

BIENVENIDOS AL CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

**ESTE CURSO ESTÁ DESTINADO A TODAS AQUELLAS PERSONAS QUE MANIPULEN
ALIMENTOS, 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**



**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.**
- **Sirven para la 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!!!

ALGUNAS BACTERIAS

BACTERIAS PATOGENAS

BACTERIA	DONDE SE ENCUENTRA	ALIMENTOS	SINTOMAS
Escherichia coli	Flora intestinal de seres humanos y animales	Hamburguesas, carne picada, leche, frutas, verduras, agua no potable	Insuficiencia renal, anemia, diarrea con sangre
Staphylococcus aureus (gastroenteritis)	Fosas nasales, piel, heridas	Queso, manteca, leche	Nauseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal.
Bacillus cereus (gastroenteritis)		Arroz, porotos, vegetales, cereales, pasta rellenas	Vómitos al poco tiempo de ser ingerida
Salmonella		Huevos crudos o mal cocidos, mayonesa casera, carne de aves y cerdo.	Diarrea, fiebre y vómitos.
Clostridium perfringens	ambiente	Alimentos dejado a temperatura ambiente, enfriándolos en ollas. Pollo relleno y matambre arrollado.	Diarrea
Clostridium botulinum (Botulismo)		Conservas caseras, carne, pescado, hortalizas enlatados.	Visión alterada, dificultad para hablar y tragar. Debilidad progresiva y paro respiratorio.

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS

Los factores son los siguientes: temperatura, humedad, tiempo y nutrientes.

- **TEMPERATURA:** las bacterias se multiplican rápidamente en los alimentos a temperaturas entre los 5 y los 65 grados centígrados. En la mayoría de los casos, por encima de los 65° C, empiezan a destruirse y por debajo de 5 ° C se retrasa su multiplicación.
- **HUMEDAD:** el agua es un elemento indispensable para la vida, incluida la de los microorganismos, cuanto mayor sea el contenido de agua en un alimento más fácil será que crezcan en él los gérmenes. Por eso son más riesgosos los alimentos denominados frescos dado que tienen mayor cantidad de agua en su composición. Por ejemplo: carnes, lácteos, pastas frescas, etc.
- **TIEMPO:** cuanto más tiempo se mantiene un alimento a temperaturas no adecuadas, mayor es el riesgo de contaminación por patógenos. Una sola bacteria puede generar hasta 16 millones de bacterias en tan solo 8 horas.
- **NUTRIENTES:** todos los microorganismos para desarrollarse y multiplicarse necesitan nutrientes, como agua, hidratos de carbono, grasas, proteínas, y vitaminas los cuales se encuentran en los propios alimentos. Las carnes y los lácteos son los más ricos en estos nutrientes. Los microorganismos que necesitan menor cantidad de nutrientes para subsistir son los mohos, seguidos por las levaduras.

5 CLAVES DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

CLAVE 1

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

HIGIENE

TODOS LOS UTENSILIOS, LOS EQUIPOS Y LOS EDIFICIOS DEBEN MANTENERSE EN BUEN ESTADO HIGIÉNICO, DE CONSERVACIÓN Y DE FUNCIONAMIENTO.

PARA ORGANIZAR ESTAS TAREAS, ES RECOMENDABLE APLICAR LOS **POES** (PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO) QUE DESCRIBEN **QUÉ, CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE** LIMPIAR Y DESINFECTAR, ASÍ COMO LOS REGISTROS Y ADVERTENCIAS QUE DEBEN LLEVARSE A CABO. ESTOS PROCESOS DEBEN LLEVARSE A CABO **FRECUENTEMENTE**.

LAS SUSTANCIAS TÓXICAS (PLAGUICIDAS, SOLVENTES U OTRAS SUSTANCIAS QUE PUEDEN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD Y UNA POSIBLE FUENTE DE CONTAMINACIÓN) DEBEN ESTAR ROTULADAS CON UN ETIQUETADO BIEN VISIBLE Y SER ALMACENADAS EN ÁREAS EXCLUSIVAS O BIEN SER APLICADAS POR PERSONAL ESPECIALIZADO.

PERSONAL



- DEBEN CONTAR CON CARNET DE MANIPULADOR VIGENTE.
- DEBE CONTAR CON UNIFORME COMPLETO Y EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- PELO RECOGIDO Y USO DE COFIA.
- UÑAS CORTAS, SIN ESMALTE.
- BARBA RASURADA.
- ESTA PROHIBIDO EL USO DE ANILLOS, AROS, PIERCINGS, CADENAS, PULSERAS, RELOJ,ETC.
- ESTA PROHIBIDO FUMAR, COMER , SALIVAR U OTRAS PRACTICAS ANTIHIGIENICAS EN AREAS DE TRABAJO.
- DEBE INGRESAR AL AREA DE TRABAJO CON VESTIMENTA SANITARIA ADECUADA.



