

BIENVENIDOS AL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

ESTE CURSO ESTÁ DESTINADO A TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE SE DESEMPEÑEN EN DESPENSAS, REGIONALES, FIAMBRERIAS, DIETÉTICAS, VERDULERIAS, KIOSCOS Y AFINES, PARA EVITAR LA TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES (ETAS).

SE OTORGARÁ UN CARNET SANITARIO CON VALIDEZ NACIONAL Y UNA VIGENCIA DE TRES AÑOS.

VCP|gob.



**MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ**



BPM

**Buenas prácticas de
manipulación**



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM)

**SON LOS PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA LOGRAR
ALIMENTOS INOCUOS, SALUDABLES Y SANOS**

- **Reducen al mínimo los riesgos de contaminación.**
- **Prevención y control de peligros a lo largo de todo el proceso productivo y del incremento de los costos derivados de las fallas.**
- **Mejoran las condiciones de conservación de las materias primas, optimizan su vida útil; lo que se traduce en un ahorro.**
- **Mejoran la competitividad de la empresa.**
- **Contribuyen a mantener la buena salud, ahorrar dinero y fidelizar clientes.**

ALIMENTO

ES TODA SUSTANCIA O MEZCLA DE SUSTANCIAS NATURALES O ELABORADAS QUE INGERIDAS POR EL HOMBRE APORTAN A SU ORGANISMO LOS MATERIALES Y LA ENERGIA NECESARIA PARA EL DESARROLLO DE SUS PROCESOS BIOLÓGICOS.

QUE SE INGIEREN POR HABITO , COSTUMBRES O COMO COADYUVANTES, TENGAN O NO VALOR NUTRITIVO.

ALIMENTO INOCUO

ALIMENTOS SEGUROS PARA EL CONSUMO, ES DECIR QUE NO TRANSMITAN ENFERMEDADES AL INGERIRLOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA

ES LA GARANTIA DE QUE LOS ALIMENTOS NO CAUSARAN DAÑO AL CONSUMIDOR CUANDO SE PREPAREN Y/O INGIERAN.

Objetivo primero: MINIMIZAR PELIGROS

FUENTES DE PELIGROS

MANIPULADOR

- Manos
- Cabello
- Piel
- Vestimenta
- Conducta

MATERIA PRIMA

AMBIENTE DE TRABAJO

- Agua
- Aire
- Polvo
- Plagas
- Equipos-utensilios
- Contaminantes químicos
- Higiene del lugar

Dentro de estos peligros hay contaminantes:

Físicos

Químicos

Biológicos

Contaminación de los alimentos

Contaminantes físicos

Vidrio, madera, plástico, restos orgánicos...



Al ser ingeridos pueden provocar una lesión o daño

Contaminantes químicos

Herbicidas, pesticidas, productos de limpieza, lubricantes...



Contaminantes biológicos

Microorganismos, parásitos, insectos, roedores...



Frecuentemente un alimento puede estar contaminado sin mostrar signos evidentes!!!

REQUISITOS A DESPENSAS / KIOSCOS/ DIETETICAS/ REGIONALES/VERDULERIAS



VCP|gob.



**MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ**

EN ESTE CURSO EXPLICAREMOS LAS RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA PARA TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE TRABAJEN EN KIOSCOS/DESPENSAS/DIETETICAS O SIMILARES.

ESTOS RUBROS VIENEN ACOMPAÑADOS POR RIESGOS DISTINTOS A LOS QUE IMPLICA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DURANTE SU ELABORACIÓN.

ES MUY COMÚN LA VENTA INFORMAL EN ESTE TIPO DE COMERCIOS DE PRODUCTOS ARTESANALES LOS CUALES LA MAYORÍA NO POSEEN LA HABILITACIÓN CORRESPONDIENTE. ES POR ESTO QUE ELABORAMOS UNA SERIE DE RECOMEDACIONES PARA TENER EN CUENTA A LA HORA DE ADQUIRIR PRODUCTOS DE LOS DISTINTOS PROVEEDORES/ELABORADORES.

LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES TIENEN SU BASE EN LA ORDENANZA MUNICIPAL N° 1715 Y EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

TODOS los productos envasados a la venta deben contar con la **ROTULACION REGLAMENTARIA** que consta de:



**NOMBRE Y APELLIDO
DEL ELABORADOR**

DOMICILIO DONDE SE ELABORA

INGREDIENTES

Nº DE HABILITACIÓN

**FECHA DE ELABORACION Y FECHA
DE VENCIMIENTO**

- NÚMERO DE HABILITACIÓN MUNICIPAL O NÚMERO DE MICROEMPREDIMIENTO (EPADEL) PARA PRODUCTOS QUE SON ELABORADOS EN CARLOS PAZ.

- NUMERO DE HABILITACION PROVINCIAL, RNE Y RNPA, PARA PRODUCTOS QUE SE ELABOREN EN OTRO MUNICIPIO O COMUNA. NO ES VÁLIDO QUE ESTOS NÚMEROS FIGUREN “EN TRÁMITE” EN EL RÓTULO DEL ALIMENTO.

SI ALGÚN PRODUCTO NO CONTARA CON ESTA INFORMACIÓN SIGNIFICA QUE EL MISMO NO ESTA HABILITADO Y NO PUEDE SER COMERCIALIZADO.

PANIFICADOS

Los productos panificados (pan, facturas, criollos, galletas, fajitas, alfajores de maicena, etc.) deberán ser de fábricas habilitadas por el municipio presentando comprobante de origen de la mercadería (factura, recibo o similar).

Se pedirá DECLARACIÓN JURADA de origen de estos productos.



Los productos que se encuentren sobre el mostrador deben estar cubiertos y protegidos.

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

NO se podrán comercializar comidas elaboradas como ser: empanadas, tartas, sándwiches de milanesa, viandas, etc.



NO se podrán comercializar milanesas de ningún tipo, ni productos cárnicos a menos que sean productos congelados de fábricas habilitadas con la rotulación reglamentaria.



En el caso de comercializar ensaladas en bandejas estas deben ser de elaboradores habilitados con la **ROTULACION REGLAMENTARIA** y mantener en frio (hasta 8°).

Ensaladas de frutas deben presentar **ROTULACIÓN REGLAMENTARIA**, y conservarse en frio.

Pre pizzas y sándwiches de miga deben presentar **ROTULACIÓN REGLAMENTARIA** y mantener en frio.

VERDULERIAS

- LAS ESTANTERIAS Y ESTANTES DEBEN SER DE MATERIAL DE FACIL LIMPIEZA, PARA EVITAR LA ACUMULACION DE RESTOS DE FRUTAS O VERDURAS.
- LA MERCADERIA SIEMPRE ESTARÁ ESTIBADA. NUNCA DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO.
- LOS CAJONES ESTIBADOS PARA DEVOLUCIÓN SE MANTENDRÁN LIMPIOS PARA EVITAR EMANAR OLORES Y ATRAER ALGUNA PLAGA.

HELADERIAS

- DEBERÁN CONTAR CON BACHA CON AGUA CALIENTE.
- CONTROLAR VENCIMIENTOS DE MATERIAS PRIMAS (SALSAS, GALLETAS, ETC). Y HELADOS ENVASADOS.
- UTILIZAR PILETA LAVADORA PARA LAS CUCHARAS CON LAS QUE SE SIRVE EL HELADO, SI NO ES POSIBLE SE DEBE CAMBIAR EL AGUA FRECUENTEMENTE.
- MANTENER CERRADOS LOS TACHOS DE HELADOS.
- MANTENER CERRADAS LAS HELADERAS CUANDO NO SE USEN Y MANTENER LIMPIAS LAS TAPAS.
- MANTENER EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE TODA LA MAQUINARIA.

