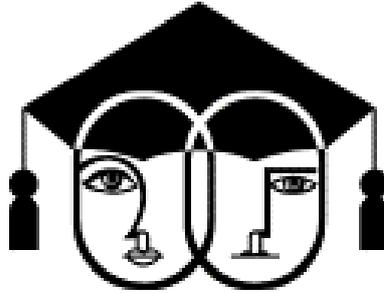


Universidad Concepción del Uruguay.

Facultad de Ciencias Agrarias.

Centro Regional Rosario.



**CAPACITACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA
LOCALIDAD DE URANGA**

VAGNONI, MARIELA.

Tesis presentada para completar los requisitos del plan de estudios de la
Licenciatura en Bromatología

VIRGINIA CORREA

Rosario – SEPTIEMBRE 2017

AGRADECIMIENTOS

En primera instancia quiero agradecer a mis familiares que son el pilar fundamental de mi vida. A mi mamá y a mi hermano Maximiliano por haberme tenido paciencia en el transcurso de la carrera, por apoyarme incondicionalmente y por brindarme la confianza que necesité en cada examen. A mi hija Malena por haber sido mi compañera desde mi vientre en el último año de cursado llenándome de amor. A mi tía Norma por proporcionarme las herramientas que me posibilitaron la realización de la tesina y por estar siempre tan bien dispuesta. A mi cuñada Débora que estuvo presente en cada paso, colaborando con sus aportes. A Rita, Pamela, Javier y Lorena por acompañarme en cada resultado, en cada examen, celebrando conmigo cada aprobado.

Agradecer a mi directora de tesina, Virginia Correa, quien fue fundamental para llevar a cabo esta investigación; por brindar su predisposición, su tiempo, dedicación, y sobre todas las cosas por motivarme y alentarme en cada charla. Más allá de su aporte profesional, que es admirable; vale destacar lo gran persona que me demostró ser.

Al cuerpo de profesores de UCU, que me acompañaron en este largo camino brindándome los conocimientos que permiten hoy mi formación profesional. Quiero agradecer particularmente a Laura Laboret, quien me enseñó a amar los contenidos, con su brillante forma de enseñar. Ella es una gran persona que marcó mi camino y a quien le debo respeto y admiración.

También agradecer a mis amigas Milagros, Regina, Iara, Rocio y Sofia; que han estado presentes en cada uno de todos los momentos en que las necesité. A mis compañeras de U.C.U. que han sido un apoyo incomparable.

DEDICATORIA

Dedico esta investigación a mis abuelos Hernes y Orfilia que fueron mi fuente de inspiración durante los 4 años de cursado y que pese a que no están presentes físicamente en este momento de mi vida, lo están en mi corazón; y su recuerdo es uno de los regalos más hermosos que la vida me ha dado.

Contenido

I. RESUMEN	8
II. INTRODUCCIÓN	10
2.1 JUSTIFICACIÓN.....	11
2.2 ANTECEDENTES DEL TEMA.....	13
2.2.1 GESTIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CALIDAD DEL SERVICIO HOTELERO DE LA CIUDAD DE Joao PESSOA, BRASIL.	13
2.2.2 LOS ÁMBITOS NORMATIVOS, LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: UNA VISIÓN INTEGRAL.....	14
2.2.3 PLAN DE SANEAMIENTO PARA UNA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS QUE ATIENDE A NIÑOS Y ADULTOS MAYORES.	14
2.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA E HIPÓTESIS	16
III. MARCO TEÓRICO.....	18
3.1 CAPACITACIÓN.....	19
3.1.1 ETAPAS DE UNA CAPACITACIÓN	20
3.1.2 CURSO DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	21
3.2 ALIMENTO	22
3.2.1 NUTRIENTES	22
3.2.2 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS	23
3.2.2.1 POR SU ORIGEN:.....	23
3.2.2.2 POR SUS CONDICIONES DE CONSUMO:	23
3.2.2.3 POR SU TIEMPO DE CONSERVACIÓN:.....	24
3.2.2.4 POR SU APTITUD PARA EL CONSUMO:.....	25
3.2.3 CADENA AGROALIMENTARIA	26
3.2.4 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	26
3.2.5 MANIPULADOR DE ALIMENTOS	26
3.3 SALUD Y ENFERMEDAD	27
3.3.1 SALUD	27

3.3.2 ENFERMEDAD	27
3.4 ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS	27
3.4.1 TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.....	27
3.5 CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.....	28
3.5.1 MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	28
3.5.2 TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.....	29
3.5.3 PELIGROS BIOLÓGICOS QUE PROVOCAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTO	31
3.5.4 FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	33
3.5.4.1 FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO	33
3.5.4.2 VECTORES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	35
3.5.4.3 FACTORES QUE FAVORECEN LA CONTAMINACIÓN POR SUSTANCIAS QUÍMICAS.....	36
3.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	37
3.6.1 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR CALOR.....	37
3.6.2 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR FRIO	38
3.6.2.1 CADENA DE FRÍO	38
3.6.2.2 ORDEN Y USO ADECUADO DEL REFRIGERADOR	38
3.6.2.3 VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO EN REFRIGERADOR	39
3.6.2.4 DESCONGELACIÓN.....	40
3.7 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	41
3.7.1 HIGIENE Y HÁBITOS DEL MANIPULADOR	42
3.7.1.1 ESTADO DE SALUD.....	42
3.7.1.2 HIGIENE PERSONAL	42
3.7.1.2.1 LAVADO DE MANOS.....	44
3.7.1.2.3 VESTIMENTA	45
3.7.2 DISEÑO HIGIENICO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.....	46

3.7.2.1 ESTRUCTURA EDILICIA.....	46
3.7.2.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	48
3.7.2.3 DEPÓSITO DE MERCADERÍAS.....	48
3.7.2.4 DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS	50
3.7.2.5 DEPÓSITO DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA.....	50
3.7.2.6 VESTUARIOS Y SANITARIOS DEL PERSONAL.....	51
3.7.3 HÁBITOS Y ACCIONES A IMPLEMENTAR EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.....	51
3.7.3.1 BAR-RESTAURANT.....	54
3.7.3.2 ROTISERÍAS.....	55
3.7.3.3ALMACENES Y FIAMBRERÍAS.....	55
3.7.3.4 CARNICERÍAS.....	57
3.7.3.5 PESCADERÍAS.....	59
3.7.3.6 VERDULERIAS Y FRUTERIAS	60
3.7.3.7 PANADERÍAS	60
3.7.3.8 HELADERIAS.....	61
3.7.3.9 FÁBRICA DE PASTAS.....	62
3.7.4 PLAN DE LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS.....	62
3.7.4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	62
3.7.4.1.1 BUENOS HÁBITOS EN CUANTO A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	65
3.7.4.2 CONTROL DE PLAGAS.....	67
3.7.5 CAPACITACIÓN CONTINUA DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO	68
IV. DISEÑO METODOLÓGICO.....	69
4.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN Y DISEÑO:	69
4.2 MUESTRA	69
4.3 TECNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	70
4.4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	71

4.4.1 DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LA VARIABLE: CONOCIMIENTOS SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	71
4.5 PROCEDIMIENTOS	72
4.6 REFERENTE EMPÍRICO	78
4.6.1 BREVE RESEÑA SOBRE LA LOCALIDAD URANGA	78
V. RESULTADOS.....	79
VI. DISCUSION	82
VII. CONCLUSIONES	84
VIII. BIBLIOGRAFIA	86
IX. ANEXOS	89

INDICE DE TABLAS

TABLA I: ETAPAS DE UNA CAPACITACIÓN.....	21
TABLA II: PELIGROS BIOLÓGICOS QUE PROVOCAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.....	32
TABLA III: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	71
TABLA IV: RESULTADOS ENCUESTAS	79
TABLA V: GRAFICO DE TORTA: PORCENTAJE RESPUESTAS CORRECTAS.....	80
TABLA VI: GRÁFICO DE BARRA: RESULTADOS ENCUESTAS. VISIÓN COMPARATIVA	81

I. RESUMEN

En la localidad de Uranga (Provincia de Santa Fe), existen variedades de microemprendimientos que involucran la manipulación de alimentos. En un recorrido por los mismos se pudo observar que los manipuladores de alimentos no cumplen con las normas básicas de higiene y buenas prácticas de manipulación, por lo que se considera de vital importancia que la totalidad de los habitantes tengan acceso y dispongan de las herramientas necesarias para poder recibir una formación adecuada y desarrollar su labor en forma consciente.

Esta investigación tiene por objetivo el diseño de un sistema de capacitación para dicha localidad. Para ello se realizaron encuestas en los establecimientos seleccionados con el fin de corroborar la falta de capacitación y/o control bromatológico, identificar los factores de riesgos existentes y determinar el nivel de conocimiento de dichos manipuladores. Una vez conocido el escenario se enlazaron los posibles riesgos coexistentes de acuerdo a cada rubro, y se identificaron los contenidos que poseen un valor significativo y que han de estar presentes en el temario del sistema de capacitación.

Se diseñó un sistema de capacitación específico, basado en las necesidades actuales y en los rubros de Uranga. En base a los resultados obtenidos, se destacó la necesidad de llevar a cabo el proceso de capacitación en un corto plazo, como principal medida preventiva y poder así velar por la seguridad de los consumidores.

II. INTRODUCCIÓN

En el contexto actual, en especial en localidades pequeñas como la de Uranga (ubicada en la Provincia de Santa Fe), existen variedades de microemprendimientos que involucran la manipulación de alimentos, los cuales se han incrementado en los últimos años. En un recorrido por los mismos he observado que los manipuladores de alimentos no cumplen con las normas básicas de higiene y buenas prácticas de manipulación, por lo que considero de vital importancia el proceso de capacitación, ya que la falta de control (por la ausencia de una dependencia para tal fin) suele ser moneda corriente en este lugar. En este sentido, considero a la capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, como un mecanismo de mejoramiento personal y como un proceso de formación en el ámbito laboral, el cual beneficia a los comercios alimenticios y a toda la población en su conjunto, haciendo que la misma cuente con trabajadores y trabajadoras capaces de enfrentar y resolver situaciones cotidianas donde se ponen en riesgo la calidad de los alimentos. Los riesgos se ven relacionados con factores o características, externas o internas dentro de un comercio, que hacen que aumenten las probabilidades de que un individuo sufra de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) y sus causas pueden estar asociadas a un contaminante físico, químico o biológico. Dichos factores, deben ser identificados y analizados para generar conciencia; y así brindar los conocimientos necesarios a los manipuladores, como una herramienta eficaz y como principal medida preventiva.

Un manipulador de alimentos que cuenta con una capacitación previa, dispone de información y conocimientos útiles que son determinantes a la hora de abordar sus tareas en forma consciente, previniendo la incorporación de contaminantes a los

alimentos y utilizando todas las medidas necesarias para lograr la confiabilidad en el producto que el consumidor necesita para encontrarse seguro.

Por consiguiente resulta imprescindible, la realización de un curso de capacitación en manipulación de alimentos que tenga como finalidad que el trabajador y trabajadora comprenda que para la obtención de un producto terminado en perfectas condiciones de inocuidad, se deben tener en cuenta variables que se puedan manejar positivamente y en beneficio de todos y todas: desde la recepción de la materia prima hasta la obtención del producto listo para consumir. Por lo tanto, el uso adecuado de éstas y una capacitación continua y pertinente posibilitan la seguridad alimentaria.

Si bien la realización de una capacitación de manipulación de alimentos no es el único camino por el cual se garantiza el cumplimiento de las tareas y actividades en forma correcta, es un medio por el cual permitimos enseñar, fortalecer los conocimientos técnicos necesarios y obtener un comportamiento eficaz en el ambiente laboral.

2.1 JUSTIFICACIÓN

Considero muy relevante llevar a cabo esta investigación debido a que la situación actual en la población de Uranga refleja temor por parte de los consumidores a la hora de incorporar alimentos manipulados. Los habitantes no disponen de la confiabilidad necesaria que nos brinda un alimento inocuo.

Debe hacerse un especial hincapié en la población de mayor vulnerabilidad (embarazadas, niños pequeños, mayores de edad, personas que padezcan enfermedades subyacentes) que deben adquirir alimentos 100% seguros y tener un cuidado especial para garantizar su óptimo estado de salud; ya que su

susceptibilidad ante los contaminantes que generan ETA pueden desembocar en patologías severas.

Los contaminantes pueden ingresar al alimento en todos los procesos productivos que se relacionan con su manipulación (desde la recepción de la materia prima hasta la distribución del mismo listo para consumir). Debe tomarse conciencia en el momento de realizar dichos procesos generando un control sobre los peligros y riesgos existentes que comprometen la naturaleza del alimento. Resulta sumamente importante la identificación de aquellos factores que ponen en manifiesto los hábitos higiénicos-sanitarios que están siendo efectuados erróneamente y que conllevan a la realización de un alimento no seguro, o que se encuentre en riesgo de producir una ETA a quien lo incorpore.

En relación a lo manifestado considero que todos los habitantes deben tener acceso y disponer de las herramientas necesarias para poder recibir una capacitación acorde a las necesidades existentes y basadas en los factores de riesgos evaluados, para poder así desarrollar su labor en forma consciente.

2.2 ANTECEDENTES DEL TEMA

2.2.1 GESTIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: LA IMPORTANCIA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LA CALIDAD DEL SERVICIO HOTELERO DE LA CIUDAD DE Joao PESSOA, BRASIL.

La gestión del proceso de fabricación y manipulación de alimentos es esencial para asegurar la calidad y seguridad alimentaria. El manipulador de alimentos se considera la piedra angular de la calidad de los productos que ofrece un establecimiento. Este estudio analizó la importancia de la preparación de comida en el proceso de fabricación y manipulación de alimentos en los hoteles de João Pessoa, Brasil, teniendo en cuenta que la gestión de esos colaboradores determina la calidad del servicio de alimentos y bebidas. Es un estudio basado en la observación en el sitio, realizado en siete hoteles del municipio. Se empleó una check-list basado en la Resolución RDC nº. 216, del 15 de Septiembre de 2004, de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria (ANVISA). Los resultados obtenidos sobre la evaluación de los manipuladores de los establecimientos visitados, presentó un resultado general satisfactorio. Los establecimientos mostraron un porcentaje medio del 73,73% de adecuación, revelando que los manipuladores de alimentos no conocen todas las normas de cuidado con los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria. Se observó que los manipuladores evaluados necesitan capacitación constante para que las normas de Buenas Prácticas de Fabricación sean implementadas en los establecimientos garantizando la calidad de los servicios ofrecidos por el Departamento de Alimentos y Bebidas.

2.2.2 LOS ÁMBITOS NORMATIVOS, LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: UNA VISIÓN INTEGRAL.

Las crisis alimentarias de la década de 1990 y el aumento de las enfermedades transmitidas por alimentos evidenciaron las dificultades de los sistemas de control sanitario para hacer frente a cambios demográficos, de consumo y técnicas intensivas de producción, transformación y conservación de alimentos. Esta realidad determinó que asegurar la inocuidad alimentaria pasara del enfoque a posteriori, reactivo y punitivo, al de prevención y reducción de los riesgos a lo largo de la cadena de alimentos. Para garantizar alimentos inocuos y de calidad es necesario trabajar en tres ámbitos: 1) el diseño de un marco normativo moderno armonizado con la normativa internacional, particularmente el Codex Alimentarius; 2) la prevención de la inocuidad en la cadena de alimentos basada en las Buenas Prácticas y 3) el diseño y gestión de un sistema nacional de control de alimentos con instituciones que hagan operativa la legislación, el control, la inspección y la información, educación y comunicación. En este trabajo se presentan tres experiencias desarrolladas en tales ámbitos. La primera muestra tres proyectos desarrollados por la FAO para mejorar capacidades normativas y de gestión del Codex Alimentarius; la segunda, la implementación de la Agencia Chilena para la Inocuidad de los Alimentos; y, la tercera, la experiencia Argentina en el Programa SICOFHOR para el fomento de las Buenas Prácticas en la cadena de hortalizas y frutas.

2.2.3 PLAN DE SANEAMIENTO PARA UNA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS QUE ATIENDE A NIÑOS Y ADULTOS MAYORES.

Los niños y adultos mayores representan los consumidores más vulnerables a adquirir enfermedades transmitidas por alimentos, ETA, por lo que se hace más

estricto disminuir los factores de riesgo que se generan en la elaboración de alimentos dirigidos para este grupo de población. En este reporte, con el fin de disminuir los factores de riesgo de ETA a una población de niños y adultos mayores, se diseñó y se implementó un plan de saneamiento, siguiendo los lineamientos de decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Protección Social de Colombia, y se realizó un plan de capacitación dirigido al personal manipulador implicado en los procesos de recepción, almacenamiento, empaque y distribución de materias primas en una distribuidora de alimentos. El plan de saneamiento y la capacitación permitieron incrementar los porcentajes de cumplimiento en buenas prácticas de manufactura, BPM, del 40 al 70 %, estos resultados son una base sólida para garantizar la inocuidad de los alimentos y la disminución del riesgo de adquirir ETA en la población objeto de estudio.

2.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA E HIPÓTESIS

En función de lo expresado anteriormente en la introducción y el consecuente análisis de los resultados que arrojan las investigaciones científicas, se puede observar lo importante que es una capacitación y sus efectos positivos. Podemos decir que es de suma importancia que todos los sujetos que participan en las múltiples actividades que comprenden la producción, elaboración y distribución de un producto destinado a la alimentación, deben garantizar que los alimentos no representen un riesgo al consumidor, mediante la puesta en práctica de conocimientos referidos a las BPM. La insuficiencia o falta total de capacitaciones respecto a manipulación de alimentos y/o control bromatológico por parte de las autoridades de la localidad de Uringa a los manipuladores de alimentos, conlleva a un riesgo sobrentendido para todos los consumidores de alimentos de dicha localidad.

A partir del desarrollo precedente surge la siguiente hipótesis de investigación:

HIPOTESIS.

“Los establecimientos manipuladores de alimentos de la localidad de Uringa, no cumplen con las normativas vigentes que aseguran la obtención de alimentos inocuos destinado a los consumidores finales”

PROBLEMA.

Los conocimientos previos de quienes se encargan de la manipulación de alimentos en la localidad de Uringa, ¿son suficientes?

2.4 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de capacitación acorde a los conocimientos actuales y a las necesidades de los manipuladores de alimentos de la población de Uranga.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Suministrar contenidos significativos a los manipuladores de alimentos para que se apropien de los mismos.
- Adquirir los conocimientos básicos en manipulación de alimentos y buenas prácticas; y que los mismos se vean reflejados en los productos alimenticios finales.
- Identificar las situaciones que pongan en riesgo las buenas prácticas de manipulación de alimentos y prevenirlas.

