



GLOSARIO

Agua

- Agua potable

Agua conforme a las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Según la definición de la OMS, es el agua que no contiene agentes patógenos o químicos en concentraciones que puedan ser nocivas para la salud.

- Tratamiento del agua y alimentos

- **Hervir el agua:** poner a fuego directo el agua en un recipiente de acero inoxidable y en cuanto empiece a burbujear contar 10 minutos y retirar del fuego. Dejar enfriar tapado para evitar que se vuelva a contaminar.
- **Desinfección del agua:** 2 gotas de cloro doméstico por cada litro de agua y esperar 30 minutos antes de usarla.
- **Desinfección de frutas y verduras crudas:** lavar a fondo con agua potable o desinfectada. Luego dejar en remojo por 15 minutos en una solución de 1 cucharadita de te (5ml) de cloro doméstico en 10 litros de agua. Enjuagar con agua potable o desinfectada y dejar secar.

Alimento

Sustancia que se ingiere por la boca y que sirve para mantener la existencia y el desarrollo, proporciona energía, forma y reemplaza tejidos. Toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco, ni las sustancias utilizadas sólo como medicamentos.

Bicho

Véase microorganismos.

Calidad alimentaria

Hace referencia a atributos positivos (por ejemplo, valores nutricionales, origen, color, aroma, texturas y métodos de producción/elaboración) que influyen en el valor de un producto para el consumidor, y a la ausencia de atributos negativos (por ejemplo, estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables).

Contaminación cruzada

Transferencia de microorganismos o agentes patógenos de alimentos crudos a alimentos cocidos listos para el consumo, lo que provoca su insalubridad.

Contaminante

Todo agente biológico o químico (toda materia extraña) que no se añade de forma intencionada a los productos alimentarios y que pueden comprometer la inocuidad de estos productos.

Desinfección

Eliminar por medio de agentes químicos la cantidad de microorganismos que se encuentran en el medio ambiente, hasta lograr un nivel que no comprometa la inocuidad de los alimentos.

Higiene alimentaria

Conjunto de condiciones y medidas necesarias para la inocuidad de los productos en todas las etapas de la cadena alimentaria y, por ende, la salud de los consumidores de estos productos.

Infección alimentaria

Enfermedad causada por los microorganismos patógenos vivos que se han ingerido por consumo de alimentos contaminados.

Inocuidad alimentaria

La garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso al que se destine.

Intoxicación alimentaria

Trastorno provocado por ingestión de una toxina microbiana a través del consumo de alimentos contaminados.

Microorganismos

Seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes, en el agua, el aire, la tierra. Según su tamaño, su forma, su modo de vida, se distinguen las bacterias, levaduras, mohos, virus y protozoos. En general, aquellos que tienen un mayor impacto en la inocuidad de los alimentos son las bacterias y los mohos.

Patógeno

Cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Seguridad alimentaria

Es cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana (Cumbre Mundial de la Alimentación, 1996). Esto incluye el acceso a los alimentos, la disponibilidad de alimentos, el uso de alimentos y la estabilidad del suministro.