PLANTAS DE AGUA

- DEBEN CONTAR CON PAREDES Y TECHOS DE MAMPOSTERÍA.
- PISOS MOSAICO.
- PROTECCIONES ANTIPLAGAS EN ABERTURAS.
- FRISO SANITARIO AZULEJADO EN RESPALDO DE MAQUINARIAS Y DE ENVASADO.
- MOVILIARIO DE ACERO INOXIDABLE.
- DIRECTOR TECNICO-ORDENANZA 5557.
- ANALISIS BACTERIOLOGICO Y FISICO QUÍMICO.
- MANTENER HIGIENE Y ORDEN.
- MANTENER BIDONES ESTIBADOS Y PROTEGIDOS. Y EN CORRECTAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- LOS BIDONES DEBEN CONTAR CON LA ROTULACIÓN REGLAMENTARIA.

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

LAVADO DE MANOS

¿CUANDO?

- ❖ Antes de iniciar las tareas de manipulación de alimentos (por ejemplo antes de cortar fiambre).
- ❖ Luego de hacer uso del baño.
- ❖ Al pasar de un alimento crudo a otro cocido o listo para consumir.
- ❖ Después de toser, estornudar o sonarse la nariz.
- ❖ Después de fumar.
- ❖ Después de usar el celular.
- ❖ Después de manipular residuos.
- ❖ Después de manipular dinero.



TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS



Moja tus Manos con agua



Aplica suficiente jabón.



Frota las palmas entre si



Frota las manos intercalando tus dedos.



Empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo.



Frota los pulgares rotandolos.



Frota la yema de los dedos contra la palma.



Enjuaga tus manos con agua.



Seca bien tus manos con una toalla de papel.



Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.

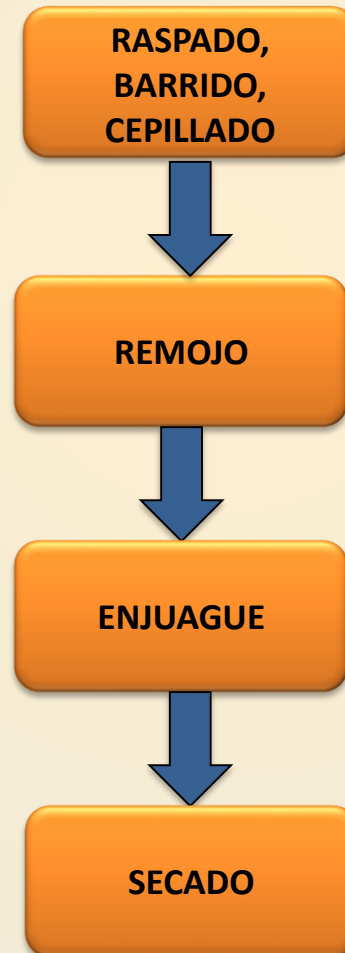
Las manos contaminadas transmiten infecciones, tú puedes evitarlo.



LIMPIEZA

ES LA ELIMINACION DE TODO TIPO DE SUCIEDAD (TIERRA, RESTOS DE ALIMENTOS, POLVO, ETC) DE LA SUPERFICIE.

PROCEDIMIENTO:



- REALIZAR EL PROCEDIMIENTO UTILIZANDO SIEMPRE :

- ✓ DETERGENTE
- ✓ AGUA CALIENTE

DESINFECCION

REDUCCION, MEDIANTE AGENTES QUIMICOS O METODOS FISICOS ADECUADOS, DEL NUMERO DE MICROORGANISMOS EN EL EDIFICIO, INSTALACIONES, MAQUINARIAS, UTENSILIOS Y TODA SUPERFICIE EN CONTACTO CON EL ALIMENTO, A UN NIVEL ACEPTABLE, QUE NO AFECTE LA INOCUIDAD DEL ALIMENTO .