III. MARCO TEÓRICO

Artículo 21 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 029 y N° 171, 12.04.00)

A) *El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Única expedida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez en todo el territorio nacional. Las Autoridades Bromatológicas Provinciales implementarán dentro de su jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias en un todo de acuerdo al modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional.*

B) *La libreta sanitaria tendrá vigencia por un plazo de un (1) año.*

C) *A los efectos de la obtención de la Libreta Sanitaria el solicitante deberá someterse a los siguientes análisis rutinarios:*

1) *Examen clínico completo haciendo especial hincapié en enfermedades infectocontagiosas, patologías dermatológicas y patologías bucofaríngeas.*

2) *radiografía de tórax;*

3) *hemograma completo y enzimas hepáticas;*

4) *análisis físico-químico de orina;*

5) *ensayo de VDRL;*

Para la renovación de la libreta sanitaria el solicitante deberá someterse nuevamente a los mencionados exámenes. A los fines de la obtención de la Libreta Sanitaria se aceptarán los exámenes realizados a los operarios en cumplimiento de las obligaciones impuestas por las Leyes N° 19587 y su decreto reglamentario N° 351/79 y Ley N° 24557.

D) (Res Conj 195 y 1019, 04.12.01) La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro 587/97 (MSyAS) que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 80/96, deberá, dentro del plazo de 1 (UNO) año, contado a partir del momento en que las personas obtengan la Libreta Sanitaria, efectuar la capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos a través de un curso instructivo. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, conocimientos de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración. Los cursos podrán ser dictados por capacitadores de entidades Oficiales, Privadas o los de las empresas. El contenido de los cursos y los capacitadores deberán ser reconocidos por la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional. La constancia de participación y evaluación el curso será obligatoria para proceder a la primera renovación anual de la Libreta Sanitaria.

3.1 CAPACITACIÓN

Una capacitación es una tarea necesaria (y obligatoria según el CAA), noble, formativa, responsable y comprometida con el desarrollo de las personas, los grupos y las organizaciones. Es una actividad que debe ser sistémica, planificada, continua y permanente que tiene el objetivo de proporcionar el conocimiento necesario y desarrollar las habilidades (aptitudes y actitudes) para que las personas que ocupan un puesto en las organizaciones puedan cumplir con responsabilidad, de manera eficiente y efectiva sus funciones. Es una orientación inmediata para el bien del

hombre. La persona humana y su desarrollo es el objetivo primordial de la educación; ayudar a la persona brindándole conocimientos y desarrollando su personalidad para que así, actualice sus habilidades y logre su formación. Todo esfuerzo de capacitación debe orientarse a que la persona aprenda a APRENDER para aprender a SER y así aprender a HACER.

3.1.1 ETAPAS DE UNA CAPACITACIÓN

Este proceso se compone de 5 pasos:

- Diagnóstico. Identifica las dificultades de los empleados para alcanzar los objetivos: dificultades de habilidades y conocimientos, o dificultades que confrontan en su trabajo.
- Programación. Determina los medios necesarios para solucionar el problema: persona a capacitar, quiénes realizarán la capacitación, el tema a capacitar, intensidad y duración esperada, costos, objetivos del curso.
- Planeación. Esta etapa contiene el lugar donde se realizará la capacitación, métodos y materiales, cantidad de personas.
- Ejecución. Calidad del material para enseñar, calidad de los instructores (conocimiento), garantizar la motivación del personal.
- Evaluación, control y seguimiento. En esta etapa de gran dificultad no debe limitarse a medir los conocimientos adquiridos, sino hay que verificar los cambios de comportamiento producidos y si los resultados obtenidos son los esperados por el ente capacitador.

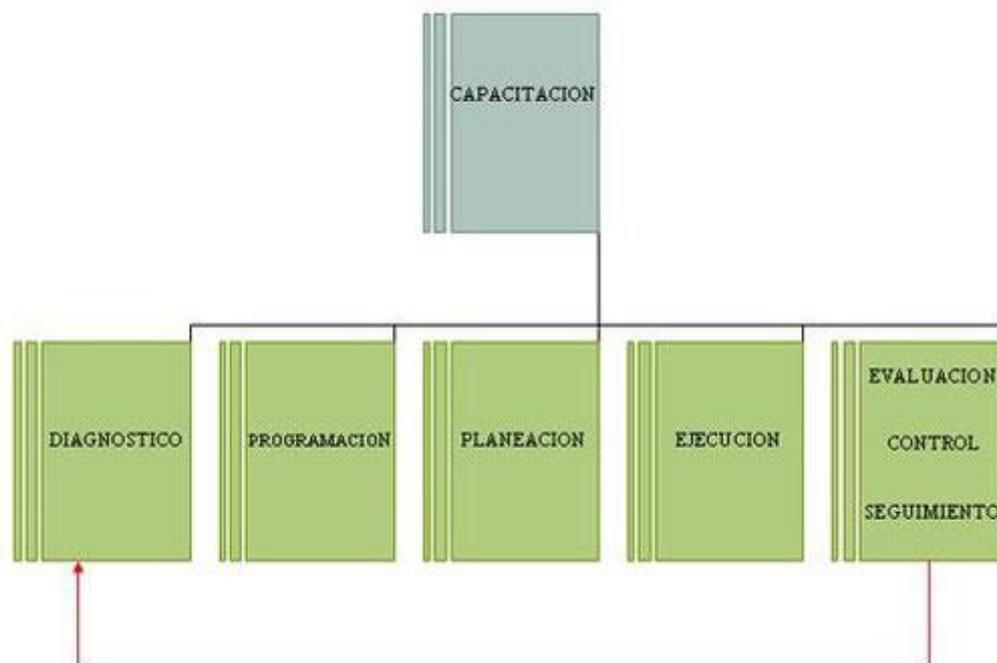


TABLA I: ETAPAS DE UNA CAPACITACIÓN

3.1.2 CURSO DE CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

A fin de preservar la salud de la población, es necesaria la vigilancia, control y capacitación de las personas que manipulan alimentos. Estas acciones conllevan el propósito de velar por la salud de los consumidores y de los manipuladores de alimentos, incluyendo el saneamiento de sitios utilizados para el desarrollo de sus actividades a fin de evitar que transmitan enfermedades. Una capacitación en higiene para manipuladores de alimentos, tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de su propia salud, la reducción de los riesgos de enfermedades en la población, asociadas a los alimentos, mediante la implementación de las buenas prácticas de manipulación (BPM) y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección (POES).

3.2 ALIMENTO

Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

3.2.1 NUTRIENTES

Son sustancias que se encuentran en los alimentos. Cada una de ellas realiza una función específica en el organismo. Ellos son:

- Hidratos de carbono, carbohidratos o glúcidos: son los nutrientes del trabajo muscular por excelencia. Es la forma de combustible más fácil de obtener y conseguir. Comprende los azúcares, el almidón, la celulosa y el glucógeno. Las fuentes principales son: cereales, pan, frutas, verduras, etc.
- Proteínas: aportan al organismo nitrógeno, aminoácidos y otras sustancias con las cuales éste realiza la síntesis de sus propias proteínas. Forman parte de enzimas, hormonas y el sistema inmunológico, principalmente. Sus fuentes principales son: carnes de todo tipo, huevos, lácteos, cereales, etc.
- Grasas o lípidos: incluye un heterogéneo grupo de compuestos que abarcan las grasas, los aceites y las ceras. Sus fuentes principales son: aceites, manteca, lácteos enteros, frutas secas, etc.
- Vitaminas: son compuestos orgánicos, esenciales en pequeñas cantidades para controlar los procesos metabólicos. La mayoría de ellas no son sintetizadas por el organismo por lo que se destaca la importancia que ocupan en la nutrición del ser humano. Los alimentos, en general, contienen cantidades variables de vitaminas;

por lo tanto, la única manera de obtener la cantidad y calidad apropiada de vitaminas en la dieta es cuando la alimentación es variada, combinando alimentos de origen animal y vegetal.

- **Minerales:** son sustancias que se encuentran en el cuerpo y en los alimentos, generalmente en forma de sales, siendo los más importantes el calcio, fósforo, potasio y sodio. Son constituyentes fundamentales de los dientes y los huesos. Además, regulan la hidratación del organismo. La sal de mesa (cloruro de sodio) es un aditivo omnipresente en las comidas.
- **Fibra alimentaria:** conjunto de hidratos de carbono y sustancias relacionadas que no son digeridas en el aparato digestivo humano. Ejemplo: celulosa, lignina, pectina, etc. Sus fuentes son harinas integrales, espárragos, frutas cítricas, etc.

3.2.2 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Existen diferentes maneras de clasificar los alimentos, entre las cuales destacamos

3.2.2.1 POR SU ORIGEN:

- **Alimento VEGETAL:** frutas y verduras.
- **Alimento ANIMAL:** carnes y derivados.
- **Alimento MINERAL:** sales y aditivos.

3.2.2.2 POR SUS CONDICIONES DE CONSUMO:

- **Alimento al estado NATURAL:** es todo aquel que se ofrece tal como es producido directamente en la naturaleza o que ha sufrido manipulaciones mínimas, determinadas en cada caso. Ejemplos: frutas y verduras.
- **Alimento FRESCO:** es todo aquel que ha sido producido hace poco tiempo, particular para cada caso. Ejemplo: hongos y pastas frescas.

- Alimento **CONSERVADO** o **PRESERVADO**: es todo aquel que por procesos tecnológicos apropiados se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad para el consumo más allá del tiempo que le es característico al estado natural. Ejemplos: todas las conservas enlatadas (sardinas, tomate, etc.), sopas deshidratadas, leche y jugos en polvo.
- Alimento **ELABORADO**: es todo aquel que ha sido sometido a procesos tecnológicos que, modificando las características del alimento, contribuyen a su conservación. Ejemplos: leche condensada, quesos, pizza.
- Alimento **SUSTITUTO**: es todo aquel que, sin corresponder a las características de uso natural, imita sus cualidades por procedimientos aceptados y en el grado en que cada caso se determina. Ejemplos: sustitutos del café, margarina.
- Alimento **DE USO ESPECIAL**: es todo aquel que, por algún procedimiento aceptado, adquiera propiedades nutritivas o medicamentosas especiales. Ejemplos: dietéticos, para diabéticos y celíacos, de uso médico o infantil (pediátricos).

3.2.2.3 POR SU TIEMPO DE CONSERVACIÓN:

- Alimento **PERECEDERO** O **DE ALTO RIESGO**: es todo aquel que se deteriora rápidamente (duración no mayor a 10 días) por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de los microorganismos saprófitos del medio ambiente o por las condiciones especiales en su tratamiento para conservar sus cualidades. Ejemplos: leche y carnes.
- Alimento **SEMI-PERECEDERO**: es todo aquel que por su naturaleza es resistente en forma limitada (duración entre 10 y 30 días, aproximadamente) al deterioro por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de los microorganismos

saprófitos del medio ambiente o por las condiciones especiales en su tratamiento para conservar sus cualidades. Ejemplos: algunas hortalizas y frutas.

- **Alimento NO PERECEDERO O DE BAJO RIESGO:** es todo aquel que presenta un lapso de aptitud prolongado, en el orden de meses o años. Ejemplos: azúcar, sal, vinagre, granos, leche larga vida, etc.

3.2.2.4 POR SU APTITUD PARA EL CONSUMO:

- Alimento genuino o normal: Un alimento inocuo es aquel que no presenta signos de adulteración, alteración y/o contaminación.

Es todo aquel que cumple con las especificaciones del C.A.A., por cuanto es apto para el consumo humano. Al suministrarlo no causarán daño al consumidor.

- Alimento adulterado: Es aquel que ha sido modificado por el hombre, alterando sus características, por ejemplo extrayendo o sustituyendo alguno de sus componentes propios del alimento. Esto puede encubrir una calidad inferior del producto. Ejemplo de alimento adulterado: leche a la que se le ha agregado agua.

- Alimento alterado: Es todo alimento que por diversas causas ha sufrido un deterioro en: sus características organolépticas, en su composición, y/o valor nutritivo.

- Alimento contaminado: Es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento puede estar contaminado por la presencia de sustancias tóxicas, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos.

- Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin

serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

3.2.3 CADENA AGROALIMENTARIA

La cadena alimentaria comprende desde el campo, o producción primaria, hasta el consumidor final (“desde la granja a la mesa”). Pasando por la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los productos alimenticios. En cada una de estas etapas existe la responsabilidad de mantener el alimento en las mismas condiciones de inocuidad y aptos hasta el momento de su consumo.

3.2.4 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En materia de seguridad e higiene de los alimentos, se considera manipulación de alimentos cualquier actividad en la que personas intervengan en aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de productos alimenticios destinados al consumidor. Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos.

3.2.5 MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene. Además se especifica la categoría de manipuladores de mayor riesgo para aquellos en cuyas prácticas de manipulación

pueden ser determinantes en relación con la seguridad y la salubridad de los alimentos. Entre otros trabajadores se incluyen a los que trabajan en la elaboración de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo a los consumidores o colectividades.

3.3 SALUD Y ENFERMEDAD

3.3.1 SALUD

Es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades.

3.3.2 ENFERMEDAD

Alteración leve o grave del funcionamiento normal de un organismo o de alguna de sus partes debida a una causa interna o externa.

3.4 ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Las ETA constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

3.4.1 TIPOS DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

- Intoxicaciones alimentarias: causadas por el consumo de alimentos que contienen sustancias tóxicas, como restos de pesticidas en vegetales o productos tóxicos formados por la descomposición del propio alimento. Algunos microorganismos también producen toxinas.

- Infecciones alimentarias: derivadas de la ingestión de los alimentos contaminados.

Su causa son los gérmenes presentes en el producto.

- Toxiinfecciones alimentarias: originadas por la presencia en los alimentos de gérmenes patógenos que, además de reproducirse, producen toxinas.

3.5 CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

3.5.1 MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

Con respecto a la transmisión de los contaminantes, distinguimos tres formas básicas:

- Contaminación primaria o de origen: Ésta se presenta durante el proceso de producción del alimento. Hoy día, resulta extremadamente difícil la producción de vegetales sin contaminantes, ganado sin bacterias, etc. Por lo que casi sería inevitable que algunos alimentos ya vengan con contaminantes del lugar de producción.
- Contaminación directa: Aquí nos encontramos que los contaminantes se transmiten al alimento por la persona que los manipula. Por ejemplo, cuando el manipulador toca el alimento teniendo heridas en las manos, o estornuda y elimina gotitas de saliva, o bien cuando en los alimentos se posa alguna mosca o cuerpo extraño.
- Contaminación cruzada: Se conoce como contaminación cruzada al proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de contaminación cruzada es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos. En este caso, los contaminantes se transmiten a los alimentos desde una materia prima o alimento ya contaminado a uno que no lo está, al entrar en contacto ambos en una superficie. En este caso, la

transmisión del contaminante es casi imperceptible. Un caso muy frecuente de este tipo de contaminación es cuando el manipulador pone en contacto un alimento crudo con uno cocido listo para consumo. Por ejemplo al cortar carne cruda y después, con el mismo cuchillo, sin lavarlo, cortar un alimento listo para el consumo.

* La contaminación cruzada directa se da cuando un alimento limpio entra en contacto directo con un alimento contaminado. Por ejemplo, poner verduras en el mismo recipiente donde se pone carne cruda.

* La contaminación cruzada indirecta es la más frecuente y difícil de controlar. Se da cuando un alimento limpio entra en contacto con una superficie que anteriormente tocó un alimento contaminado. Por ejemplo, cortar pan con un cuchillo con el que se fileteó carne cruda.

3.5.2 TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

• Física: Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas en quienes consumen un alimento contaminado. Ejemplos de peligros físicos:

• Materias extraños (como los trozos de vidrio o de madera, cabello, cristales rotos, anillos, aretes, pulseras, fragmentos de metales, trapos, y otros objetos que puedan caer accidentalmente en la comida.);

• Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta).

• Química: La contaminación química puede ser ocasionada por ciertos materiales, tales como:

• Sustancias tóxicas que están presentes de forma natural (como las biotoxinas marinas, las micotoxinas);

- Contaminantes ambientales o industriales (como el mercurio, el plomo, los bifenilopoliclorados (BPC), la dioxina, los nucleidos radiactivos);
- Residuos de productos químicos para la agricultura tales como los plaguicidas, los residuos de medicamentos veterinarios y de desinfectantes de superficie;
- Sustancias tóxicas transmitidas por el contacto de los alimentos con el envase u otros materiales;
- Cuestiones de toxicológicas causadas por concentraciones altas de aditivos, o la presencia de algún aditivo no autorizado por la autoridad sanitaria competente.
- Biológica: Es la infestación de microorganismos que por descuido se permite su reproducción, infectando los alimentos. Los microorganismos patógenos son la principal causa de contaminaciones biológicas, entre ellos se encuentran: bacterias, virus, parásitos y hongos.