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.

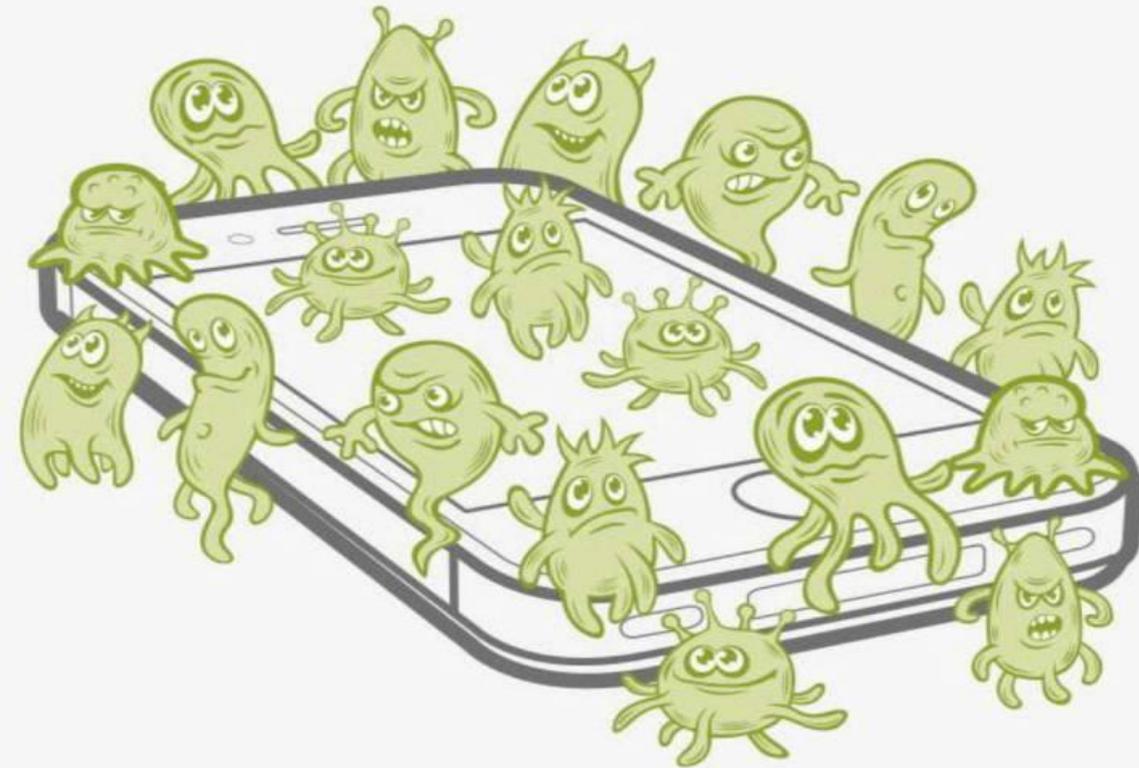


Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.

Las manos contaminadas transmiten infecciones, tú puedes evitarlo.



UN CELULAR TIENE 18 VECES MÁS BACTERIAS QUE UN BAÑO PÚBLICO



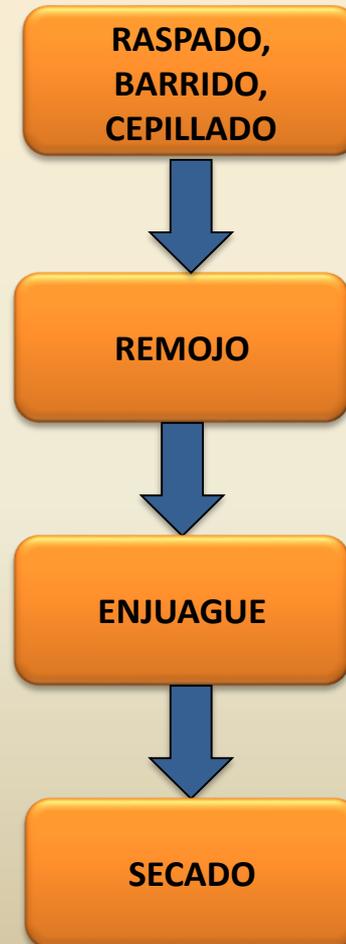
VS



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.**

CUANDO SE REQUIERE **LIMPIEZA** Y **DESINFECCION**, LOS PASOS A SEGUIR SERIAN:

