pollo.
- **Ph:** la escala de ph indica si una sustancia es ácida, neutra o básica. Es un factor que regula muchas reacciones químicas, bioquímicas y microbiológicas. La escala de ph es de 0 a 14. La disolución neutra, tiene ph de 7, valores menores de 7 indican una sustancia ácida y valores superiores a 7 indican una disolución alcalina (básica)