3.5.3 PELIGROS BIOLÓGICOS QUE PROVOCAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTO

AGENTE CAUSAL	TIPO DE ENFERMEDAD	SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	MEDIDAS DE CONTROL
Salmonella spp. (Bacteria anaerobia facultativa)	Infección	Gastrointestinales: Diarrea, fiebre,nauseas, vomitos.	Pollo Huevos Carne Vegetales y frutas Agua Alimentos contaminados con materia fecal de los manipuladores	Utilizar huevo pasteurizado para las preparaciones sin cocción Cocción adecuada de pollo, huevos y carne vacuna Almacenamiento a menos de 5 grados Lavado de manos Evitar contaminación cruzada
Escherichia coli O157:H7 (Bacteria anaeróbica facultativa)	Infección/ Toxo-infección	Diarrea con sangre Falla renal que desencadena en Síndrome Hurémico Hemolítico (SUH) Púrpura Trombocitopénica	Carne vacuna cruda Hamburguesas y preparaciones con carne picada Vegetales Lacteos y jugos sin pasteurizar	Cocinar la carnes hasta los 75º Lavado de manos Evitar contaminación cruzada Almacenamiento a menos de 5º Correcto lavado de frutas y verduras
Bacillus cereus (emético) (Bacteria anaeróbica facultativa)	Toxo- infección	Gastrointestinales: náuseas, vomitos, puede producir diarrea	Arroz Pastas Alimentos cocidos con enfriamiento inadecuado	Enfriamiento adecuado (no mas de 2 horas a temperatura ambiente) Conservar alimentos fuera de temperaturas peligrosas (5 a 65º)
Clostridium Botulinum (Bacteria anaeróbica estricta)	Intoxicación Toxo-infección en botulismo infantil	Produce parálisis descendiente: nauseas, vómitos, Visión doble, Disfatiga, Fiebre Inespecífica	Conservas caseras Embutidos Guisos Matambre arrollado Miel en menores de 1 año	No preparar conservas caseras Enfriamiento adecuado (no mas de 2 horas a temperatura ambiente) Conservar alimentos fuera de temperaturas peligrosas (5 a 65º) No darle miel a menores de 1 año
Listeria Monocytógenes Bacteria anaeróbica facultativa (crece en temperaturas de refrigeración)	Infección	(Afecta principalmente a grupos de riesgos) Meningitis, Abortos, muerte fetal, Diarrea, Fiebre inespecífica	Carne mal cocida Helados Quesos Alimentos refrigerados Salchichas	No almacenar por mas de 48 horas alimentos refrigerados Lavar y desinfectar correctamente frutas y verduras Cocción correcta de salchichas Desinfectar adecuadamente instalaciones y equipos

Capacitación sobre Manipulación de Alimentos en la localidad de Uranga

AGENTE CAUSAL	TIPO DE ENFERMEDAD	SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	MEDIDAS DE CONTROL
Staphylococcus aureus (Bacteria anaeróbia facultativa)	Intoxicación	Vómitos Nauseas Puede producir diarrea	Preparaciones con excesiva manipulación Crema pastelera Empanadas Pastas rellenas	Recalentamiento adecuado No refrigerar alimentos por mas de 48 horas Enfriamiento adecuado No manipular alimentos cuando se presentan herias o lesiones en alguna parte del cuerpo Lavado de manos No mantener contacto de manos con ojos, oídos, cabello, nariz
Clostridium Perfringens (Bacteria anaeróbia estricta)	Toxo- infección	Gastrointestinal: Nauseas, dolor abdominal, diarreas agudas	Carnes cocidas Carnes rellenas Guisos Sopas Rellenos hechos con carnes Salsas	No utilizar sobras de alimentos para hacer preparaciones nuevas Recalentamiento adecuado Conservar alimentos fuera de temperaturas de riesgo (5 a 65º) Enfriamiento adecuado (no mas de 2 horas a temperatura ambiente)
Vibrio cholerae (Bacteria anaeróbia facultativa)	Infección	Gastrointestinal: Vomitos, dolor abdominal, diarreas profusas	Agua/ hielo Pescados Hortalizas y verduras	Lavar y desinfectar correctamente hortalizas y verduras Lavado de manos Comprar alimentos de proveedores confiables Utilizar solo agua potable
Trichinella spirallis (Parásito)	Infestación	Gastrointestinales: nauseas, vómitos, dolor abdominal, diarrea, dolor muscular y articular, edema de ojos, alteraciones neurológicas y caríacas	Carne de cerdo y embutidos provenientes de establecimientos no habilitados Productos cárnicos derivados	Los chacinados y embutidos deben contener toda la información en su etiqueta que indiquen su origen Comprar alimentos de proveedores confiables Cocción completa en toda la superficie de la carne de cerdo
Hepatitis A (Virus)	Infección	Nauseas, dolor abdominal, anorexia, ictericia, cambio de pigmentación en heces y orina, fiebre	Moluscos bivalvos crudos Vegetales crudos Alimentos contaminados por manipuladores enfermos Agua/ hielo	Lavar y desinfectar correctamente hortalizas y verduras Lavado de manos Comprar alimentos de proveedores confiables Utilizar solo agua potable Exclusion de manipuladores enfermos

TABLA II: PELIGROS BIOLÓGICOS QUE PROVOCAN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

3.5.4 FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

3.5.4.1 FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO

- Nutrientes: Las bacterias necesitan para vivir nutrientes, en especial proteínas, por lo que todos aquellos alimentos ricos en proteínas con los que trabajemos implican un riesgo potencial (carnes, huevos, lácteos, etc.). También necesitan vitaminas y minerales.
- Agua: Al igual que en las personas, el agua es necesaria para la vida de las bacterias. Por lo que aquellos alimentos que tengan mucha cantidad de agua disponible, favorecerán más el desarrollo de estos microorganismos. El agua que está disponible para el desarrollo de los microorganismos en un alimento, se mide utilizando una escala que se llama Aw (Actividad de agua), que va del 0 al 1. A medida que los alimentos se acercan a uno, más riesgosos son, ya que esto significa que tienen una mayor cantidad de agua disponible, lo que hace más difícil su conservación. Las carnes, los huevos, la mayoría de las frutas y verduras, los quesos blandos, son alimentos considerados riesgosos por su alto contenido de agua disponible. Por el contrario, en aquellos alimentos que tienen poca agua disponible, se dificulta la vida de los microorganismos, por esta razón muchos de los métodos de conservación desarrollados en la industria se basan en quitar esta agua disponible del alimento para poder prolongar su vida útil. (Ejemplo: alimentos deshidratados, liofilizados).
- Oxígeno: existen microorganismos que son aerobios, o sea que necesitan presencia de oxígeno para poder vivir (algunas bacterias, levaduras y hongos) y existen microorganismos anaerobios estrictos, que son aquellos que necesitan ausencia total de oxígeno para poder desarrollarse; también están aquellos que se

desarrollan independientemente de la presencia o ausencia de oxígeno llamados anaerobios facultativos.

- Temperatura: Los microorganismos patógenos pueden sobrevivir en un rango muy amplio de temperaturas, que oscila entre 5° y 65°C. Una temperatura favorable permite un rápido crecimiento de bacterias, y en consecuencia un mayor riesgo de producir enfermedades.

Se considera que: Por debajo de los 5° C se enlentece la reproducción bacteriana

- Temperaturas mayores a 75° C en el centro del alimento nos aseguran la muerte de los microorganismos patógenos.

- En temperaturas menores a -18°C se detiene el crecimiento bacteriano, PERO LAS BACTERIAS NO MUEREN.

- Tiempo: En condiciones favorables y por fisión binaria las bacterias pueden multiplicarse cada 20 – 30 minutos.

- Acidez: La mayoría de las bacterias patógenas crecen mejor en productos poco ácidos. Por eso, este tipo de alimentos son más susceptibles a la contaminación. La escala de pH se utiliza para medir el grado de acidez o alcalinidad (el opuesto de acidez) que tiene una sustancia. Esta escala va del 0 al 14, siendo 7 el punto neutro. Cuanto más cercano al 0 sea el valor, más ácido es el alimento. Las carnes, los huevos, la leche, se consideran alimentos de alto riesgo, ya que el pH que presentan está próximo a la neutralidad. Como ejemplo de alimentos ácidos podemos nombrar los cítricos, la manzana, el vinagre, etc.

- Azúcar: Alimentos con altos contenidos de azúcar desfavorecen la reproducción, ya que el azúcar disminuye el agua disponible para los microorganismos patógenos. Es el caso de mermeladas, dulce de leche entre otros.

- Sal: Alimentos con altos contenidos de sal, origina una alta disminución del agua disponible para los microorganismos patógenos, son poco favorables a la reproducción de los mismos. Es el caso del pescado salado por ejemplo.

3.5.4.2 VECTORES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- BASURA: normalmente la basura en un lugar de preparación de alimentos está constituida por restos de alimentos y sus desperdicios. Por esta razón, es atractiva tanto para los animales domésticos como para los insectos, los roedores y los microorganismos, quienes la utilizan como fuente de alimentación y lugar de reproducción. A mayor temperatura, los desperdicios húmedos se descomponen más rápidamente, despidiendo malos olores y transformándose en una rica fuente de proliferación de insectos y microorganismos.
- MOSCA: Se posa sobre alimentos desprotegidos; de ellos se alimenta y sobre ellos deposita también sus excrementos. Transporta microorganismos en sus patas y el cuerpo. La sustancia pegajosa de sus patas adhiere toda clase de contaminantes. Por sus hábitos de vida prefiere lugares inmundos, basurales, deposiciones, materia descompuesta, desagües, etc. que están contaminados.
- CUCARACHA: Deambula por los alimentos que se encuentran sin protección. Busca sus alimentos de noche y abunda donde hay basura y falta de higiene. Por sus hábitos de vida, prefiere los lugares oscuros y húmedos. Vive en alcantarillas, desagües y donde hay basura. Actúa como transportador de microorganismos en sus patas y el cuerpo.
- RATA: Su orina contiene microorganismos que pueden enfermar al hombre. Contamina todo lugar por donde deambula dejando sus excrementos. Suele habitar

en la red de desagües. Transporta microorganismos en todo su cuerpo. Es atraída por los alimentos dejados a la intemperie.

3.5.4.3 FACTORES QUE FAVORECEN LA CONTAMINACIÓN POR SUSTANCIAS QUÍMICAS

Con mucha frecuencia, la contaminación de los alimentos con químicos ocurre por confusiones o errores del personal que manipula alimentos, en situaciones como:

- Etiquetado y empaque: Al fraccionar sustancias químicas, éstas no son identificadas debidamente. También al colocar alimentos en recipientes que antes contenían químicos como sustancias para la limpieza, lavandina, insecticidas u otros; la cual es una práctica muy peligrosa. También cuando éstos son embalados en recipientes poco herméticos, causan pérdidas y facilitan su contacto con los alimentos.
- Almacenamiento: Sustancias químicas que son almacenadas en contacto con los alimentos, colocadas sobre estos o en cercanía, pueden producir contaminación. Son muy habituales los accidentes en esta etapa. En otros casos por ejemplo una sustancia como un insecticida puede caer directamente o puede estar envasada en un frasco de vidrio, sufrir una rotura y contaminar los alimentos.
- Preparación y formulación: Al momento de mezclar ingredientes en una preparación puede presentarse una confusión entre sal y conservantes, o entre harina y un insecticida en polvo, si es que las sustancias no han sido debidamente marcadas o etiquetadas.

3.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

3.6.1 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR CALOR

- Cocción: Es un método empleado en forma doméstica, y generalmente puede destruir los microorganismos sensibles a las altas temperaturas, a la vez que permite que sobrevivan otras formas termo-resistentes. Lo más difícil es lograr la cocción de las partes internas de los alimentos y conseguir que el procedimiento sea letal para los agentes patógenos. Ello depende del espesor del alimento que está siendo cocido, la temperatura del aceite o del agua y la duración de la cocción. Los métodos de cocción más frecuentemente usados son: Horneo y asado, fritura en aceite, hornos/microondas. Un alimento considerado correctamente cocido es aquel que alcanza una temperatura que alcanza o supera los 70 °C en toda su superficie.
- Pasteurización: es un proceso térmico que aplicado a los alimentos, permite eliminar la flora patógena vegetativa (no mata esporas bacterianas) y reducir la flora banal (microorganismos no patógenos) a niveles aceptables, que permitan alargar la vida útil del producto. Consiste en la aplicación de temperaturas elevadas durante una determinada cantidad de tiempo, seguido de un rápido enfriamiento a temperaturas de refrigeración. Algunos ejemplos de alimentos pasteurizados son: leche, crema, yogurt, jugos de fruta, helados, sidra, etc.
- Esterilización: es un proceso que aplicado a los alimentos asegura la destrucción de todos los microorganismos, incluida la spora bacteriana. La esterilización aplica temperaturas mayores a 120°C que se mantienen durante 15-20 segundos. Se hace con equipos especiales llamados esterilizadores o autoclaves, que permiten modificar las condiciones de presión atmosférica para poder alcanzar las temperaturas necesarias. No es posible realizar procesos de esterilización en forma

casera. Algunos ejemplos de alimentos esterilizados son: conservas enlatadas, leche larga vida, etc.

3.6.2 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR FRÍO

- Refrigeración: temperaturas entre 0 y 5°C, retardan los procesos de reproducción de los microorganismos.
- Congelación: temperaturas menores a -18°C (dieciocho grados bajo cero), detienen la reproducción de los microorganismos. Son las temperaturas del freezer.
- Súper- congelación: Se realiza a través de sistemas de congelación que utilizan temperaturas de -100°C (cien grados bajo cero). La congelación y ultracongelación son los métodos de conservación que menos alteraciones provocan en el producto.

3.6.2.1 CADENA DE FRÍO

Los alimentos refrigerados o congelados necesitan ser mantenidos a las temperaturas adecuadas para evitar la reproducción de microorganismos que puedan contaminar el alimento y provocar una enfermedad transmitida por alimentos. Desde que el alimento sale de fábrica hasta que llega a destino (ya sea este un establecimiento elaborador, la góndola del supermercado, etc.) es obligatorio mantener la temperatura de refrigeración (de 0 a 5 °C) y/o congelación (-18°C) según corresponda a cada alimento. Para saber si un alimento perdió la cadena de frío debemos observar sus características.

3.6.2.2 ORDEN Y USO ADECUADO DEL REFRIGERADOR

Para evitar la contaminación cruzada se debe tomar como criterio para el orden, que lo menos contaminado va por arriba y lo más contaminado por debajo. Los lácteos y derivados deben ubicarse en la parte superior de la heladera. Los vegetales deben

ubicarse en la parte inferior del equipo (evitar guardar alimentos sucios en la heladera) y en los estantes superiores si ya fueron sanitizados, utilizando cajones plásticos o bandejas aptas para alimentos. Los huevos no necesariamente deben refrigerarse, y si así se lo desea deben ser trasvasados a un recipiente con tapa o cerrado con film y ubicados en la parte baja de la heladera. Las botellas deben tener un refrigerador exclusivo, sino deben estar separadas de los alimentos, ya que presentan contaminación en el exterior.

Los establecimientos elaboradores de alimentos deben tener una heladera o cámara exclusiva para productos cárnicos crudos.

Se debe:

- Evitar la apertura frecuente del refrigerador
- Controlar el buen estado de los burletes
- No colocar alimentos muy calientes (que desprendan mucho vapor) en el refrigerador
- Descongelar la heladera periódicamente
- No sobrecargar la heladera
- Corroborar que no haya acumulación de hielo en los equipos de frío

3.6.2.3 VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO EN REFRIGERADOR

Conservación de alimentos en refrigerador:

- Pescado fresco (limpio) y carne picada: dos días.
- Carne y pescado cocidos: dos a tres días.
- Leche ya abierta, postres caseros, verdura cocida: tres a cuatro días.
- Carne cruda bien conservada: tres días.
- Verdura cruda y conservas abiertas (cambiar a otro recipiente): cuatro a cinco días.

- Huevos: dos a tres semanas.
- Productos lácteos y otros con fecha de caducidad: la que se indica en el envase.

Conservación en el congelador (-18 °C):

- Carnes de vacuno: hasta 12 meses.
- Hortalizas: hasta 12 meses.
- Pollo: hasta diez meses.
- Cordero: hasta ocho meses.
- Cerdo: hasta seis meses.
- Carne picada: hasta dos meses.
- Tartas, pasteles horneados: hasta seis meses.
- Pescados magros: hasta seis meses.
- Pan y bollos: hasta tres meses.
- Pescados grasos: hasta tres meses o más (depende del pescado).
- Mariscos: hasta tres meses.

3.6.2.4 DESCONGELACIÓN

Las tres formas seguras de descongelar alimentos son las siguientes:

- Microondas: La ventaja de utilizar este método para descongelar es que es la forma más rápida de hacerlo. La desventaja es que los bordes de la comida se pueden cocinar mientras que el resto del alimento se mantiene congelado.

Para evitar este problema es necesario rotar el alimento durante el proceso.

- Como parte del proceso de cocinar: Comidas congeladas se pueden descongelar como parte del proceso de cocinar. Comidas que funcionan bien con este método son los vegetales congelados y carnes molidas.

• Heladera: Una de las ventajas de este método es que es muy sencillo, de hecho la forma más fácil de descongelar un alimento. Simplemente se coloca el alimento en el refrigerador. El pollo, el pescado y la carne molida que ha sido ya descongelada pueden mantenerse en la heladera hasta dos días antes de cocinarse. La desventaja de este método es que toma mucho más tiempo que los otros métodos. Por lo general toma un día entero descongelar una cantidad pequeña de comida.

Desde la perspectiva de la seguridad de los alimentos, este método es el más seguro.

Consejos útiles:

- Los alimentos cocidos congelados, se deben descongelar a temperatura de refrigeración y no deben congelarse nuevamente.
- Si tiene varios alimentos para descongelar, asegúrese de mantener separados durante el descongelado a los alimentos crudos de los listos para consumir. Tenga en cuenta que el agua de la descongelación es un medio de transporte para los microorganismos.
- Los alimentos que son propensos a sufrir un rápido deterioro (por ejemplo pescados y mariscos) deben descongelarse y cocinarse en el momento.
- Los alimentos que han sido descongelados y no se van a consumir en el momento, deben guardarse en refrigeración por un período no mayor 24 horas.

3.7 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para

establecimientos elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) son todos aquellos procedimientos que se deben llevar a cabo para obtener un alimento inocuo, saludable y seguro. Las B.P.M. comprenden:

- Higiene y hábitos del manipulador.
- Diseño higiénico de instalaciones, equipos y utensilios.
- Hábitos y acciones a implementar en los procesos de elaboración de alimentos.
- Plan de limpieza y control de plagas.
- Capacitación continua del personal del establecimiento.

3.7.1 HIGIENE Y HÁBITOS DEL MANIPULADOR

La causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación. Las personas encargadas de esta labor, juegan un papel importante con sus actitudes para evitar la contaminación. Su actitud responsable al manipular alimentos, es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de la comunidad.

3.7.1.1 ESTADO DE SALUD

Todo manipulador que presente lesiones en la piel, resfrío, tos, gripe y/o dolor de garganta no debe manipular alimentos y debe regresar a sus tareas habituales solo con autorización médica.

3.7.1.2 HIGIENE PERSONAL

Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial practicar este buen hábito. Por eso, es

necesario ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

El principal responsable de los casos de ETA es siempre el HOMBRE. Es esencial que todo manipulador de alimentos mantenga una **ESTRICTA HIGIENE PERSONAL**. Además, tiene la obligación moral de asegurarse que los alimentos que manipula **NO SE CONTAMINEN**. Se deduce, por lo tanto, que las ETA disminuirán su porcentaje en relación directa con una adecuada capacitación y mejores hábitos higiénicos del personal que manipula los alimentos.

Todo manipulador deberá cumplir las siguientes normas de higiene:

- Lavarse las manos con frecuencia.
- Usar el uniforme limpio y completo.
- No usar alhajas ni bijouterie (prendedores, anillos, aros, piercings, etc.).
- Usar el cabello corto o recogido y cubierto correctamente por gorro o cofia.
- Mantener la barba correctamente afeitada y el bigote arreglado.
- Utilizar el calzado perteneciente al uniforme y mantenerlos correctamente limpios.

En el caso de botas de goma deben higienizarse en el lava-botas correspondiente antes de introducirse en el área de elaboración.

- Evitar fumar, comer, toser, estornudar o mascar chicle en el área de elaboración.
- Nunca se debe probar la comida con el dedo y si se hace con cuchara o tenedor, no volver a introducirlo en el alimento sin un lavado correcto.
- Cuchillos, tenedores y/o cucharas deben ser tomados por el mango.
- No introducir dedos en vasos, copas, platos, etc.

