

BIENVENIDOS AL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

**ESTE CURSO ESTÁ DESTINADO A TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE
MANIPULEN ALIMENTOS EN PANADERÍAS.**

**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.

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 PANADERIAS



- EN CASO DE SER UN ESTABLECIMIENTO ELABORADOR DE PANIFICADOS **DEBERAN CONTAR CON DIRECTOR TECNICO, SEGÚN ORDENANZA MUNICIPAL N°5557.**



- EL ESTABLECIMIENTO QUE CUENTE CON REPARTO DEBERÁ HABILITAR LOS VEHÍCULOS EN EL ÁREA DE BROMATOLOGÍA.

TODOS LOS ALIMENTOS QUE ESTEN EXHIBIDOS A LA VENTA EN EL MOSTRADOR DEBERAN ESTAR PROTEGIDOS ADECUADAMENTE Y CONTENER LA FECHA DE ELABORACION Y VENCIMIENTO CORRESPONDIENTE.

LOS PRODUCTOS ENVASADOS DEBEN CONTENER EL **ROTULO** REGLAMENTARIO QUE INDIQUE:



MATERIA PRIMA

- DEBERA ENCONTRARSE ESTIBADA, NUNCA EN CONTACTO DIRECTO CON EL SUELO Y SEPARADA A 10CM DE LA PARED PARA FACILITAR LA LIMPIEZA DEL SECTOR.
- EN CASO DE CONSERVARSE EN HELADERA DEBE ESTAR PROTEGIDA CORRECTAMENTE.
- TODA LA MATERIA PRIMA QUE SE UTILIZA DEBE PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS Y CONTAR CON LA ROTULACION REGLAMENTARIA CORRESPONDIENTE.
- CONTROLAR FECHAS DE VENCIMIENTO.
- ROTAR LA MERCADERIA ADECUADAMENTE (TENIENDO EN CUENTA VENCIMIENTOS).



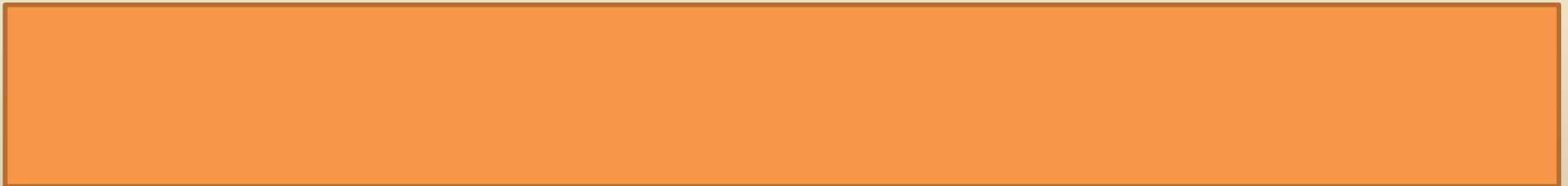
GRASAS

MANTENER SIEMPRE ESTOS INGREDIENTES EN RECIPIENTES TAPADOS, IMPERMEABLES A LOS OLORES Y EXCLUSIVOS. ESTAS TOMAN LOS OLORES FÁCILMENTE.

ADITIVOS

LOS ADITIVOS UTILIZADOS TIENEN QUE SER DE USO PERMITIDO Y ES FUNDAMENTAL QUE CUENTEN CON UN ROTULADO QUE LO AVALE. SE DEBEN CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

EL C.A.A. PROHÍBE LA UTILIZACIÓN DE BROMATO DE POTASIO COMO MEJORADOR DE HARINA DESDE EL AÑO 1997 YA QUE EL MISMO ES CANCERÍGENO.



- EL PAN DESTINADO PARA RALLAR DEBERA ENCONTRARSE EN JAULAS Y DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO. (NO AL AIRE LIBRE NI EN BOLSAS DE VERDURAS U OTROS).

SOLO PODRÁ RALLARSE PAN SOBRENTE DE LA MISMA ELABORACIÓN. NUNCA DE DEVOLUCIONES.

