

GLOSARIO

Abuso de temperatura: Cuando los alimentos son elaborados, preparados, servidos a temperaturas en las cuales no se eliminan los microorganismos o se favorece su crecimiento.

Agua potable: Agua tratada que cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos y microbiológicos establecidos en el Reglamento Calidad del Agua Potable, Decreto 32327-S.

Alimento adulterado: Se considera adulterado aquel alimento que contiene una o varias sustancias extrañas a su composición reconocida y autorizada, o se le extraiga parcial o totalmente cualesquiera de sus componentes haciéndoles perder o disminuir su valor nutritivo. También al que se le haya adicionado, coloreado o encubierto en forma de ocultar sus impurezas o disimular su inferior calidad. Además del que se le ha agregado un aditivo alimentario no autorizado por el Ministerio de Salud.

Alimento alterado: Se entiende por alimento alterado o deteriorado, para los efectos de esta ley y sus reglamentos, aquel que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicio o cambio en sus características básicas, químicas o biológicas.

Alimento falsificado: Se considera falsificado aquel alimento que se le designe o expendan bajo nombre o calificativo que no le corresponda, cuyo envase o rotulación contenga cualquier diseño o indicación ambigua o falsa que induzca a error al público, respecto de su calidad, ingredientes o procedencia y el que se comercie o distribuya sin haber sido registrado debidamente, cuando esto corresponda reglamentariamente, o cuando habiendo sido registrado, ha sufrido modificaciones no autorizadas.

Alimento no perecedero: Alimento que, en razón de su composición y características físico químicas, logra mantener durante periodos amplios las

características propias del producto. Ejemplos, azúcar, enlatados, pastas, entre otros.

Alimento perecedero: Alimento que, en razón de su composición y características físico químicas, puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. Ejemplos: las carnes, frutas, verduras, leche, pescado entre otros.

Alimento: Es toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.

Área de almacenamiento: se entiende como el área o compartimiento, alacena, estantes, tarimas o muebles destinados a almacenar los alimentos, con el fin de protegerlos y salvaguardarlos de posibles contaminantes. Se incluyen las cámaras de refrigeración y congeladores.

Bacterias: Organismos unicelulares que pueden tener distintas formas: alargadas y redondeadas. son los organismos más abundantes del planeta.

Calidad: Conjunto de características sensoriales de un alimento: color, olor, sabor, textura y que cumpla con las características que se requieren, de acuerdo con su uso, es decir, que cumpla con las especificaciones requeridas.

Concentración: consiste en la adición de azúcar o sal. Bajo estas condiciones, los microorganismos no pueden multiplicarse. Es un método de conservación muy utilizado.

Congelación: La congelación alarga la vida útil de los alimentos por la aplicación de bajas temperaturas. Estas condiciones inactivan los enzimas y microorganismos, reduce la actividad del agua en los alimentos y se consigue así un efecto conservador.

Contaminación cruzada: es la transferencia de agentes contaminantes (físicos, químicos y biológicos) de un alimento contaminado a otro que no lo está.

Contaminación directa: Es cuando los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula.

Contaminación primaria o de origen: Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.

Contaminación: Presencia en los alimentos de microorganismos, sustancias extrañas o dañinas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radiactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes.

Desinfección en seco: es la aplicación de altas temperaturas o el uso de radiación, como rayo ultravioleta. La aplicación de calor se puede realizar en autoclaves cuando son utensilios pequeños.

Desinfección: es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad de Trasmisión Alimentaria (ETA): Es una enfermedad de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes (físico, químicos o biológicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento.

Equipo y utensilios: Es el conjunto de maquinaria y artículos empleados en la preparación, conservación, suministro, expendio y consumo de alimentos.

Esterilización: Tratamiento térmico que tiene como objetivo provocar la destrucción de agentes de deterioro, enzimas y microorganismos como bacterias, hongos y levaduras.

Infeción: Se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos.

Inocuidad alimentaria: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan (OMS, 2016). Es decir, un alimento inocuo es aquel que está libre de peligros físicos, químicos y biológicos.

Intoxicación: Se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido y que ha sido producidas de forma natural o por algún microorganismo. También, puede ser provocada por la ingesta de productos químicos añadidos en alguna etapa del proceso en forma intencional o por accidente.

Limpieza física: La limpieza física consiste en la remoción de la suciedad por métodos como barrer, sacudir, aspirar el polvo, raspar superficies para arrancar residuos de alimentos, aplicar agua a presión para remover residuos de los pisos y otras superficies. Esta puede ser “en seco o en húmedo”.

Limpieza química: se refiere a aquella donde se utilizan sustancias químicas para remover la suciedad de las superficies, por ejemplo: detergentes y desengrasantes.

Limpieza: es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Marea roja: Es un fenómeno que se da de forma natural, en el mar, al multiplicarse las microalgas.

Microorganismos de deterioro: Alteran y descomponen los alimentos. Estos son las bacterias, hongos y levaduras.

Microorganismos patógenos: Producen enfermedades. Como las bacterias, virus, parásitos y toxinas de hongos.

Orden: Cuando se habla del orden, no es solamente a la organización de las cosas materiales en nuestro hogar o el trabajo. También es la forma en que conducimos nuestra vida, en la forma de organizar nuestras ideas y hasta en nuestra presentación personal.

Pasteurización: Es un tratamiento térmico menos severo que la esterilización y solo conduce a la destrucción selectiva de la flora microbiana presente; se práctica a temperaturas que no son superiores a los 100 ° C.

Persona manipuladora de Alimentos: Toda persona que aplique su trabajo manual directamente o por medio de instrumentos o artefactos a la preparación, conservación, envase, distribución, expendio o suministro de alimentos.

Plagas: son todos aquellos animales que compiten con los seres humanos en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas.

Refrigeración: La refrigeración consiste en someter al alimento a bajas temperaturas sin llegar a la congelación. Estos se mantienen entre 0 y 5°C, inhibiendo durante algunos días el desarrollo y el crecimiento microbiano.

Responsabilidad: Es el cumplimiento de las obligaciones, o bien una forma de responder que implica el claro conocimiento de que los resultados de cumplir o no las obligaciones, recaen sobre uno mismo.

Seguridad alimentaria: se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. (FAO, 2017).