3.7.1.2.1 LAVADO DE MANOS

Debe ser considerada la clave de oro del manipulador. Debe realizarse siempre antes de TOCAR los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan contaminado.

Correcto lavado de manos:

Recursos necesarios:

- Provisión de agua caliente.
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador de toallas descartables o secador de manos de aire caliente.
- Cepillo plástico para uñas.
- Recipiente con bolsa plástica para descartar las toallas usadas.

Método de lavado:

1. ABRIR LA CANILLA Y MOJAR MANOS Y ANTEBRAZOS (HASTA EL CODO).
2. UTILIZAR EL JABÓN LÍQUIDO.
3. FROTAR VIGOROSAMENTE MANOS Y ANTEBRAZOS PROCURANDO REALIZAR SUFICIENTE ESPUMA Y CEPILLAR LAS UÑAS (POR ARRIBA Y POR DEBAJO). ESTA OPERACIÓN DEBE DURAR 30 SEGUNDOS.
3. ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA.
4. SECAR CON TOALLA DESCARTABLE O SECADOR DE AIRE CALIENTE. (SI UTILIZA TOALLAS DESCARTABLES, CERRAR LA CANILLA CON LA ÚLTIMA TOALLA USADA, CUIDANDO DE NO TOCAR LA CANILLA CON LAS MANOS. LUEGO, DESCARTE LA TOALLA EN EL RECIPIENTE CORRESPONDIENTE PARA TAL FIN). SI UTILIZA SECADOR DE AIRE CALIENTE, MIENTRAS LAVA SUS MANOS, LAVE TAMBIÉN LA CANILLA. LUEGO DE ENJUAGARSE LAS MANOS Y LA CANILLA, CIÉRRELA.

5. AL FINALIZAR LA JORNADA DE TRABAJO, O DURANTE SI FUESE NECESARIO, LAVAR EL CEPILLO DE UÑAS Y DESINFECTARLO SUMERGIÉNDOLO EN AGUA CON LAVANDINA (AL 10%, ES DECIR, 9 PARTES DE AGUA Y 1 PARTE DE LAVANDINA) DURANTE 30 MINUTOS. LUEGO, CONSERVARLO EN SECO.

¿Cuándo deben ser lavadas las manos?

- Antes de: comenzar a trabajar, utilizar el equipo de trabajo y/o utensilios.
- Después de: ir y/o usar el baño, de peinarse o tocarse el cabello, de comer, de fumar, de sonarse o tocarse la nariz, de tocarse la boca, de tocar desperdicios o bolsas de basura, de tocar cualquier animal, de tocar heridas o lesiones en la piel, de tocar cualquier tipo de envase, cada vez que cambia de actividad durante el trabajo(especialmente cuando se han manipulado alimentos CRUDOS y se manipularán posteriormente alimentos COCIDOS).

3.7.2.3 VESTIMENTA

Debe ser EXCLUSIVA para la preparación o manipulación de alimentos. La ropa de calle es un excelente medio de transporte de microorganismos y suciedad.

Los uniformes o guardapolvos deben ser:

- De colores claros
- Preferentemente no tener bolsillos ni botones (esto evita la caída de objetos sobre el alimento).
- Siempre deben estar limpios y se debe disponer por lo menos de dos uniformes para su recambio.
- La cofia deberá cubrir todo el cuero cabelludo sin dejar partes del cabello al aire libre. En el caso de utilización de guantes, deben ser descartables y cambiarse

frecuentemente (la misma frecuencia que con el lavado de manos). Éstos son para proteger a los alimentos y no para proteger a las manos. Su uso no exime el lavado de manos.

- El calzado debe ser de cuero, goma o plástico antideslizante, preferentemente blanco o claro.

3.7.2 DISEÑO HIGIENICO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

3.7.2.1 ESTRUCTURA EDILICIA

- Ubicación del lugar: Los principios básicos para prevenir la contaminación de alimentos, indican un entorno alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, lugares de producción de tóxicos y otras fuentes de contaminación.
- Es deseable que exista separación entre áreas donde se manejan materias primas y áreas de preparación, entre cocina caliente y cocina fría, entre otros ejemplos. Lo deseable es que esta separación sea física, pero de no ser posible, se debe hacer una división funcional. Por ejemplo, preparando en tiempos distintos materias primas crudas y alimentos listos para consumo o programando primero la preparación de alimentos de bajo riesgo y luego los más riesgosos. De esta manera, se puede usar una misma mesada o superficie siempre y cuando limpiemos y desinfectemos entre una operación y otra.
- Paredes y techos lisos, lavables, impermeables, de colores claros, con zócalos (sin grietas ni roturas) que impidan la acumulación de suciedad y permitir la fácil higienización.
- Pisos antideslizantes de fácil lavado e higienización, resistente al tránsito y la corrosión.

- Ángulos en pisos y paredes redondeados para facilitar la limpieza.
- Iluminación y ventilación: Una buena iluminación facilita los procesos llevados a cabo, de ser posible ésta debe ser lo más parecida posible a la luz solar. Las aberturas deben ser con cortinados y con burletes en buen estado para evitar la entrada de insectos. Las lámparas deben tener protección para evitar que caigan pedazos de vidrio sobre los alimentos en caso de rotura.

Una buena ventilación ayuda a controlar la temperatura interna, así como el polvo, humo y vapor excesivos, pero se debe evitar que haya corrientes de aire desde áreas sucias hacia áreas limpias. La ventilación debe ser con salida al exterior y campana extractora dependiendo del tipo de producción. Las puertas y ventanas ayudan a mejorar la ventilación y por su función de ayudar a proteger al ambiente donde se efectúa el proceso, deberán ser en materiales lisos, fáciles de limpiar.

- Prohibido el uso de madera, u otros materiales de superficie porosa utilizados como revestimientos de pisos, paredes y/o techos.
- Abastecimientos de agua potable caliente y fría para la zona de elaboración de alimentos. También para la limpieza de equipos que entren en contacto con alimentos.
- Instalaciones eléctricas adecuadas, los cables deben estar empotrados, nunca colgando. Los enchufes deben tener sus tapas. La iluminación deberá estar protegida.
- Suministro de gas adecuado.
- Los fregaderos deberán tener dimensiones adecuadas.

- Sistema de efluentes seguro, con rejillas completas y limpias. Su limpieza frecuente ayuda a evitar estancamientos que permitan acumulación en el piso, en las bachas, o un reflujo de aguas servidas o negras que contaminen el área.

3.7.2.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Es importante considerar los siguientes aspectos:

- Posibilidades de limpieza: su construcción, composición, estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien y desinfecten perfectamente. Su instalación debe permitir no solo la limpieza adecuada del equipo sino también de la zona circundante.
- Instalación y disposición del equipo: es necesario que todas las conexiones eléctricas y de otros medios de servicios de control se encuentren correctamente encastradas e impermeabilizadas.

3.7.2.3 DEPÓSITO DE MERCADERÍAS

- Los depósitos de materias primas no perecederas deben ser aireados, iluminados y estar protegidos de las plagas.
- Los productos almacenados deben estar separados del piso con una distancia mínima de 20 cm. sobre tarimas o estantes. Las estanterías / tarimas deben además encontrarse alejadas por lo menos 20 cm. de las paredes para promover una correcta limpieza del lugar.
- Los depósitos deben ubicarse aislados de la zona de producción y tener el “camino de ronda”, que es el espacio entre estanterías que permite la circulación en el interior, posibilitando el acceso a todos los productos que se encuentran

almacenados.

- Se debe mantener el ambiente ordenado.
- Se debe adoptar el sistema P.E.P.S (Primero en Entrar Primero en Salir) para el ingreso y egreso de mercadería. De esta forma se garantiza la utilización de los productos de acuerdo al orden de llegada, evitando que queden en stock productos vencidos que deben desecharse.
- En el caso de guardar alimentos fraccionados, estos no solo deben ir en envases adecuados, sino que se debe agregar una etiqueta donde se indique qué producto es y su fecha de vencimiento (se debe tener en cuenta que a partir del momento en que el envase original se abre, los alimentos quedan expuestos a procesos de deterioro, por lo que es muy importante tratar de mantenerlos en sus envases originales todo el tiempo que sea posible).
- Los productos y elementos que se utilizan para el saneamiento y el control de plagas, deben contar con espacios separados para su almacenamiento, no pudiendo cruzarse en ningún momento con las materias primas o el producto semielaborado o terminado.
- Nunca utilizar como depósito un ambiente que además se utilice como garaje para vehículos o los sanitarios de personal.
- En caso de tener productos no aptos para el consumo, ya sea porque estén vencidos, viejos, sucios, rotos, para devoluciones, etc. los mismos no pueden almacenarse en el mismo depósito que los alimentos aptos para la elaboración o comercialización. Hay que identificarlos con una etiqueta como NO APTOS PARA EL CONSUMO y no pueden permanecer en el establecimiento por más de 48 horas.
- No almacenar envases vacíos, cartones, botellas, frascos, etc. en lugares

desprotegidos. Los envases que luego servirán de contenedor del alimento deben tener los mismos cuidados que el alimento en sí.

3.7.2.4 DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS

El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. El área de depósito de basura debe estar aislado, ventilado y protegido de las plagas, mantenerse siempre limpio y desinfectado, y en lo posible asegurar una temperatura fresca.

Los residuos deben eliminarse del área de trabajo todas las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día; en tachos de basura color blanco que sean de un material que permita la correcta limpieza y desinfección, y deben mantenerse en buenas condiciones de higiene debido a que los líquidos exudados de los residuos atraen a diversas plagas. Los recipientes de residuos deben tener la capacidad suficiente para su uso y encontrarse permanentemente tapados. Las bolsas de residuos deben ser de tamaño adecuado para que los desperdicios no se viertan en el recipiente. Antes de que esto ocurra debe cerrarse la bolsa y reemplazarla, ubicándola cerrada en la cámara para residuos o en el sector correspondiente hasta su recolección.

No se debe acopiar residuos en las áreas de elaboración de alimentos. No se permite en ningún caso apoyar las bolsas o tarros de basura sobre las mesadas de trabajo. Luego de manipular residuos el manipulador deberá lavarse las manos antes de continuar con otra tarea.

3.7.2.5 DEPÓSITO DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA

Los productos y elementos de limpieza deben guardarse en lugares adecuados y así evitar que accidentalmente provoquen una contaminación en la línea de producción,

por ejemplo: armarios cerrados con llave que solo sean destinados al almacenamiento de estos productos / elementos. En el área de elaboración solo se permiten los artículos que se utilizan para la limpieza y desinfección durante los procesos productivos (no pueden permanecer en contacto directo con los alimentos).

3.7.2.6 VESTUARIOS Y SANITARIOS DEL PERSONAL

Deben estar completamente separados del área de elaboración de alimentos y ser de uso exclusivo del personal.

- Sanitarios: los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen productos alimenticios. Los azulejos deben limpiarse con la misma frecuencia que el inodoro. No debe permitirse la acumulación de residuos en los alrededores. Siempre debe tener papel higiénico y agua disponible. Las instalaciones sanitarias pueden contar con un sector de duchas, que debe tener desagües adecuados y protección contra salpicaduras. Se debe cuidar la limpieza de este sector debido a la proliferación de hongos que se da por la alta humedad ambiente.

- Instalaciones para lavado de manos: en número suficiente, estarán en todos los locales de manipulación, próximos a las áreas de trabajo y en los sanitarios. Dispondrán de agua caliente y fría, así como de material de limpieza y de secado higiénico.

3.7.3 HÁBITOS Y ACCIONES A IMPLEMENTAR EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Antes de empezar a trabajar, tenga siempre en mente cuatro aspectos claves dentro de la preparación:

LIMPIEZA: lave siempre sus manos antes de tocar los alimentos y asegúrese de que todos los utensilios, equipos y superficies que van a contactar el alimento estén en perfecto estado de limpieza.

SEPARACIÓN: La debida separación de las materias primas para evitar su contaminación cruzada, deberá tenerse en cuenta en todo momento.

COCCION: Asegurarse siempre de que los alimentos sean cocinados a las temperaturas indicadas para eliminar todos los microorganismos (deben alcanzar 70 °C en el centro del alimento).

ENFRIAMIENTO: Si el alimento será consumido más tarde, colocarlo lo antes posible en refrigeración.

- No romper la cadena de frío. Los productos perecederos deben exhibirse refrigerados. Esto incluye tartas, empanadas, sándwiches, tortas, pizzas, pre-pizzas, etc. Verificar su vida útil.
- Los equipos de frío deben recibir mantenimiento adecuado para evitar que se forme hielo en el interior de los mismos.
- Al poner los productos en las heladeras exhibidoras, estos deben ser despojados de las cajas de cartón del embalaje, para permitir de esta manera una mejor circulación del frío.
- Las heladeras deben permanecer encendidas, aún si el negocio se encuentre cerrado al público o no haya producción.
- Las heladeras deben ser saneadas una vez al día. No hay que utilizar productos perfumados, ya que estos alimentos son muy susceptibles de impregnarse con olores.
- La persona que manipula los alimentos no puede manipular dinero en forma

simultánea. Se recomienda que haya un cajero encargado únicamente de cobrar. Si esto no es posible, la persona que hace el despacho debe higienizar sus manos cada vez que toca dinero, lavándolas cada media hora, y teniendo mucho cuidado de **NUNCA TOCAR LOS ALIMENTOS QUE VENDEN CON LAS MANOS** (deben utilizar, pinzas, guantes, bolsas, etc.)

- Los envoltorios utilizados para despachar los alimentos deben ser siempre de material apto (bolsas, papeles, separadores, recipientes plásticos, etc.). El uso de papel de periódicos y revistas no está permitido.
- Las bebidas deben ser exhibidas en heladeras exclusivas.
- Dentro del salón de ventas no puede haber plantas o animales domésticos.
- Los huevos deben mantenerse en lugares frescos a temperaturas entre 8 y 15°C y no pueden venderse envueltos en papel de diario o revistas. Lavar los huevos antes de almacenarlos facilita la entrada de microorganismos en el interior del alimento. La recomendación es no lavar los huevos antes de almacenarlos en la heladera. La cáscara de los huevos es porosa y posee una fina película protectora. Si se lavan los huevos se facilita la entrada de posibles microorganismos hacia el interior del huevo, donde rápidamente proliferarán. Sin embargo, sí es aconsejable hacerlo inmediatamente antes de utilizar el huevo (no antes), utilizando agua sobre la cáscara, que a continuación se aclarará y secará cuidadosamente preferiblemente con papel de cocina de un solo uso.
- Los alimentos que se consumen crudos, como por ejemplo las verduras y hortalizas, deben lavarse y desinfectarse para su posterior consumo. Esta tarea consiste en sumergir el alimento en abundante agua y añadirle 3 gotas de lavandina

(en un litro de agua), o jugo de fruta de limón, o vinagre; luego enjuagar con abundante agua corriente.

- Las latas abolladas y/o hinchadas deben desecharse.
- ROTULADO DE ALIMENTOS: El rótulo es la inscripción, leyenda o disposición que se imprime en el producto, envoltura o embalaje. Debe contener la siguiente información obligatoria:
 - Denominación de venta del producto.
 - Lista de ingredientes.
 - Peso o volumen de cada unidad.
 - Identificación del origen.
 - Identificación del lote.
 - Fecha de duración mínima.
 - Preparación e instrucciones de uso cuando corresponda.

3.7.3.1 BAR-RESTAURANT

- El agua utilizada para hacer hielo debe ser potable, en caso de comprar bolsas de hielo, éstas deben tener rotulo y su correspondiente factura de compra.
- Los utensilios luego de salir al servicio, deben disponerse para su correcta limpieza y desinfección antes de ser utilizados nuevamente.
- Los vasos, copas, etc. no deben tomarse por la parte superior y no debe introducirse los dedos dentro de los mismos.
- Se debe tomar los cubiertos por el mango.
- Debe tenerse muy en cuenta la correcta higiene de los saleros, pimenteros, ceniceros, frascos salseros, aceiteras, vinagreras, etc.

- No deben mantenerse los aderezos a temperatura ambiente una vez abiertos.
- No rellenar frascos con aderezos. Se recomienda el uso de sobres individuales para darle a los comensales.
- Estibar correctamente los alimentos en el refrigerador colocándolos en recipientes limpios y protegidos con tapa o film.
- Toda preparación que se disponga para el autoservicio del comensal debe tener individualmente pinza, cucharón, o utensilio que permita servir el alimento.
- Procurar establecer un sistema de cobro para que los camareros no tengan contacto con el dinero.

3.7.3.2 ROTISERÍAS

Los comedores y cocinas de estos establecimientos se ajustarán a las disposiciones generales y particulares enumeradas para los restaurantes. Las cocinas no podrán instalarse en subsuelos.

3.7.3.3 ALMACENES Y FIAMBRERÍAS

- No se pueden exponer o vender paquetes rotos o abiertos, latas abolladas u oxidadas, botellas con la tapa oxidada, envases de cartón húmedo o agujereado.
- Se debe sanear diariamente la máquina de cortar fiambre.
- No utilizar tablas de madera para el fraccionamiento de quesos y fiambres.
- NO USAR paños de tela de múltiples usos (trapo rejilla).
- Sanear los cuchillos y utensilios después de cada uso.
- No mezclar los alimentos en la heladera exhibidora.
- Las mercaderías no pueden apoyarse en el piso en ningún momento (ni siquiera si están dentro de sus cajas). Esto incluye botellas y bidones de agua.

- En el despacho de encurtidos (pickles, pepinos, ajíes, etc.) debe haber un utensilio para cada frasco y los mismos deben ser saneados como mínimo al finalizar la jornada de trabajo. En ningún momento el mango debe quedar sumergido dentro del líquido que está en contacto con el alimento.
- NUNCA mojarse los dedos con saliva para separar los film plásticos, papeles de envoltorio o bolsas contenedoras.

EL FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS DEBE REALIZARSE EN EL MOMENTO DE SU EXPENDIO, DIRECTAMENTE DEL ENVASE ORIGINAL Y A LA VISTA DEL COMPRADOR.

- Los pollos enteros o trozados, deben colocarse en bandejas de superficie entera y lisa o acero inoxidable que deben ser saneadas luego de cada uso.

ESTÁ PROHIBIDO:

- Las granjas no pueden elaborar productos como milanesas, bocaditos, matambres, vegetales congelados, escabeches, etc. Si venden este tipo de productos los mismos deben estar envasados en origen, contar con el rótulo reglamentario y en caso de que se fraccionen en el lugar, dicho fraccionado se debe hacer a la vista del cliente y retirando los productos de su envase original.
- Los pollos no pueden ser vendidos con sus garras.
- Vender pollos en el establecimiento que no posean la documentación de S.E.N.A.S.A. que respalde su origen. Esta documentación también se le debe exigir a los “pollos de campo”.
- La venta de conservas, miel y aderezos que no tengan el rótulo reglamentario.
- Decorar los productos exhibidos con vegetales (lechugas, ajíes, etc.)