- SECAR EN LOS HORNOS PARA EVITAR MOHO.
- UNA VEZ RALLADO ENVASAR EN BOLSA DE POLIETILENO U OTRO MATERIAL ADECUADO, SIN REUTILIZAR BOLSAS DE OTROS ALIMENTOS Y **ROTULAR.**

ESTABLECIMIENTO

- DEBERA CONTAR CON AGUA CALIENTE DE FORMA PERMANENTE.
- MANTENER ORDEN E HIGIENE DE TODOS LOS SECTORES.
- TODAS LAS ABERTURAS DEBEN CONTAR CON PROTECCION ANTIPLAGAS (TELA MOSQUITERA, CORTINA SANITARIA) SEGÚN CORRESPONDA.
- SE RECOMIENDA CONTAR CON ZOCALOS SANITARIOS PARA FACILITAR LA LIMPIEZA.
- MANTENER PATIOS LIMPIOS Y ORDENADOS.
- LA PRESENCIA DE ANIMALES DOMESTICOS NO ESTA PERMITIDA.
- CONTAR CON UN PLAN DE CONTROL DE PLAGAS CON EMPRESA AUTORIZADA EN EL MUNICIPIO (DESINFECCION Y DESRATIZACION). SE RECOMIENDA REALIZAR MENSUALMENTE.



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, MOSCAS, MOSQUITO, PULGA, PIOJO, HORMIGAS, CHINCHES, CUCARACHAS, 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



- TODO ELEMENTO QUE NO PERTENEZCA AL ESTABLECIMIENTO O QUE SE ENCUENTRE EN DESUSO DEBERA SER ELIMINADO DE INMEDIATO.
- SECTORIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- CONTAR CON SECTOR DESTINADO A OBJETOS PERSONALES.

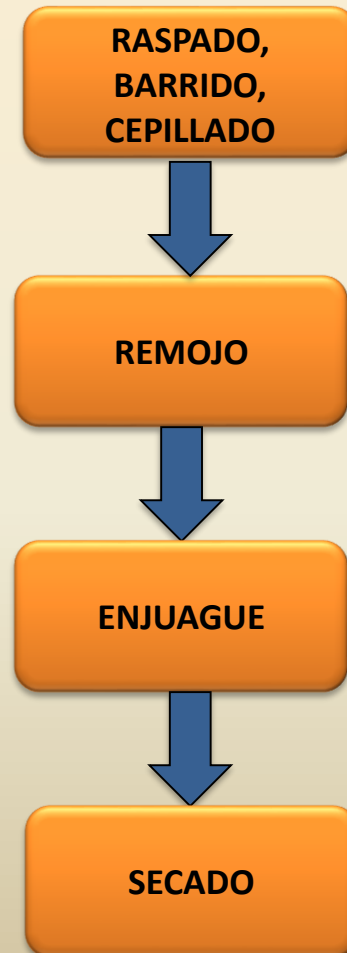
EQUIPAMIENTO

- LAS MAQUINAS Y UTENSILIOS TANTO DEL SECTOR ELABORACION COMO DEL SECTOR VENTA DEBERAN CONSERVARSE PERFECTAMENTE LIMPIOS.
- REALIZAR LIMPIEZA CADA VEZ QUE FINALICEN EL USO DE LOS MISMOS.
- LAS MESAS DE TRABAJO DEBEN SER DE MATERIAL REGLAMENTARIO, DE ACUERDO AL PRODUCTO A ELABORAR.
- LAS CAMARAS DE FERMENTADO DEBERAN PERMANECER LIMPIAS Y SIN HONGOS, EN CASO DE UTILIZARSE TELAS PARA CUBRIR LOS CARROS DEBERAN ENCONTRARSE EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.

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 QUE SE ELABORA.

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.**

LIMPIEZA DE SOBADORA

Se debe limpiar siempre después de usarla con un cepillo o pincel para quitar la harina, pasar trapo húmedo y secar. Se debe también cada quince días realizar una **limpieza** a fondo. (Limpieza y desinfección).

LIMPIEZA DE AMASADORA

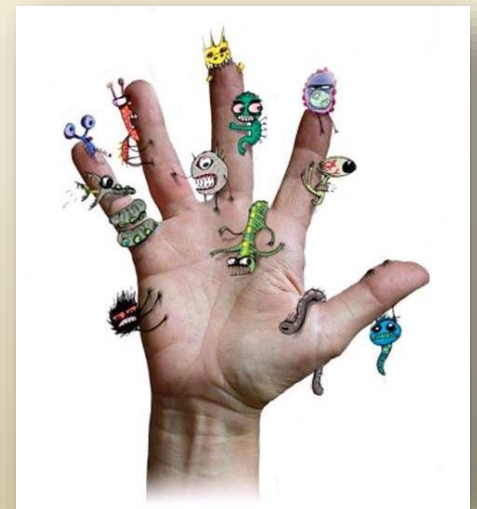
- Desenchufar equipo
- Con espátula plástica retirar restos de masa de paredes internas, gancho y pala.
- Humedecer un trapo limpio con agua tibia y limpiar los residuos de masa
- Secar con papel.
- Limpiar las partes de externas de los equipos con trapo limpio con agua caliente.