UN BUEN AGENTE DESINFECTANTE DEBE:

- ✓ DESTRUIR LOS MICROORGANISMOS RAPIDAMENTE.
- ✓ SER SEGURO Y NO IRRITANTE.
- ✓ SER FACIL DE ENJUAGAR.
- ✓ NO TENER EFECTOS ADVERSOS SOBRE LOS ALIMENTOS.
- ✓ NO CORROSIVO.
- ✓ SER COMPATIBLE CON EQUIPOS Y OTROS QUIMICOS (**NUNCA MEZCLAR LAVANDINA Y DETERGENTE**).
- ✓ SER FACILMENTE SOLUBLE EN AGUA.
- ✓ **LEER EL ROTULO DEL PRODUCTO PARA UNA CORRECTA DILUCION.**

**EL AGUA CALIENTE INACTIVA LA LAVANDINA.
LA MEZCLA DE LAVANDINA Y DETERGENTE ES TOXICA.**

Limpiar y desinfectar diariamente la cortadora de fiambres al finalizar el día. (Primero deberá desengrasar con detergente y agua caliente, enjuagar correctamente y desinfectar con alcohol al 70%)



**COMPRAR ALCOHOL AL 70% O PREPARAR
7 PARTES DE ALCOHOL Y 3 PARTES DE AGUA**

En el caso de contar con fiambrería, debe contar con pileta con agua caliente para el lavado de las utensilios.

Cuando se fraccionen previamente los fiambres debe colocarse en cada pieza rotulación reglamentaria. (colocar marca y tipo de producto, peso y fecha de vencimiento)

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

ES LA UTILIZACION DE TODOS LOS RECURSOS NECESARIOS PARA MINIMIZAR LOS PELIGROS OCASIONADOS POR LA PRESENCIA DE PLAGAS. ES UN SISTEMA QUE SE ADELANTA A LA INCIDENCIA DE LAS PLAGAS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS.

PLAGAS: ORGANISMOS CUYA ACTIVIDAD O SU SOLA PRESENCIA AFECTA DIRECTA O INDIRECTAMENTE A LAS PERSONAS, OCASIONANDO, TRANSMITIENDO O PROPAGANDO ENFERMEDADES POR COMPETENCIA POR EL ALIMENTO Y RESULTANDO PELIGROSAS POR SU COMPORTAMIENTO, ELLAS SON : RATAS, CUCARACHAS, MOSCAS, MOSQUITOS, PULGAS, PIOJOS, HORMIGAS, CHINCHES, AVES, ENTRE OTROS.



¿COMO COMBATIRLAS?

- ✓ MANTENER INSTALACIONES LIMPIAS Y ORDENADAS (NO ACUMULAR ELEMENTOS O MAQUINARIAS EN DESUSO O QUE NO CORRESPONDAN AL ESTABLECIMIENTO)
- ✓ PROTEGER ABERTURAS (VENTANAS, PUERTAS, REJILLAS) CON PROTECCION ANTIPLAGAS (TELA MOSQUITERA O CORTINA SANITARIA SEGÚN CORRESPONDA)
- ✓ MANTENER DESAGÜES TAPADOS, ABRIENDOLOS SOLO AL MOMENTO DE LA LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO
- ✓ LOS RECIPIENTES PARA DESPERDICIOS DEBEN ESTAR TAPADOS Y ALEJADOS DE LOS ALIMENTOS
- ✓ LA EMPRESA O PERSONAL QUE REALICE EL CONTROL DE PLAGAS DEBE ESTAR **HABILITADA** POR LA MUNICIPALIDAD DE VILLA CARLOS PAZ.

LAS DESINFECCIONES NUNCA DEBEN REALIZARSE DURANTE LAS ETAPAS DE PRODUCCION.



ESTA PROHIBIDO EL USO DE INSECTICIDAS Y LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO



Separar productos de limpieza de productos alimenticios. Evitar fraccionamiento.

Verificar diariamente fechas de vencimiento de productos a la venta.