3.7.3.4 CARNICERÍAS

- Todas las carnicerías deben contar con instalaciones adecuadas para el lavado de manos y el saneamiento de utensilios y bandejas (agua potable fría y caliente).
- La cámara frigorífica debe estar en funcionamiento las 24 horas.
- Sobre las mesadas de las heladeras exhibidoras está permitido el uso de tablas de madera, siempre que las mismas hayan recibido el tratamiento adecuado, estén en perfectas condiciones (sin grietas, astillas o rajaduras) y sean sanitizadas periódicamente.
- La entrada al local debe tener cortinados de protección para evitar la entrada de insectos (de PVC), mientras la puerta permanezca abierta. Los mismos deben estar en perfectas condiciones de higiene y conservación.
- Evitar abrir innecesariamente las puertas de refrigeradores y cerrarlas inmediatamente.
- Los embutidos no pueden estar colgando de ganchos por encima del mostrador. Los mismos deben permanecer a temperaturas de refrigeración.
- Las achuras y embutidos deben colocarse en bandejas plásticas o de acero inoxidable para contener los líquidos que las mismas despiden. Las bandejas deben sanearse cada vez que se vacían.
- Las medias reses no pueden permanecer colgadas fuera de la cámara frigorífica más del tiempo necesario para el desposte de las mismas.
- La carne debe picarse en el momento en el que el cliente la solicita.
- En los chorizos, morcillas y otros embutidos no hay que retirar el marbete (etiqueta) que identifica al frigorífico elaborador.

- Al finalizar la jornada de trabajo, todos los productos de la heladera exhibidora deben ser llevados a la cámara frigorífica. Se deben remover todas las rejillas y sanear la heladera, bandejas, tablas, utensilios de corte, así como la máquina de picar carne y la sierra eléctrica.

INFORMACION A TENER EN CUENTA:

- Las carnes en trozos se conservan durante más tiempo que las carnes picadas, ya que estas últimas liberan más jugos y aumenta en ellas la superficie de contacto, lo cual favorece aún más el desarrollo bacteriano.
- Las carnes pegajosas en refrigeración, con olor y color anormales, evidencian alteración por microorganismos.
- La carne envasada al vacío no presenta color rojo brillante. Esto no es signo de alteración, ya que es la ausencia de oxígeno la que la hace perder el color rojo brillante, el cual debe recuperar al abrir el envase.

ESTÁ PROHIBIDO:

- Decorar los cortes de carne exhibidos con lechugas, morrones, etc.
- Utilizar iluminación que cambie o enmascare el color de la carne (luz violeta)
- Picar la carne con anticipación y mantenerla en contenedores.
- La elaboración propia de chacinados y embutidos, milanesas y otros productos empanados, hamburguesas, albóndigas, matambres, lengua a la vinagreta, etc.
- El agregado de aditivos a los productos. Agregar sustancias que enmascaren olores y sabores desagradables, alteren las características organolépticas de los productos o disimulen un estado de descomposición es una **ADULTERACIÓN** y es un **DELITO**. (Ejemplo: agregado de sulfitos y nitritos a las carnes para mantener el color rojo, lavar carnes con lavandina)

3.7.3.5 PESCADERÍAS

- Deben funcionar en locales aislados que pueden estar o no anexados a otros negocios.
- Se debe contar con cámaras frigoríficas, heladeras y/o sistemas de refrigeración apropiados para la actividad.
- El pescado crudo es un alimento de rápida descomposición. Para garantizar la frescura del mismo, siempre se debe verificar que presente: los ojos brillantes y no hundidos, las escamas adheridas a la piel, las agallas rojas y la carne firme.
- Durante la exposición los productos deben estar contenidos en recipientes de materiales aptos CUBIERTOS por hielo en escamas de origen seguro en proporciones adecuadas.
- El fileteado solo puede realizarse en establecimientos autorizados para tal fin. Las pescaderías deben adquirir los filetes envasados en contenedores apropiados y rotulados.
- El empleo de cajones de primer uso está autorizado para el envasado de pescado congelado, salado y seco o ahumado, debiendo estar revestido en su interior con papel impermeable.
- Al finalizar la jornada de trabajo todos los productos en exhibición deben ser llevados a las cámaras, y se deben sanear escrupulosamente todas las superficies en contacto con ellos, y descartar el hielo utilizado en las exhibidoras.
- La entrada a los locales debe contar con cortina de protección para evitar el ingreso de insectos (de PVC), que debe ser mantenida en condiciones de higiene óptimas.
- No se pueden decorar los productos con vegetales (lechuga, ajíes, tomates)

- Los productos de pesca no pueden mezclarse con productos de otro origen.
- Está prohibido el uso de papel de diarios y revistas para envolver los productos.

3.7.3.6 VERDULERIAS Y FRUTERIAS

- Todos los productos que se compren deben contar con el R.E.N.S.P.A. (Registro Nacional Sanitario de Productores Pecuarios)
- Los cajones son de único uso. Al desecharlos no deben acumularse en la vereda delante del comercio
- Toda la fruta y la verdura que esté en mal estado debe ser descartada.
- Los residuos deben ser depositados en un contenedor plástico cerrado con bolsa y tapa y NO EN CAJONES VACÍOS.
- El agua utilizada para rociar los productos debe ser potable y renovarse con frecuencia.

3.7.3.7 PANADERÍAS

- La persona encargada del despacho de pan debe cuidar la higiene de sus manos.
- Cuando se sirven facturas y masas deben utilizarse pinzas o espátulas.
- Los bizcochos, palmeritas y otros productos que se venden a granel deben tomarse con guantes descartables o utensilios apropiados.
- Si hay autoservicio el cliente debe tener a su disposición pinzas y utensilios adecuados para que no toquen los productos con las manos. Estos además deben sanearse con frecuencia.
- Los productos de pastelería (tortas, masas finas), deben conservarse y exhibirse refrigerados y deben tener fecha de elaboración.

- Los sándwiches de miga tienen que estar refrigerados ¡NO SOBRE EL MOSTRADOR!. También es importante cuidar la higiene de los paños que se utilizan para mantener la humedad en los productos. Estos deben ser lienzos blancos, que no desprendan pelusa y que estén en óptimo estado de conservación.
- Los productos exhibidos deben tener protección (vitrina, campana de vidrio o plástico, etc.)
- No pueden estar apoyados en bandejas sobre mesadas y mostradores KIOSCO
- En este rubro, está permitido comercializar alimentos y bebidas envasadas junto a productos no alimenticios.
- Los productos no alimenticios deben ubicarse en estanterías o góndolas separadas de los alimenticios.
- Se debe cuidar que los productos de las vitrinas y mostradores no estén expuestos al sol directo.

3.7.3.8 HELADERIAS

- No vender helados que estén cristalizados o se observe hielo. Es posible que hayan sufrido un corte en la cadena de frío.
- Los helados artesanales de consistencia poco firme denotan problemas de temperatura en los equipos que conservan el producto.
 - Las paletas o cucharas utilizadas para servir helado, no deben estar en recipientes con agua. Cada sabor y su contenedor deben tener una paleta propia.
 - Las rejillas o trapos de limpieza deben estar limpios y en contenedores con agua clorada.
 - Los recipientes térmicos, los vasos comestibles, cucuruchos o barquillos, se deben

encontrar protegidos de factores de contaminación o impurezas del ambiente.

- Está prohibida la adición de colorantes fluorescentes a los helados ya que denotan la presencia de colorantes artificiales no permitidos por el Código Alimentario Argentino.

3.7.3.9 FÁBRICA DE PASTAS

- La pasta fresca artesanal NO tiene conservante; debe expendirse en el sitio de elaboración; NO requieren envasado y rotulado; debe expendirse dentro de las 48h de elaboradas (en el caso de mantenerse refrigeradas).
- Las pastas deben mantenerse refrigeradas y/o congeladas.
- Las pastas frescas envasadas con conservantes deben mantenerse y transportarse refrigeradas, expendirse en envases cerrados y rotulados e incluir fecha de elaboración, lapso de aptitud o fecha de envasado y las indicaciones para su conservación. El lapso de aptitud no debe superar los 8 días.
- Cuando los productos van a venderse a terceros (otros comercios) se deben envasar en cajas o bolsas y deben poseer rótulo.
- Las harinas y/o sémolas deberán colocarse en tarimas separadas 5 cm de la pared y 15 cm del piso. Los sacos de harina deben ser colocados entrelazados entre sí para evitar derrumbes.
- Cuando el número de bolsas de harina supera las 5 unidades, el establecimiento debe contar con un cuarto especial (harinero) para estibar las bolsas.

3.7.4 PLAN DE LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

3.7.4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Un programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso; además de mejorar la atmosfera de trabajo, haciéndola más agradable, y optimizar la calidad sanitaria de los productos, eliminando el ambiente ideal para la proliferación de insectos y roedores.

SANEAMIENTO / SANITIZACION: Incluye los procedimientos de limpieza y desinfección: “Conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica”.

El objetivo principal de la **LIMPIEZA** es eliminar la suciedad y cualquier residuo indeseable que sea visible. Se realiza mediante el uso de productos detergentes (sustancia que sirve para eliminar grasa, suciedad y restos de alimentos), que no altera la superficie a limpiar, ni es el vector de transferencia de contaminación química ni microbiológica, lo cual contribuye a prolongar la vida útil de las instalaciones y utensilios.

Si se establece que la limpieza fue realizada adecuadamente se precede a un proceso de **DESINFECCIÓN** el cual constituye el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies, con el propósito de destruir o reducir a un nivel aceptable el número de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos y alterantes, que no resulte nocivo para la salud ni perjudique la calidad del alimento, pero no incluye la eliminación de esporas.

Existen métodos físicos de desinfección como uso del calor ya sea por vapor o agua caliente y métodos químicos de desinfección como el uso de agentes químicos desinfectantes.

Los desinfectantes son sustancias que se utilizan para reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro. Es importante recordar que tienen la particularidad de combinarse con la materia orgánica inactivándose, por lo que deben ser eliminados todos los restos de suciedad antes de utilizarlos.

Agentes desinfectantes más comunes:

- Lavandina (hipoclorito de sodio): Utilizada con agua fría. Dilución adecuada: un pocillo de café (50 cc) de lavandina en diez lts. de agua. (Proporción correspondiente para productos comerciales con una concentración de 55 gramos de Cloro por litro). Debe prepararse diariamente porque las soluciones de lavandina pierden su efecto desinfectante con la luz, la materia orgánica y el tiempo.
- Alcohol: En una relación de 70% del mismo y 30 % de agua fría.
- Agua caliente: Por encima de los 82° C.

TIPOS DE SANEAMIENTOS:

SANEAMIENTO PRE-OPERACIONAL: consiste en los procedimientos que aseguren la limpieza y la higiene del ambiente, los utensilios y el equipamiento antes de comenzar las tareas de manipulación de alimento.

SANEAMIENTO OPERACIONAL: consiste en los procedimientos que aseguren siempre la limpieza y la higiene del ambiente, los utensilios y el equipamiento durante las tareas de manipulación.

SANEAMIENTO POST-OPERACIONAL: Su aplicación consiste en el saneamiento integral al finalizar las tareas de manipulación, para disminuir los riesgos de contaminación asociados a la permanencia de residuos o restos de suciedad en un sector crítico del establecimiento.

PROCESO DE LIMPIEZA: Se divide en seis etapas:

1. Pre-limpieza: consiste en la eliminación grosera de la suciedad. Habitualmente se realiza raspando, frotando, barriendo o juntando restos de suciedad.
2. Limpieza principal: consiste en la dispersión del agente de limpieza (detergente, por ejemplo) sobre las superficies, dejándolo actuar el tiempo necesario. El agua utilizada debe estar a una temperatura de 50-60 °C.
3. Enjuagado: consiste en la eliminación por medio del agua (a una temperatura de 82-85°C) de la suciedad disuelta y del resto del detergente. Cuando se trate de residuos proteicos, la temperatura del agua debe estar entre 40 y 50°C, porque a temperaturas mayores las proteínas coagulan y la efectividad del proceso de limpieza comienza a disminuir.
4. Desinfección: es la destrucción de microorganismos. Puede ser por medios físicos como el calor (vapor, aire caliente, radiación y/o agua caliente) o por medios químicos (desinfectantes como el cloro, iodóforos y amonios cuaternarios).
5. Enjuagado final: consiste en la eliminación de los restos de los productos de limpieza. Se debe utilizar agua a 40-50°C.
6. Secado: puede ser manual, mecánico o por evaporación. Es conveniente utilizar toallas de papel descartable en reemplazo de paños secos. En lo posible dejar secar por escurrido. El mejor sistema es el aire caliente.

3.7.4.1.1 BUENOS HÁBITOS EN CUANTO A LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Todos los derrames y salpicaduras que se produzcan en cualquier parte de las instalaciones, ya sean los pisos, las paredes o los baños, se deben limpiar inmediatamente.

- Los pisos y el friso sanitario de las paredes se deben limpiar después de cada turno y de ser posible desinfectados una vez por día.
- Las campanas se deben limpiar y desinfectar dos veces por semana.
- Los techos se deben limpiar una vez por mes.
- Los desagües se deben limpiar todos los días. Para limpiar estos últimos es necesario abrir las rejillas para poder sacar la grasa y basura que se acumule.
- Los depósitos de alimentos secos se deben limpiar en profundidad cada quince días, como mínimo.
- Las cámaras, heladeras y freezers deben estar siempre correctamente higienizadas: deben vaciarse para una adecuada limpieza; las parrillas o estantes deben lavarse por separado con detergente y pulverizar con solución antiséptica.
- Las máquinas de cortar fiambre, picadoras, multiprocesadoras y otros deben desarmarse diariamente (o por lo menos tres veces por semana, según el uso) y limpiarse a fondo.
- Los hornos, freidoras y campana de extracción serán higienizados semanalmente, pero periódicamente se hará una limpieza para eliminar los restos grasos. Los derrames en cualquiera de estos equipos deben limpiarse inmediatamente. La presencia de desechos, mohos u olores desagradables o raros, indican que se requiere una limpieza urgente.
- Las superficies en contacto con alimentos (mesadas, superficies de equipos, etc.) se deben limpiar y desinfectar a intervalos continuos y regulares y cada vez que se cambie de tarea para evitar la formación de capas de microorganismos (biofilms), las que pueden ser extremadamente difíciles de remover.

- Los elementos de limpieza como las esponjas y esponjas metálicas se deben lavar y enjuagar con frecuencia (para preservar su utilidad), y se deben mantener en recipientes con desinfectante o secar al aire entre usos. Los trapos y repasadores se deben lavar diariamente o con mayor frecuencia. Los cepillos, lampazos y baldes deben ser lavados, enjuagados y desinfectados luego de cada uso. Nunca se deben dejar los cepillos, trapos, esponjas o lampazos en el balde con agua. En los procesos de limpieza es conveniente no utilizar trapos o paños de algodón. Deberían reemplazarse por esponjas o paños de materiales sintéticos que no desprendan pelusas. Debe tenerse especial cuidado con las esponjas de acero, porque pueden desprender virutas y causar una contaminación física en el alimento.
- Las tablas, cuchillos, cucharas, fuentes y otros, deben higienizarse con detergente y solución antiséptica antes de volver a usar.
- Todo el material que se utiliza para la limpieza debe guardarse perfectamente rotulado y en sectores específicos donde no se almacenen alimentos.
- El personal destinado a limpiar los baños no debe elaborar alimentos. Nunca deben compartirse los elementos de limpieza de los baños con los de cocina.
- Tanques de agua: Se exige la realización de una limpieza semestral de los tanques por empresas autorizadas.

3.7.4.2 CONTROL DE PLAGAS

La mejor defensa contra las plagas es la limpieza y desinfección rutinaria y programada. Todas las plagas se consideran un riesgo grave para la salud debido a que portan microorganismos que causan enfermedades, dejándolos en los alimentos y en las superficies de contacto con alimentos. Las plagas más frecuentes que

pueden presentarse son: roedores (ratas y ratones), insectos (moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos), pájaros.

Las distintas especies de roedores transmiten enfermedades directa o indirectamente (a través de sus pulgas o ácaros). Las moscas son vectores mecánicos, en sus apéndices, de microorganismos que transportan desde la materia fecal o la basura hasta los alimentos.

PARA REALIZAR UN CORRECTO CONTROL DE PLAGAS: ES FUNDAMENTAL QUE TODO MANIPULADOR DE ALIMENTOS VIGILE SU LUGAR DE TRABAJO E INFORME INMEDIATAMENTE ANTE CUALQUIER EVIDENCIA DE PRESENCIA DE PLAGAS.

Todo establecimiento donde se manipulen alimentos deberá presentar mensualmente un Certificado de Libre de Plaga. La desinsectación y desratización debe realizarla una empresa autorizada para tal fin.

3.7.5 CAPACITACIÓN CONTINUA DEL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

El personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de libreta sanitaria expedida por la autoridad competente. La libreta sanitaria tendrá vigencia de un año.

Los empleados deben realizar el Curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos y es responsabilidad de la empresa que todos los manipuladores lo hagan y estén registrados en el Registro de Manipuladores de Alimentos.

IV. DISEÑO METODOLÓGICO

4.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN Y DISEÑO:

Tipo de investigación: Cuantitativa - descriptiva.

Se logró obtener una visión general de los sujetos de estudio. Dichos sujetos fueron observados sin afectar su comportamiento normal; pudiendo así, obtener información con respecto a los hábitos empleados en la producción alimentaria y la trayectoria en cuanto a controles bromatológicos por parte de las autoridades comunales que prevalecen en la población en un momento determinado.

Diseño: De campo. Transversal.

Para la obtención de datos, se realizaron muestreos durante un determinado periodo de tiempo (dos semanas), intentando mostrar la situación actual y real que compete a los conocimientos y realización de prácticas habituales de los manipuladores de alimentos en la población de Uranga. Sobre estas muestras se determinaron los datos que indican el nivel de conocimiento que presentan dichos manipuladores y se registró la ausencia de todo tipo de control bromatológico por parte de las autoridades comunales.

4.2 MUESTRA

La población en estudio fue integrada por 20 manipuladores de alimentos que llevan a cabo dicha tarea en la localidad de Uranga. Los individuos son de un rango de edades que va desde los 22 a los 71 años. Se identificó que de los 20 establecimientos manipuladores de alimentos: siete son de rubro almacén y fiambrería con kiosco incorporado, tres de panadería, uno de heladería, uno de carnicería, una rotisería, dos de bar-restaurante con rotisería, tres de almacén y

fiambrería con carnicería y verdulería, uno de almacén y fiambrería con verdulería y uno de rubro pescadería y fábrica de pastas.