LAVADO DE MANOS

¿CUANDO?

- ❖ Antes de iniciar las tareas de manipulación de alimentos.
- ❖ 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.



ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

¿Sabés qué es la CELIAQUIA?

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.

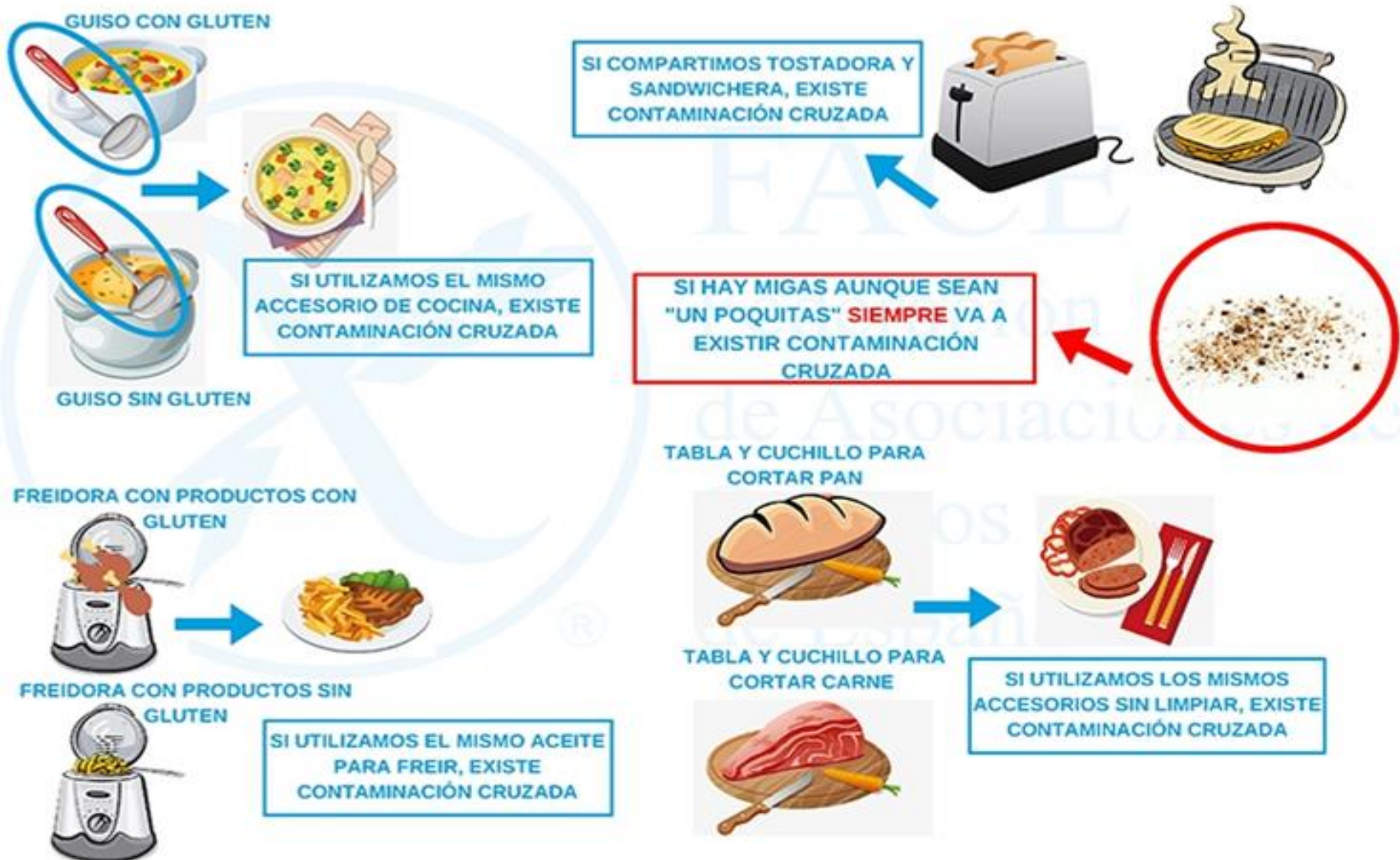
El diagnóstico temprano
evita complicaciones.

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.

CONTAMINACIÓN CRUZADA CON GLUTEN



**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 EXÁMEN 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!!!