- 1) LIMPIEZA EN SECO
- 2) ENJUAGUE PREVIO (RAPIDO)
- 3) APLICACIÓN DE DETERGENTE
- 4) ENJUAGUE POSTERIOR

LIMPIEZA

- 5) APLICACIÓN DE DESINFECTANTE
- 6) ENJUAGUE
- 7) SECADO

DESINFECCION

HIGIENE Y DESINFECCION DE UTENSILIOS

- ❖ **HIGIENE:** detergente y agua caliente
- ❖ **DESINFECCIÓN:** lavandina y agua (un balde con un pocillo de café de lavandina) / alcohol al 70%
- ❖ **SECADO POR ESCURRIDO**

NO USAR LAVANDINA CON AGUA CALIENTE NI CON DETERGENTE

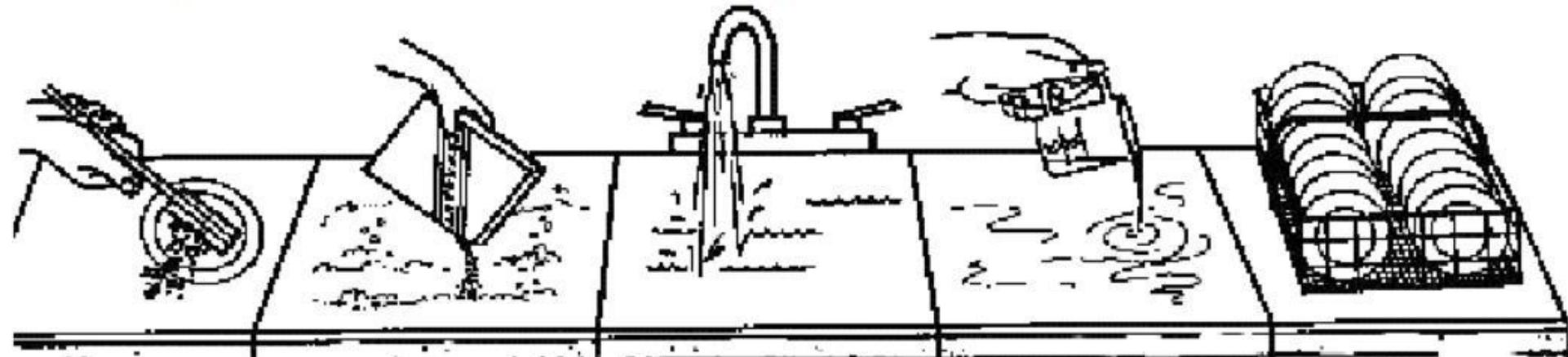
Raspar

Lavar

Enjuagar

Desinfectar

Secar al aire



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



CLAVE 2

VCP|gob.



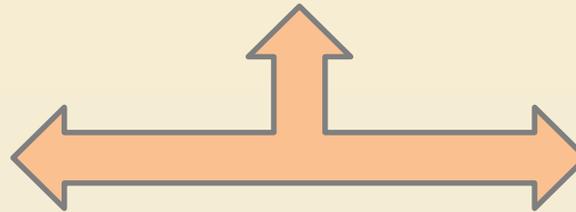
MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

CONTAMINACION CRUZADA

ES LA TRANSFERENCIA DE MICROORGANISMOS DE UN ALIMENTO CONTAMINADO A OTRO ALIMENTO QUE NO LO ESTÁ

INDIRECTA

EL ALIMENTO NO CONTAMINADO ENTRA EN CONTACTO CON UN ELEMENTO (UTENSILIOS, MANOS, TABLAS, ETC) QUE ANTERIORMENTE TOCÓ UN ALIMENTO CONTAMINADO.



DIRECTA

EL ALIMENTO CONTAMINADO ENTRA EN CONTACTO DIRECTO CON OTRO ALIMENTO NO CONTAMINADO

PREVENCIÓN

- SEPARAR SIEMPRE LOS ALIMENTOS CRUDOS DE COCIDOS Y DE LOS LISTOS PARA CONSUMIR.
- NO USAR CON OTROS ALIMENTOS EL CUCHILLO Y LA TABLA QUE SE USARON CON CARNE CRUDA.
- EN HELADERA CONSERVAR LOS ALIMENTOS CRUDOS EN LOS ESTANTES DE ABAJO. YA QUE EL JUGO DE LAS CARNES, POLLOS, O PESCADOS PUEDE DERRAMARSE SOBRE ALIMENTOS COCIDOS Y/O LISTOS PARA CONSUMIR.
- CONSERVAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES SEPARADOS Y TAPADOS, PARA EVITAR EL CONTACTO ENTRE LO CRUDO Y LO COCIDO.
- MANTENER ORDEN Y LIMPIEZA EN HELADERAS Y FREEZERS.
- LUEGO DE MANIPULAR ALIMENTOS CRUDOS, LAVARSE LAS MANOS ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS COCIDOS Y/O LISTOS PARA CONSUMIR.