4.3 TECNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

La técnica que se utilizó para la recolección de datos es la encuesta. La misma permite obtener información de los manipuladores (sujetos de estudios) en relación a las actividades que desempeñan. La encuesta se realizó a un individuo responsable de cada establecimiento.

Los instrumentos correspondientes a la misma son:

- Una entrevista:

Consiste en una interacción cara a cara llevada a cabo entre el entrevistador (investigador) y el entrevistado (investigado). Dicho diálogo constó de interrogaciones planteadas al entrevistado, siendo éstas escritas en un formulario utilizado como guía por el investigador, permitiéndole así controlar las preguntas a realizar.

Es una entrevista estructurada y estandarizada, con cinco preguntas. Mediante este instrumento se pretendió: obtener datos generales como nombre, edad, sexo, rubro alimenticio en que desempeñan sus actividades de manipulación de alimentos; y verificar la ausencia de capacitaciones previas y de control bromatológico por parte de las autoridades comunales hacia la población investigada.

- Un cuestionario:

El mismo fue completado por el encuestado (investigado) sin la intervención del investigador.

Es un cuestionario (formato impreso) con diez preguntas, donde el investigado seleccionó una respuesta entre tres opciones. Las preguntas que se detallaron en dicho cuestionario fueron redactadas con el fin de que su interpretación esté al alcance de todos los individuos posibilitando así, una óptima comprensión en cuanto a la lectura efectuada por parte de los manipuladores que comprenden mi muestra. El lenguaje que creí apropiado para la formulación de los interrogantes fue de tipo simple y sencillo para no generar confusiones y malas interpretaciones en los encuestados.

4.4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variables	Indicadores	Categorías
Capacitación en normas de seguridad alimentaria.	Resultado de la entrevista	Recibida/No recibida
Conocimientos sobre manipulación de alimentos.	Resultado del cuestionario	Limitado/ Amplio

TABLA III OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

4.4.1 DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LA VARIABLE: CONOCIMIENTOS SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

De acuerdo a los datos recolectados se determinará que la modalidad de la variable será limitada cuando se hallan cuatro respuestas incorrectas o más; por el contrario la modalidad será considerada ampliada si se hallan seis respuestas correctas o más.

4.5 PROCEDIMIENTOS

- En primera instancia me contacté con Alex Sabatini (Presidente Comunal de Uranga) con la intención de acordar una reunión para comunicarle sobre las intenciones de mi investigación.

La reunión se llevó a cabo en el mes de marzo en la sala de reuniones de la comuna, con la presencia del mismo presidente comunal, tesorero y abogado que representan la localidad de Uranga. En dicha conversación expuse mi proyecto de investigación. Todos se comprometieron a brindarme su apoyo y me concedieron una lista que detalla todos los establecimientos comerciales que residen en esta localidad, sobresaltando los comercios que se ocupan de manipular alimentos¹. Esta base de datos me permitió organizar la metodología a utilizar en cuanto a la técnica de recolección de datos.

- La toma de muestra se realizó en el transcurso de dos semanas. Las encuestas preliminares se realizaron en cada uno de los establecimientos manipuladores de alimentos seleccionados de la localidad de Uranga en horarios previamente acordados. La finalidad fue evitar cualquier tipo de distracción que dificulte la concentración del encuestado, por causa de interrupciones posibles por parte de los clientes.

- Una vez identificados los rubros y habiendo evaluado el nivel de conocimientos que dispone esta población, se comenzó con el diseño del sistema de capacitación propiamente dicho. Para ello se enlazaron los posibles riesgos coexistentes de acuerdo a cada rubro, y se identificaron los contenidos que poseen un valor significativo y que han de estar presentes en el temario del sistema de capacitación.

¹ Ver Anexo I

- Se diseñó un sistema de capacitación que consiste en tres módulos. Cada módulo será dictado en tres horas con un descanso de 20 minutos efectuado a la hora y media del inicio del curso, siendo esta pausa primordial para asentar contenidos y evitar el sobrecargo de información que puede generar distracción o falta de atención.

En el inicio de cada módulo se realizará la toma de asistencias.

i. MÓDULO: INTRODUCTORIO/ CONCEPTUAL

El capacitador dará inicio al curso con una breve presentación de su persona. Mostrará al auditorio los beneficios que implica tomar el dictado de una capacitación en manipulación de alimentos sobresaltando la importancia que tiene tanto para nosotros como para los consumidores la adquisición de un alimento inocuo.

A continuación se procederá con el dictado de cada uno de los conceptos y temas generales e importantes que permitirá lograr la comprensión de los temas que se abordarán en el segundo módulo. Los temas pertinentes que deben incluirse en el primer módulo deben ser explicados de forma sencilla, evitando conceptos tecnificados que generen incomprendibilidad.

Se abordará el siguiente temario:

- ✓ Alimento
- ✓ Nutrientes: hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales, fibra alimentaria
- ✓ Clasificación de alimentos: por su origen, por sus condiciones de consumo, por su tiempo de conservación, por su aptitud para el consumo
- ✓ Cadena alimentaria

- ✓ Manipulación de alimentos
- ✓ Manipulador de alimentos
- ✓ Salud y enfermedad
- ✓ ETA y tipos de ETA (Toxiinfecciones alimentarias): intoxicaciones alimentarias, infecciones alimentarias, toxiinfecciones alimentarias
- ✓ Contaminación de alimentos y mecanismos de contaminación de alimentos: primaria o de origen, directa, cruzada
- ✓ Tipos de contaminación de alimentos: física, química, biológica
- ✓ Peligros biológicos que provocan ETA: Salmonella spp, Escherichiacoli O157:H7, Bacillus Cereus, Clostridium botulinum, Listeria Monocytógenes, StaphilococcusAureus, ClostridiumPerfingens, Vibrio Cholerae, Trichinella, Hepatitis A
- ✓ Factores que intervienen en la contaminación de alimentos: nutrientes, agua, oxígeno, temperatura, tiempo, acidez, azúcar, sal; y vectores de ETA
- ✓ Factores que favorecen la contaminación por sustancias químicas
- ✓ Conservación de alimentos: por calor, por frío
- ✓ Cadena de frío, orden y uso de refrigerador, y vida útil de un alimento en refrigeración y congelación
- ✓ Descongelación

ii. MÓDULO: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

En este módulo se pondrá énfasis en la transmisión de contenidos que hacen referencia a BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN. Se comenzará con una explicación que aborda temas generales, que competen a todos los manipuladores

indistintamente del rubro en el que se desempeñan. Luego se hará una breve reseña generando en el auditorio la adquisición de conocimientos certeros en materia específica de buenas prácticas de manufactura detallando disposiciones puntuales de acuerdo a cada rubro. Será dictado de la forma más dinámica posible, e incluso el desarrollo de los temas a tratar serán basados en una fundamentación que contemple ejemplos cotidianos.

A continuación se le entregará a cada participante un informe confeccionado en forma de ítems con dichos contenidos para permitir un acceso directo a la información específica pertinente cuando ésta fuese necesaria. También servirá de material de estudio para desempeñarse en el tercer módulo, el cual es puramente evaluativo.

Se abordará el siguiente temario:

- ✓ Higiene y hábitos del manipulador: estado de salud, higiene del personal, lavado de manos, vestimenta.
- ✓ Diseño higiénico de instalaciones, equipos y utensilios: estructura edilicia, equipos y utensilios, depósito de mercaderías, disposición de residuos, depósito de elementos de limpieza, vestuarios y sanitarios, hábitos y acciones a implementar en los procesos de elaboración de alimentos, rotulado de alimentos.
- ✓ Especificaciones según el rubro: Bar-restaurant, almacenes y fiambrerías, carnicerías, granjas, pescaderías, verdulerías, panaderías, heladerías, fábrica de pastas, super e hipermercado y autoservicios.
- ✓ Sanitización: tipos de saneamientos, proceso de limpieza, buenos hábitos en cuanto a limpieza y desinfección, control de plagas.

iii. MÓDULO: EVALUATIVO

Éste módulo es evaluativo. Solo podrán rendir aquellas personas que han asistido al primer y segundo módulo, sin excepción. En él, los manipuladores pondrán en manifiesto sus conocimientos mediante la realización de una evaluación del tipo múltiples opciones que consta de 20 preguntas con tres opciones cada una. Los participantes dispondrán de una hora y media para leer las consignas y resolverlas. Lógicamente, las consignas serán formuladas en base a los contenidos dados en el primer y segundo módulo. De las 20 preguntas que conforman la totalidad del examen, 17 serán sobre contenidos generales (primer módulo y parte del segundo) y tres serán específicas para cada individuo en particular de acuerdo al rubro que pertenece.²

Habiendo entregado los exámenes, éstos serán corregidos en el momento. Se considerará APROBADO con 14 respuestas correctas.

Antes de anunciar el resultado de cada examen al auditorio, se realizará en manera conjunta una DEVOLUCIÓN que consiste en repasar cada una de las preguntas interactuando con el público presente e intercambiando opiniones. La finalidad es que los participantes se retiren del auditorio con las respuestas que sí son correctas pese a la elección que hicieron.

Las personas que no han aprobado el examen dispondrán de una segunda oportunidad para rendir en la semana próxima. En caso de volver a rendir mal, deberán inscribirse en el calendario para la realización de un curso nuevamente.

² Ver Anexo II

A las personas que han aprobado se les entregará la certificación pertinente que acredite la realización de dicho curso. Dicha certificación tendrá vigencia por dos años.

Para efectuar la RENOVACIÓN del carné manipulador de alimentos se precisará que el individuo se inscriba a dicho curso (el cual difiere del realizado dos años antes) contando con su presencia, carné vencido o próximo a vencerse, Documento de Identidad Nacional, y rubro actual en que manipula alimentos. Los manipuladores tendrán acceso al material de estudio y deberán afianzar previamente los contenidos dados en el primer curso (se le indicará con un marcador las especificaciones que le competen). Llegada la fecha acordada durante el proceso de inscripción, las personas realizarán un examen similar al efectuado en el primer curso (examen múltiples opciones, con 17 preguntas que abarcan contenidos generales y tres con contenidos específicos de acuerdo al rubro perteneciente). Una vez que todas las personas entregaron el examen, el capacitador dará una DEVOLUCIÓN exhaustiva repasando pregunta a pregunta y ampliando la información pertinente. Se les entregará la nueva certificación con fecha actual a quienes hayan aprobado el examen. Aquellas personas que no aprobaron, tendrán que inscribirse a un nuevo curso de manipulación de alimentos (de tres módulos).

La capacitación debe pasar por un proceso de actualización dependiendo del avance científico y tecnológico. Se debe efectuar evaluación, control y seguimiento; y por sobre todas las cosas se debe actualizar permanentemente la trayectoria de los establecimientos para poder ajustar los factores de riesgos a los contenidos del curso de capacitación.

4.6 REFERENTE EMPÍRICO

La realización de esta investigación se llevó a cabo en 20 establecimientos manipuladores de alimentos ubicados en la localidad de Uranga, realizándose las encuestas en cada uno de ellos.

4.6.1 BREVE RESEÑA SOBRE LA LOCALIDAD URANGA

Pueblo Uranga es una localidad del Departamento Rosario, se ubica en el sur de la Provincia de Santa Fe, República Argentina. Se ubica a 30 km de la ciudad de Rosario y 210 km de la capital provincial: Ciudad de Santa Fe. Con acceso a la RP 18 conectándola también con la ciudad de Pergamino de la cual distan 82 km. Cuenta con 972 habitantes (según el último censo en el año 2010). En la actualidad la localidad cuenta con 105 comercios, de los cuales 20 son establecimientos manipuladores de alimentos.

V. RESULTADOS

De todos los parámetros analizados, el de mayor interés para esta investigación es el nivel de conocimientos que poseen los manipuladores de alimentos de la localidad de Uranga. Se determinó que de los 20 encuestados, cuatro personas disponen de un nivel de conocimiento considerado AMPLIADO, y 16 manipuladores tienen un nivel de conocimiento LIMITADO.

A continuación se detallan los resultados de las encuestas³ de acuerdo a cada tema enunciado en los cuestionarios:

CAPACITACIÓN PERSONAL VINCULADO A COMERCIO DE ALIMENTOS.					
RESULTADOS ENCUESTAS.					
Nº PREGUNTA	TEMA	RESULTADO		TOTAL	% CORRECTAS.
1	Descongelado de alimentos.	Correctas	3	20	15
		Incorrectas	17		
2	Bijouterie.	Correctas	12	20	60
		Incorrectas	8		
3	Lavado de manos.	Correctas	8	20	40
		Incorrectas	12		
4	Alimentos enlatados.	Correctas	15	20	75
		Incorrectas	5		
5	Temperaturas seguras.	Correctas	4	20	20
		Incorrectas	16		
6	Contaminación cruzada.	Correctas	13	20	65
		Incorrectas	7		
7	Propiedades del alimentos.	Correctas	5	20	25
		Incorrectas	15		
8	Uniforme de trabajo.	Correctas	13	20	65
		Incorrectas	7		
9	Limpieza y desinfección.	Correctas	7	20	35
		Incorrectas	13		
10	Rotulación.	Correctas	13	20	65
		Incorrectas	7		

TABLA IV RESULTADOS ENCUESTAS

³ Ver Anexo III

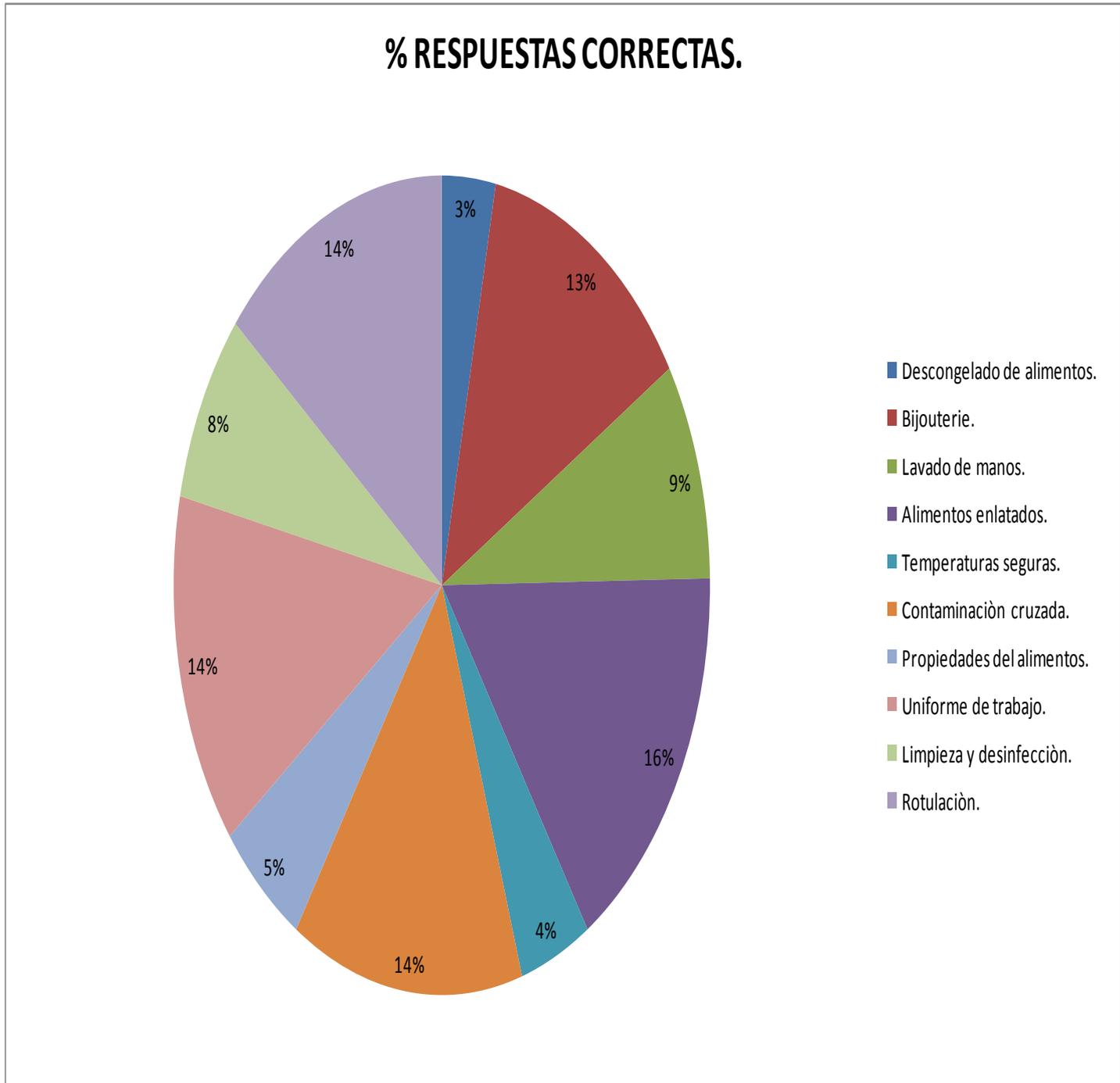


TABLA V: GRAFICO DE TORTA: PORCENTAJE RESPUESTAS CORRECTAS

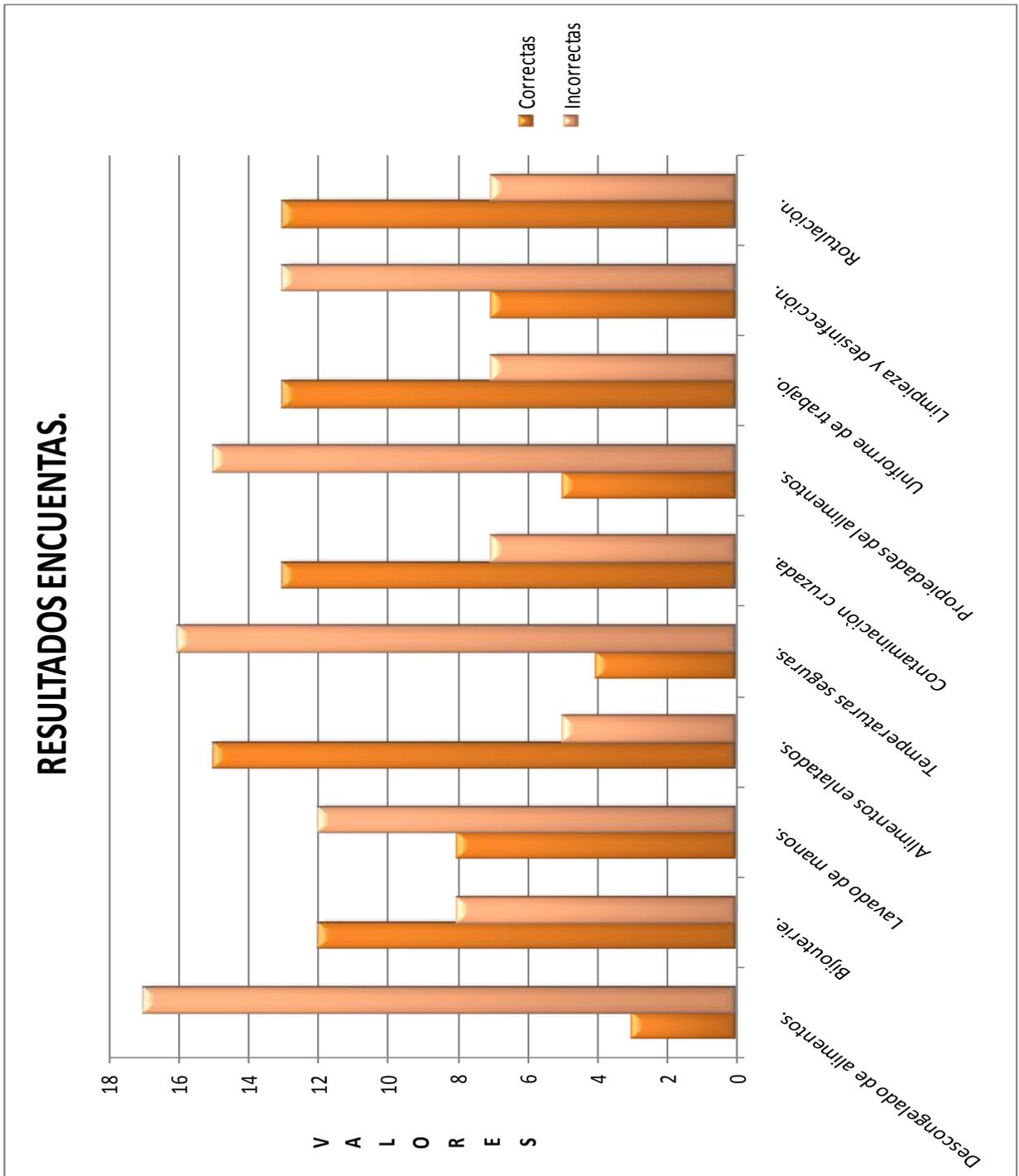


TABLA VI: GRÁFICO EN BARRA: RESULTADOS ENCUESTAS. VISIÓN COMPARATIVA

VI. DISCUSION

El objetivo de este trabajo fue diseñar un sistema de capacitación que contemple toda la información y conocimientos que deben adquirir los manipuladores, y evaluar los factores de riesgos coexistentes en los establecimientos con la finalidad de velar por la salud de los consumidores mediante la realización de un diseño personalizado de un curso de capacitación de manipulación de alimentos.