Si venden productos sin taac deberán contar con estanterías exclusivas para estos alimentos.

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

¿Sabés qué es la CELIAQUÍA?

Es la intolerancia permanente al gluten, una proteína que se encuentra en el trigo, la avena, la cebada y el centeno (TACC)

Los celíacos no pueden comer alimentos que contengan gluten. 1 de cada 100 personas es celíaca, y la mayoría no lo sabe.

El diagnóstico temprano evita complicaciones.



Síntomas y signos de la CELIAQUÍA

DIARREA CRÓNICA ✓

PÉRDIDA DE PESO ✓

DESNUTRICIÓN ✓

DISTENSIÓN ABDOMINAL ✓

ANEMIA ✓

DEBILIDAD O DECAIMIENTO ✓

OSTEOPOROSIS ✓

MENOPAUSIA PRECOZ ✓

ABORTOS REITERADOS

SIN CAUSA ✓

El diagnóstico temprano evita complicaciones.

Hay grupos que tienen
más riesgo de padecer

CELIAQUÍA



LAS PERSONAS CON:

- Un familiar celíaco
- Diabetes tipo I
- Hipo o hiperteroidismo
- Psoriasis
- Epilepsia
- Enfermedades autoinmunes
- Síndrome de down

FORMAN PARTE DEL GRUPO DE RIESGO.

El diagnóstico temprano
evita complicaciones.

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

- Se entiende por “**Alimento Libre de Gluten**” (ALG) el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10mg/Kg.

No tienen en su composición, ni estuvieron en contacto con gluten derivado de trigo, avena, cebada y centeno.

CONDICIONES PARA OFRECER PRODUCTOS SIN TAAC

- AL COMPRAR PRODUCTOS SIN TAAC SOLO SE PODRÁN ADQUIRIR AQUELLOS ENVASADOS INDIVIDUALMENTE QUE NO REQUIERAN UNA MANIPULACIÓN POSTERIOR.
- TODOS AQUELLOS ALIMENTOS SIN TAAC CONGELADOS O FRESCOS DEBERÁN CONSERVARSE EN FREEZERS O HELADERAS EXCLUSIVAS.
- DESPENSAS, KIOSCOS, DIETÉTICAS, SUPERMERCADOS, DEBERÁN CONTAR CON ESTANTERÍAS SOLAMENTE PARA ALIMENTOS SIN TACC.
- TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN CONTAR CON EL ROTULO REGLAMENTARIO.

**RECUERDEN QUE
EN SUS MANOS ESTA LA
SALUD DE LOS CONSUMIDORES.**

¡MUCHAS GRACIAS!

VCP|gob.



**MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ**

SI USTED HA FINALIZADO DE VER EL CURSO, DEBERÁ REALIZAR EL EXÁMEN MÉDICO CORRESPONDIENTE CON EL MÉDICO DESIGNADO PARA TAL FIN, Y DEBERÁ INSCRIBIRSE AL EXAMEN, EL CUAL SE REALIZARÁ DE MANERA PRESENCIAL, ENVIANDO UN CORREO ELECTRÓNICO A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN:

bromatologia@villacarlospaz.gov.ar

Y ESPERAR NUESTRA RESPUESTA.

EL ÉXAMEN SE REALIZARÁ UNA VEZ A LA SEMANA (DIA Y HORA A CONFIRMAR) EN EL SALÓN AUDITORIO MUNICIPAL, DEBIENDO PRESENTARSE CON EL CERTIFICADO MÉDICO, COMPROBANTE DE PAGO DE LA TASA (COMERCIO E INDUSTRIA), Y FOTOCOPIA DE DNI.

AHÍ MISMO SE LE TOMARÁ UNA FOTO Y POSTERIORMENTE SE EMITIRÁ EL CARNET EN FORMATO DIGITAL.

EL EXÁMEN CONTARÁ CON UN CUPO MÁXIMO DE 30 PERSONAS.

MUCHAS GRACIAS!!!