Se registró que el nivel de conocimiento de los manipuladores de la localidad de Uranga en general es limitado y dichos individuos carecen de los conocimientos necesarios para llevar a cabo las tareas de manipulación en forma correcta.

Con respecto a las respuestas correctas, se notó una tendencia positiva con respecto a temas tales como: uso de bijouterie, alimentos enlatados, contaminación cruzada y uniforme de trabajo.

Sin embargo, se notó una tendencia negativa con respecto a estos temas: descongelación, lavado de manos, temperaturas seguras, propiedades naturales de los alimentos, limpieza y desinfección.

Resulta sumamente importante que quienes se encarguen de manipular alimentos tengan todos los conocimientos necesarios para abordar las tareas en forma segura.

Si bien todos los temas que se enuncian en el cuestionario son importantes para obtener un alimento inocuo, la tendencia negativa que arrojan los resultados de las encuestas, afecta enormemente el nivel de conocimientos; siendo temas muy relevantes y determinantes.

El diseño de capacitación efectuado es considerado personalizado para esta población en particular y difiere en cuanto a la estructura del curso con el sistema de capacitación tradicional del departamento de Rosario:

- Se consideró relevante añadir una clase extra, para llevar a cabo el proceso de evaluación para quienes desean realizar por primera vez el curso de capacitación de alimentos. Es así que se permite corroborar que los contenidos brindados se hayan incorporado y formen parte del nivel de conocimiento de los individuos.

Esto se debe a que no en todos los casos los participantes prestan la atención deseable, y no se permitiría verificar la adquisición de los temas que se determinan fundamentales a la hora de manipular alimentos.

- Se determinó que mediante una DEVOLUCIÓN tanto en el examen del tercer módulo (curso de capacitación), como en el de la renovación; se podrían ajustar los conocimientos y generar que el público capacitado afiance más aún los contenidos, permitiéndoles así la posibilidad de quitar cada una de sus dudas y poder lograr que se retiren del auditorio con toda la información incorporada.

- El punto más importante a destacar, es que gracias a los factores de riesgos identificados en la recolección de datos, se permitió seleccionar los contenidos a desarrollar. Se puso hincapié en las buenas prácticas de manipulación específicas correspondientes a cada rubro alimenticio de la localidad de Uranga, y por sobre todas las cosas se diseñaron preguntas específicas de cada rubro para añadir al modelo de evaluación general.

VII. CONCLUSIONES

- Se logró obtener información relacionada a los comercios residentes de la Localidad de Uranga que involucran en sus tareas la manipulación de alimentos.
- Fue posible realizar las encuestas. Se obtuvo éxito en cuanto a las respuestas de los interrogatorios que conformaron las entrevistas y a la lectura e interpretación de los cuestionarios.
- Se logró motivar y despertar el interés de los manipuladores de alimentos de la localidad de Uranga.
- Se logró intercambiar conocimientos con profesionales de la materia.
- Se trabajó en el análisis e interpretación de datos.
- Se identificaron las situaciones que ponen en riesgo las buenas prácticas de manipulación.
- Se logró diseñar un sistema de capacitación acorde a los conocimientos actuales y a las necesidades de los manipuladores de alimentos de la localidad de Uranga con la finalidad de prevenir situaciones que pongan en riesgo la salud de los consumidores.
- Se llevaron a cabo comparaciones respecto al sistema de capacitación actual en el departamento de Rosario.
- Se logró transmitir toda la información obtenida al presidente comunal, quien mostro interés en el asunto. Se conmovió ante los resultados y decidió considerar mi proyecto para implementarlo.
- A mi criterio, resulta sumamente relevante que las autoridades comunales se interioricen en el tema y tomen la iniciativa de realizar un convenio con ASSAL

(Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria), que tenga como finalidad la creación e inauguración de una dirección de bromatología.

Aparte de llevar a cabo un sistema de capacitación que ha sido específicamente diseñado de acuerdo a la población en estudio; las acciones correctivas que se deben tomar para poder revertir situaciones que establezcan posibles riesgos en la salud de los consumidores de la localidad de Uranga, tienen una relación estrecha con la puesta en marcha de un sistema de inspectoría. Es necesario que los comercios elaboradores de alimentos que residen en la localidad de Uranga obtengan visitas bromatológicas realizadas por un grupo de inspectores.

VIII. BIBLIOGRAFIA

- ✓ CORREIA PAULINO, P.; WANGER ARAÚJO, L. D; FERNANDEZ MADRUGA, L. C.; DUTRALEAO DE MENDEZ, P.; PINHEIRO RAFAEL DE SOUSA, P. 2012. Gestión de calidad del servicio de alimentos y bebidas: La importancia del manipulador de alimentos en la calidad del servicio hotelero de la ciudad de João Pessoa, Brasil. Estud. perspect. tur., Ciudad Autónoma de Buenos Aires. v. 21, n. 3, p. 763-777. Disponible en <http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322012000300012&lng=es&nrm=iso>. Fecha de consulta: 13 de abril 2017.

- ✓ MERCADO, C.E. 2007. Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. Agroalim, Mérida, v. 12, n. 24, p. 119-131, jun. Disponible en: <http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542007000100009&lng=es&nrm=iso>. Fecha de consulta: 13 de abril 2017.

- ✓ SERNA-COCK, L.; CORREA-GOMEZ M. D. C.; AYALA-APONTE A. A. 2009. Plan de saneamiento para una distribuidora de alimentos que atiende a niños y adultos mayores. Revista Salud Pública, Volumen 11, Número 5, p. 811-818.

- ✓ ALFONSO, S.A. 2004. Capacitación y desarrollo del personal. Cuarta edición. Editorial LIMUSA. p. 45-57.

- ✓ JOAQUÍN, R. V. 2007. Administración moderna de personal. Editorial ECFASA. Séptima edición. En línea. Disponible en:
<https://angytejeda.jimdo.com/unidad-1/1-9-etapas-de-capacitaci%C3%B3n/>.
Fecha de consulta: 13 de abril de 2017.

- ✓ FRANCISCO, B.M. 2004. Manejo Higiénico de los Alimentos. Guía para la obtención del distintivo H. Editorial LIMUSA. p. 16-29.

- ✓ CARLOS CUPAS, O.; LICDA JULIA, D.D.; LICDA AMARELIS, Q.; LICDA MABEL, D.M. 2011. Capacitación en higiene para manipuladores de alimentos. Guía metodológica y práctica. Publicado Popular. Ministerio de Salud Pública. p. 28-48. En línea. Fecha de consulta: 14 de mayo 2017.
Disponible en:
http://www.paho.org/pan/index.php?option=com_docman&view=download&alias=374-capacitacion-en-higiene-para-manipuladores-de-alimentos-guia-metodologica-y-practica&category_slug=publications&Itemid=224

- ✓ Código Alimentario Argentino. Capítulo II. Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos.

- ✓ Alimentos sanos y seguros. Cap. 4. P. 92-108. En línea. Disponible en:
<http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf>. Fecha de Consulta: 14 de abril 2017.

- ✓ Calidad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Cap. 2. p. 32-40. En línea. Disponible en: <https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/basico02.pdf>. Fecha de consulta: 12 de abril de 2017.

- ✓ Manipulación Higienica de los Alimentos. Gerencia operativa de capacitación alimentaria. En línea. Disponible en: http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/manual_curso_dghysa.pdf. Fecha de consulta: 12 de abril de 2017.

- ✓ Manual de Capacitación para manipuladores de alimentos. Organización Panamericana de la Salud. En línea. Disponible en: <http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf>. Fecha de consulta: 11 de abril de 2017.

- ✓ Vida Útil de los Alimentos. En línea. Disponible en: http://biblioteca.uns.edu.pe/saladocentes/archivoz/curzoz/aula_2_iii_unidad.pdf. Fecha de consulta: 11 de abril de 2017.

- ✓ Manual del curso de capacitación para los manipuladores de alimentos. 2009. Municipalidad de Ushuaia. En línea. Disponible en: <https://www.ushuaia.gob.ar/documents/18/203866/capacitacion-manipuladores-alimentos.pdf>. Fecha de consulta: 14 de abril de 2017.

IX. ANEXOS

ANEXO I
RELEVAMIENTO DE DATOS

DERECHO DE REGISTRO E INSPECCION 2016		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
10	CAROCCELLI, ESTER												
12	CALORE JORGE												
16	BIANUCCI, LUIS												
18	MARTIN, ADRIANA												
19	ABONISIO, OMAR												
26	AGROQUIMICA URANGA												
30	CAMPOS DELIA												
31	MASCANI JULIO												
40	SCIACCA RUBEN												
41	DI CAMILO ALICIA												
43	AGRO URANGA												
44	D'ONOFRIO EDGARDO Y EDDA												
45	FATTORE HECTOR ATILIO												
49	DIAZ OSCAR												
52	BOTTA RAUL												
63	TELECOM												
64	MANGIOLI MARCELO												
67	ROSSI LUIS GERMAN												
79	BRANCHESI LUIS												
81	TOBALDI GUSTAVO												
91	MULTIREGION S.A												
92	CAPPELLETTI JUAN												
94	MANGIOLI SUSANA												
96	TRIBIANI NESTOR												
100	COOP.VIV. SERV. PCOS. URAN												
101	PRINCIPE MARISA												
104	ARNIJAS JUAN ORMEAN												
107	FATTORE GUSTAVO A.												
108	NUTRAN S.R.L												
109	LOMORO LEANDRO												
113	BIANCUCCI EZEQUIEL												
115	PAFUNDI JUAN												
116	PAFUNDI RUBEN												
117	LUABE												
118	CALORE LUCIANO												
119	LITORAL GAS S.A												
120	GAPRETA ROBERTO												
122	ANDREOLI ALICIA												
125	NUEVO BANGO BISEL												
126	MAGNANI ATILIO												
128	FATTORE HECTOR W.												
130	CAREY ALBERTO V.												
131	MONTICELLI HERNAN												
132	PIO RUBEN												
133	AGRORECER												
134	MONTICELLI EDUARDO												
135	BASSIGNANI LILIANA												
136	MANDON ANTONIO												
137	GUIMARAEZ GLADYS M.												
138	CAPPELLETTI URIEL												
139	MAGGIORI GUILLERMO												
140	DIAZ JOSE MARIA												
141	LEONE JOSE												
142	BERTI FABIAN												
143	CACCHIARELLI HUGO												
145	PERTINE MARTA YOLANDA												
146	REMISE URANGA												
147	GUASTELLA JUAN CARLOS												
148	DONNARI EZEQUIEL												
149	VACCANI JOSE LUIS												
150	REMISES URANGA VIP												
151	CATTANEO VANESA												
154	ROSSI JAVIER												
155	PIONERO VIEJO S.A.												

156	PIO EZEQUIEL		
157	HACENDADOS DEL LITORAL		
158	TELEFONICA MOVILES S.A.		
159	COMODITIS		
160	REMIS GENESIS		
161	FATTORE GUSTAVO (H)		
162	FATTORE NICOLAS		
163	TWENTYMAN CARLOS		
164	CHEJOLAN MIGUEL ANGEL		
165	CAPPELLO ALEJANDRO		
166	VAZQUEZ NOEMI		
167	ARNIJAS GERMAN		
168	FATTORE JULIANO		
169	FATTORE WALTERIO		
170	FATTORE GONZALO		
173	VERDINELLI JORGE		
174	URANGA GEORGINA		
175	FATTORE MIGUEL ANGEL		
176	RUBEN MANGIOLI		
180	ORTEGA MAURO	→	COFETERIA
181	PINTO ALEJANDRO		
182	CORSETTI MAGDALENA	→	MOSCO
184	AGEVEDO LUIS		
185	VAZQUEZ ROBERTO		
186	MANGIOLI LEANDRO		
187	CIPOLETTI CLAUDIA	→	-
189	ROGGERO MILTON	→	SODERIA
190	TOMMEI EMANUEL	→	PANADERIA COFETERIA
191	DI VITA CECILIA		
192	ARNIJAS MARIA CRISTINA		
193	TOMMEI CLAUDIA	→	PANADERIA
194	MANSILLA LAURA MALENA		
195	DELLAMAGIORA JULIAN	→	CARNICERIA
196	TUGNOLI SILVIO NICOLAS		
197	LICATA NATALIA		
198	DI PAOLO NATALIA	→	MANUFACTURERA
199	ARCIDIACONO MABE	→	HELADERIA
200	SANCHEZ SANDRA		
201	RIOS GABRIEL		
202	AGROURANGA		
203	QUILICI ROMINA		
204	LICATA SILVIA	→	COFETERIA
205			
206			
207			
208			
209			
210			

ANEXO II
EVALUACION DEL CURSO DE CAPACITACION

NOMBRE Y APELLIDO:

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. Si usted encontró una viruta de esponja de acero en un trozo de torta, el alimento presenta una contaminación:
 - Biológica
 - Química
 - Física

2. ¿Cómo hay que proceder para el correcto lavado de manos?
 - Colocar alcohol en gel, humedecer las manos, enjabonar utilizando jabón sólido, cepillar las uñas, refregar cinco segundos, enjuagar y secar con toalla.
 - Humedecer las manos, colocar jabón líquido, cepillar las uñas, refregar en pliegues durante 15 segundos, enjuagar y secar con paño descartable.
 - Humedecer las manos, enjabonar con jabón sólido, refregar por 30 segundos, enjuagar, embeber manos en lavandina diluida y secar con toalla.

3. Para el lavado de manos es útil el uso de:
 - Lavandina diluída
 - Rejilla de cocina
 - Cepillo de uñas.

4. Si una empanada de carne permaneció por más de 5 horas a temperatura ambiente:
 - Se produjo una contaminación cruzada.
 - El alimento se encuentra apto para su consumo si se encuentra cubierto de un film.
 - El alimento se encuentra contaminado.

5. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 - Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 - Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 - Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

6. ¿Cuál es la temperatura que elige para conservar empanadas de pollo?
 - 11 ° C

- 4 ° C
 - 27 ° C
7. ¿Qué determina que un trozo de carne fue correctamente cocido?
- Alcanzó una temperatura de 70 °C en toda su superficie
 - Produce jugos sanguinolentos
 - Produce jugos marrones.
8. Los alimentos que se consumen crudos:
- Las frutas, verduras y hortalizas deben limpiarse y desinfectarse antes de su consumo
 - No se consumen alimentos crudos
 - Con lavarlos con abundante agua es suficiente
9. ¿Cuándo hay que lavar los huevos?
- Antes de almacenarlos en la heladera.
 - Antes de cascarlo y utilizarlo.
 - Antes de almacenarlo a temperatura ambiente.
10. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
- La heladera
 - La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 - La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos
11. A temperatura de freezer (-18 ° C) ¿Qué sucede con los microorganismos?
- Se reproducen rápidamente
 - Se inactivan
 - Se mueren
12. Con respecto a las plagas:
- La desratización/desinsectación debe realizarse 1 vez por mes, se observen o no presencia de plagas.
 - La desratización/desinsectación debe realizarse estrictamente una vez por año, se observen o no presencia de plagas.
 - La desratización/desinsectación debe realizarse de inmediato cuando se observa presencia roedores y/o insectos.
13. Los recipientes de residuos:
- Deben ser si o si altos, con tapa y ruedas
 - Deben ser del tamaño adecuado respecto de la cantidad de residuo que se

elimina

- El color y el material es indistinto, mientras tenga bolsa

14. Con respecto al uniforme de trabajo:

- Debe quitarse cuando se finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene
- El color es indistinto, solo debe permanecer limpio.

15. En la rotulación de los alimentos:

- Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

16. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- Primero se debe limpiar y luego desinfectar.
- Se debe barrer bien antes de comenzar a elaborar alimentos
- Una vez que se finalizó el proceso de desinfección se puede proceder a la realización de la limpieza.

17. En el proceso de desinfección, cuál de estas opciones no se considera correcta:

- Lavandina pura cuando han quedado restos de detergentes
- Alcohol al 70%
- Lavandina diluida con agua (3 cucharadas soperas en 10lts de agua)

PREGUNTAS ESPECÍFICAS DE ACUERDO A CADA RUBRO:

Bar- restaurant y/o rotisería

¿Cómo deben tomarse correctamente los vasos y copas?

- Deben tomarse por la parte superior
- Deben tomarse por la parte inferior
- Deben envolverse con papel de diario y luego sujetarlos

Con respecto a los aderezos:

- Una vez abiertos pueden almacenarse a temperatura ambiente
- Una vez abiertos pueden refrigerarse en diferentes frascos sin mezclar los sabores
- Deben usarse sobres individuales para los comensales

¿Cuál de estas opciones considera que es una buena práctica de manipulación?

- Debe tenerse muy en cuenta la correcta higiene de los saleros, pimenteros, frascos salseros, aceiteras, vinagreras, etc.
- Solo los camareros se encargan de manipular dinero
- Los cubiertos no se toman por el mango

Almacenes y fiambrerías

Con respecto al fraccionamiento de quesos y fiambres:

- El fraccionamiento debe realizarse antes de la apertura del negocio y cuando se disponga de separadores y bolsas de nylon
- Utilizar tablas de maderas para el fraccionamiento de fiambres y quesos
- Utilizar tablas blancas de plástico rígido o teflón

La máquina de cortar fiambres:

- Se debe sanear diariamente
- Se debe sanear solo cuando se acumulen restos de alimentos en exceso
- Se debe desarmar por partes para limpiarla una vez cada 8 meses.

¿Cuál de estas opciones considera que es una buena práctica de manipulación?

- Para limpiar y desinfectar usar paños de tela de múltiples usos (tipo rejilla)
- Sanear los utensillos y cuchillos después de cada uso
- Las mercaderías que están envueltas en cajas pueden depositarse sobre el suelo en una zona limpia

Carnicerías

Con respecto a la carne picada:

- Se debe picar con anticipación y mantenerla en contenedores.
- Se debe picar con anticipación y mantenerla en contenedores siempre y cuando se haya picado en el transcurso del día
- Se debe picar en el momento en el que el cliente lo solicita

Las tablas para cortar carnes:

- Deben ser de madera mientras no posea grietas, astillas o rajaduras
- Deben ser de plástico blanco y rígido donde se cortan los fiambres
- Debe utilizarse la mesada de atención al público directamente

¿Cuál de estas opciones considera que es una buena práctica de manipulación?

- Los embutidos deben colgarse en ganchos por encima del mostrador siempre y cuando tengan bolsa
- Los cortes de carnes exhibidos se decoran con hojas de lechugas, morrones, etc.
- La entrada del local debe tener cortinados de protección para evitar la entrada de insectos.

Pescaderías

Para garantizar la frescura del pescado se debe verificar:

- Ojos brillantes y hundidos, escamas adheridas a la piel, agallas grises y carne firme
- Ojos brillantes y no hundidos, escamas adheridas a la piel, agallas rojas y carne firme
- Ojos opacos y no hundidos, escamas no adheridas a la piel, agallas rojas y la carne firme

Durante la exposición de productos:

- Los productos deben cubrirse con hielo en cubitos en cantidad necesaria
- No hace falta cubrir los productos con hielo mientras la exhibidora disponga de un equipo de refrigeración
- Los productos deben cubrirse con hielo en escamas de origen seguro y en cantidad necesaria.

¿Cuál de estas opciones considera que es una buena práctica de manipulación?

- La entrada del local debe contar con cortina de protección para evitar el ingreso de insectos
- Al finalizar la jornada de trabajo los productos exhibidos deben permanecer ahí mismo siempre y cuando estén cubiertos con hielo suficiente
- Los productos se decoran con vegetales cuando están siendo exhibidos

Verdulerías y fruterías

Los productos que se venden:

- Mientras tengan buena apariencia no requieren de documentación para su venta
- Todos los productos que se venden deben contar con la documentación de origen
- Si provienen de quinta propia, pueden venderse sin requerir documentación

Los residuos:

- Deben ser depositados en contenedores plásticos con bolsa y tapa
- Deben ser depositados en cajones vacíos
- Deben ser depositados en cajones vacíos siempre y cuando sean sacados a la vereda delante del comercio

¿Cuál de estas opciones considera que es una buena práctica de manipulación?

- Toda fruta y verdura que esté en mal estado debe refrigerarse para su venta
- El lavado de manos no es necesario ya que los alimentos aún no han pasado por el proceso de limpieza y desinfección
- El agua utilizada para rociar los productos debe ser potable y renovarse con frecuencia

Panaderías

Los productos que son exhibidos:

- Las palmeritas, medialunas, bizcochos, etc.; deben tener protección (vitriñas, campana de vidrio o plástico)
- Las masas finas deben exhibirse en refrigeración y no requieren de rótulo con fecha de elaboración
- Las facturas y masas secas pueden servirse con pinzas o espátulas utilizadas para servir masas finas

Los sándwiches de miga:

- Si fueron elaborados recientemente pueden exhibirse en mostrador
- Deben estar refrigerados con lienzos de algodón y de color indistinto
- Deben estar refrigerados con lienzos blancos que no desprendan pelusas

¿Cuál de estas opciones se considera una buena práctica de manipulación?

- La persona encargada de atención al público mientras use guantes no debe quitarse esmalte, ni cortarse las uñas
- Los productos de las vitriñas deben estar expuestos al sol
- Si hay autoservicio el cliente debe tener a su disposición pizas y utensillos para que no toquen los productos con las manos

Heladerías

Las paletas utilizadas:

- Deben permanecer en un recipiente con agua
- Cada sabor y su contenedor debe tener paleta propia
- Se debe usar una única espátula para todos los sabores y ésta debe limpiarse con una rejilla antes de cambiar de gusto

La consistencia del helado debe ser:

- Cristalizada y con observación de hielo
- Si es artesanal debe ser con consistencia poco firme
- Firme y de textura uniforme

¿Cuál de estas opciones se considera una buena práctica de manipulación?

- Las rejillas y trapos deben estar limpios y en contenedores con agua clorada
- Adición de colorantes fluorescentes a los helados
- Los recipientes térmicos, vasos comestibles y cucuruchos deben colocarse apoyados encima del mostrador para que el cliente seleccione.

Fábrica de pastas

La pasta fresca artesanal:

- Tiene conservantes, debe expendirse dentro de los ocho días de elaborado
- No tiene conservantes, debe expendirse en el sitio de producción dentro de las 48 horas de elaborado
- No tiene conservantes, debe venderse dentro de los cuatro días de elaborado

La pasta fresca envasada:

- No requiere de rotulo y debe conservarse refrigerada
- Requiere de rotulo y no necesariamente debe refrigerarse
- Requiere de rotulo y debe refrigerarse

¿Cuál de estas opciones considera que es una buena práctica de manipulación?

- Cuando los productos van a venderse a terceros (otros comercios) se deben envasar en cajas o bolsas y no es necesario que contenga rotulo
- Los sacos de harinas deben ser almacenados en el depósito colocándolos entrelazados
- Las harinas y/o sémolas deberán colocarse solo sobre un suelo limpio y desinfectado

ANEXO III

ENCUESTAS

4/10. Leimitado.

NOMBRE Y APELLIDO:
ALICIA ANDREOLI

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
+ La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera

2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie

3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos

4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
+ No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse

5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+ Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C

6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
+ Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?
- +Milanesa frita ✗
 - +Papas fritas de copetín ✗
 - +Yogurt firme
8. Con respecto al uniforme de trabajo:
- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos ✗ ✓
 - +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
 - +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.
9. Con respecto a la limpieza y desinfección:
- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
 - + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos ✗ ✗
 - + Primero se debe desinfectar y luego limpiar
10. En la rotulación de los alimentos:
- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
 - + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo. ✗ ✓
 - + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: AUCIA ANDREOLI
- EDAD: 63 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - FIAMBREERÍA - KIOSCO
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

4/10.
P. Bimilitado

NELIDA R. DOVA
NOMBRE Y APELLIDO:

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos

+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.

+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

+ Primero se debe limpiar y luego desinfectar

+ Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos

+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

+ Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.

+ Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.

+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: MELISA RITA DOUR
- EDAD: 71 SEXO: FEMENINO.
- RUBRO/S ALIMENTICIOS: ALMOEREN - PIAMBUELA - MOSCO
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

8/10.

Ampliado.

NOMBRE Y APELLIDO:

FABIAN BENI

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

✓ +Milanesa frita

✗ +Papas fritas de copetín

+Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

✓ ✗ +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos

+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.

+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

✓ ✗ + Primero se debe limpiar y luego desinfectar

+ Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos

+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

✓ + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.

✗ + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.

+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: FABIAN IGNACIO BERTI
- EDAD: 43 SEXO: MASCULINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - VERDULERIA - CARNICERIA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

3/10 Lemusolo

NOMBRE Y APELLIDO:
Claudia Tommeo

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera

2. Con respecto a la bijouterie:
 + Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie

3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos

4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
 + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse

5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 +Rango entre 5°C a 70°C

6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 +Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 +Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 +Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

PANADERIA
CLAUDIA TOMET

ENTREVISTA

- NOMBRE: CLAUDIA TOMET
- EDAD: 48 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PANADERIA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

1/10 Bimilito.

NOMBRE Y APELLIDO:
Delia de Saldana

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
+ La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
 + Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 + Cuando los alimentos sufren una contaminación física
+ Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

ENTREVISTA

- NOMBRE: *DELIA DESALDANA*
- EDAD: *61* SEXO: *FEMENINO*
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: *ALMACÉN - FIAMBREERIA - KIOSCO*
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? *NO*
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? *NO*

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X
- +Milanesa frita
 - +Papas fritas de copetín
 - +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- X
- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
 - +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
 - +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- X
- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
 - + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
 - + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- X
- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
 - + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
 - + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

S/NO. Limitado.

NOMBRE Y APELLIDO:
Heranadi Paul

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
 + La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera

2. Con respecto a la bijouterie:
 + Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie

3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos

4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
 + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse

5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
 + Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C

6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 + Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 + Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: SUSANA DI PAOLO
- EDAD: 64 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - FARMACIA - KIOSCO.
- ¿RECIBÍO ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

S/NO Comutado

NOMBRE Y APELLIDO *Prunel Jonei*

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
 + La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
 + Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
 + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
 + Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 + Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 + Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos

+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.

+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

+ Primero se debe limpiar y luego desinfectar

+Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos

+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

+ Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.

+ Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.

+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: EMANUEL TOMÉ
- EDAD: 31 SEXO: MASCULINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PASTISERÍA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

7/10

Ampliado

NOMBRE Y APELLIDO:

JULIAN DELLAMAGGIORA

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+ Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

JULIAN
CARNICERIA

ENTREVISTA

- NOMBRE: JULIAN DELLAMAGGIORA
- EDAD: 27 SEXO: MASCULINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: CARNICERIA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

1/10 - Giménez

Robel Bicidraesuo

NOMBRE Y APELLIDO:

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
 - + La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 - + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 - X + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera

2. Con respecto a la bijouterie:
 - + Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 - + Debemos quitarnos solo anillos
 - X + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie

3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 - X + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 - + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 - X + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos

4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 - + No deben consumirse
 - X + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 - X + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse

5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
 - X + Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 - + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 - X + Rango entre 5°C a 70°C

6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 - + Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 - X + Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 - + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X +Milanesa frita
- X +Papas fritas de copetín
- X +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- X +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- X +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- X +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- X + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- X + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- X + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- X + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- X + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: MABEL
- EDAD: 50 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: HELADERÍA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

3/10 Y Comutado.

NOMBRE Y APELLIDO:
Magdalena Corcetti

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

- ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
- Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
- ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
- Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
- ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C
- ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X X
+Milanesa frita
+Papas fritas de copetín
+Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- X
+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
x +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- X
x + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
+ Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
x + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- J
x + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
S: x + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

MAGDANELA

ENTREVISTA

- NOMBRE: MAGDANELA LUISAN CORCEFF.
- EDAD: 67 SEXO: FEMENINO.
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - PAMBUEVIA - LUJAN.
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

7/10 Ampliado.

NOMBRE Y APELLIDO:
ANTONIO MANABAN

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
X La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
+ La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
✓ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
✓ Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
✓ No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
X Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
✓ Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
✓ Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- +Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- +Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: ANTONIO MANSÓN
- EDAD: 53 SEXO: MASCULINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMORBÉN - CALNICKERÍA - VERDULERÍA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

3/10. Limitado.

NOMBRE Y APELLIDO:

Kuaco Ortega

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
 + La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
 + Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
 + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
 + Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 + Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 + Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X
- +Milanesa frita
 - +Papas fritas de copetín
 - +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos

+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.

+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

X + Primero se debe limpiar y luego desinfectar

+ Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos

+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

+ Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.

X + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.

+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

MAURO

ENTREVISTA

- NOMBRE: MAURO ORTEGA
- EDAD: 43 SEXO: MASCULINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PASTISERÍA - BAR - RESTAURANTE
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

6/10. Bimbiolo.

Monte Calle Herman

NOMBRE Y APELLIDO:

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
 + Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
 + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+ Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
 + Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

ENTREVISTA

- NOMBRE: HERNAN MONTICIELLI
- EDAD: 53 SEXO: MASCULINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - PANADERIA - KIOSCO
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

4/10 Leornado

NOMBRE Y APELLIDO:
Fernanda Pacheco

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera

2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie

3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos

4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse

5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C

6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X +Milanesa frita
+Papas fritas de copetín
+Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- X +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

+ Primero se debe limpiar y luego desinfectar

- X + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- X + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
+ Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: FERNANDA PACHECO.
- EDAD: 28. SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PANADERÍA.
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

6/10. Leann Jolly

NOMBRE Y APELLIDO:

GRACIELA CALORE

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
X + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
+ La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
X + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
+ No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
X + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
+ Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: GRACIELA MORE
- EDAD: 58 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PANADERIA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO.

9/10. Ampliado.

NOMBRE Y APELLIDO:
Milagros Rapino.

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
 + La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
+ La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
 + Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?
+Milanesa frita
+Papas fritas de copetín
+Yogurt firme
8. Con respecto al uniforme de trabajo:
+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.
9. Con respecto a la limpieza y desinfección:
+ Primero se debe limpiar y luego desinfectar
+ Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar
10. En la rotulación de los alimentos:
+ Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
+ Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: MILAGROS RAPINO.
- EDAD: 22 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PESCADERIA - FABRICA DE PASTAS
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO.

6/10. Leimón

Kianast Siliup -
NOMBRE Y APELLIDO:

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
+ La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
+ Debemos quitarnos solo anillos
 + Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
 + Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+ Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
 + Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
+ Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- +Milanesa frita
- +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: SILVIA LIAUDAT.
- EDAD: 50. SEXO: FEMENINO.
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PASTISERÍA - BAR-RESTAURANTE
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO.

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?
+Milanesa frita
+Papas fritas de copetín
+Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:
+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
+El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:
+ Primero se debe limpiar y luego desinfectar
+ Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:
+ Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
+ Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA TMO

- NOMBRE: MARISA DE LUJAN PRINCIPLE
- EDAD: 47 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: PANADERIA - VERDULERIA - FIAMBROERIA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

2

3/10. Terminado.

NOMBRE Y APELLIDO:
VANESA CALTANEO

CUESTIONARIO
Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

- ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
+ La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
- Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
- ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
- Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
 + No deben consumirse
+ Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
+ Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
- ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
 + Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+ Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
+ Rango entre 5°C a 70°C
- ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

1

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X +Milanesa frita
- X +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

- X +Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos
- +Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.
- +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

- X + Primero se debe limpiar y luego desinfectar
- X + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos
- + Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

- X + Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.
- X + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.
- + Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: VANESA CATTANEO
- EDAD: 38 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - HAMBURRERÍA - KIOSCO
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

3/10. Lemond

NOMBRE Y APELLIDO:
CLAUDIA CIPOLLETTI

CUESTIONARIO

Marcar con una cruz la opción que considera que es correcta. (Sólo una opción es correcta)

1. ¿Cuál es el lugar adecuado para descongelar un alimento?
+ La heladera; bacha con chorro corriente de agua fría; microondas
 + La mesada de la sala de elaboración en un recipiente alto
 + La bacha, con agua caliente y donde pueden escurrir los jugos; microondas; heladera
2. Con respecto a la bijouterie:
+ Podemos conservar los piercing si previamente se los ha limpiado y desinfectado
 + Debemos quitarnos solo anillos
+ Debemos quitarnos todo tipo de bijouterie
3. ¿En cuál de estos momentos es imprescindible el correcto lavado de manos?
+ Antes de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
 + Después de ir a los sanitarios y comenzar con la manipulación de alimentos
+ Antes de ir a los sanatorios, manipular dinero y comenzar con la manipulación de alimentos
4. Los alimentos enlatados que están hinchados y/o abollados:
+ No deben consumirse
 + Siempre que los lave correctamente pueden utilizarse
 + Siempre y cuando no estén vencidos pueden utilizarse
5. ¿Cuál es el rango de temperaturas SEGURAS?
+ Superiores a 60°C e inferiores a 7°C
+ Superiores a 65°C e inferiores a 5°C
 + Rango entre 5°C a 70°C
6. ¿Cuándo se produce Contaminación Cruzada?
+ Cuando los alimentos crudos están contaminados por microorganismos
+ Cuando los alimentos sufren una contaminación física
 + Cuando los alimentos cocidos o listos para consumir se contaminan a partir de alimentos crudos

7. ¿Cuál de estos alimentos por sus características propias presenta menor riesgo de sufrir una contaminación?

- X +Milanesa frita
- X +Papas fritas de copetín
- +Yogurt firme

8. Con respecto al uniforme de trabajo:

+Debe quitarse en el establecimiento cuando finalicen las tareas que impliquen la manipulación de alimentos

+Debe llevarse puesto desde el hogar en perfectas condiciones de higiene hasta el establecimiento.

- X +El lugar donde el manipulador se coloca el uniforme es indistinto, mientras sea de color claro y permanezca limpio.

9. Con respecto a la limpieza y desinfección:

+ Primero se debe limpiar y luego desinfectar

- X + Se debe limpiar al inicio de la jornada y desinfectar al finalizar con las tareas de manipulación de alimentos

+ Primero se debe desinfectar y luego limpiar

10. En la rotulación de los alimentos:

+ Mientras esté presente la fecha de elaboración y la leyenda que indica su conservación no es necesaria la fecha de vencimiento.

- X + Todos los datos del fabricante deben permanecer en el rótulo.

+ Si el alimento es de bajo riesgo no necesita la fecha de vencimiento.

ENTREVISTA

- NOMBRE: CLAUDIA CIROLLETTI
- EDAD: 49 SEXO: FEMENINO
- RUBRO/S ALIMENTICIO/S: ALMACEN - VERDULERÍA - CARNICERÍA
- ¿RECIBIÓ ALGUNA VEZ UNA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS? NO
- ¿HA SIDO VISITADO EN ALGUN MOMENTO POR UN INSPECTOR BROMATOLÓGICO? NO