CLAVE 3

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

MANTENER ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

TEMPERATURA: ZONA DE PELIGRO

Parecen|
inmóviles, pero
crecen muy
lentamente



Tienen frío..les
cuesta...pero siguen
creciendo !!

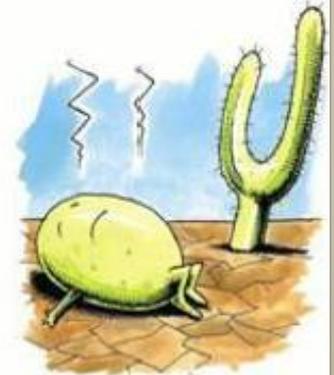


Fiesta de las
bacterias!!



ZONA DE PELIGRO

Muerte a las
bacterias!!



-18°C

0° C

5°C

65°C

100°C

¿ COMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS EN LA HELADERA ?

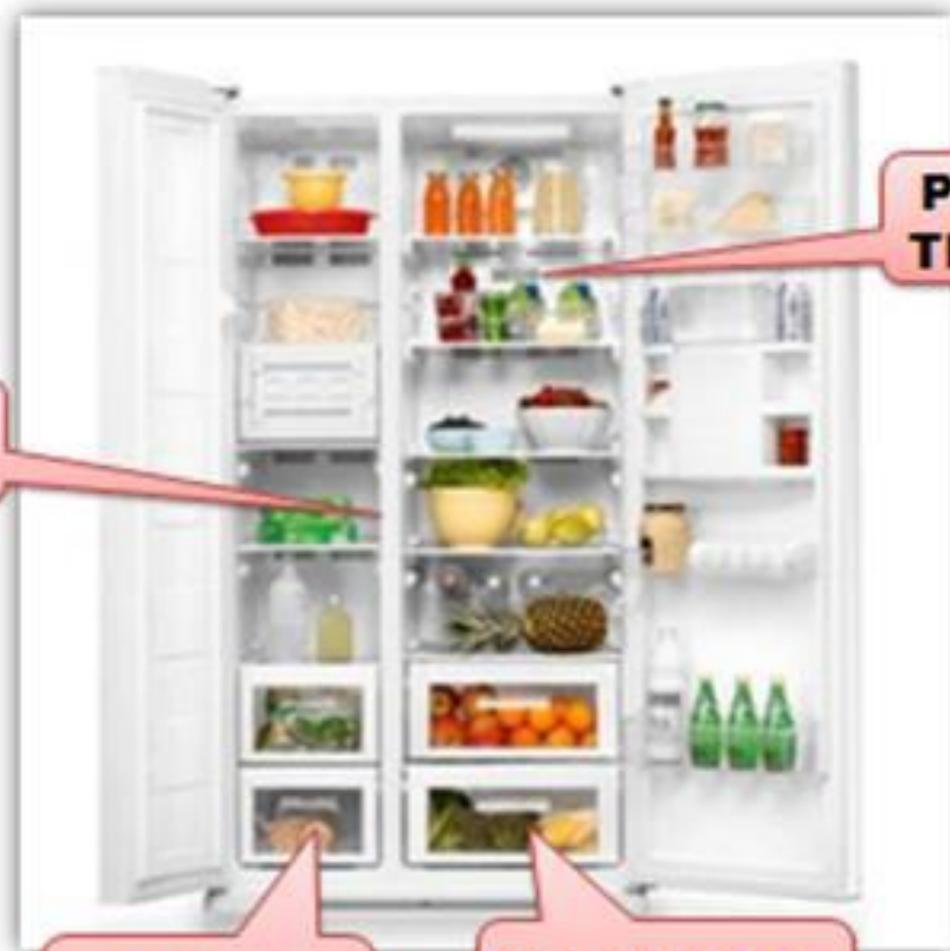
- ❖ **RECIPIENTES DE PLASTICO DE USO ÚNICO**
- ❖ **ACERO INOXIDABLE**
- ❖ **VIDRIO**

TODO CON TAPA O CON PAPEL FILM.

**NO USAR LATAS
O RECIPIENTES
DE ALUMINIO**



¿ COMO ORDENAMOS LOS ALIMENTOS EN LA HELADERA?



**PRODUCTOS
TERMINADOS**

**PRODUCTOS
EN PROCESO**

CARNES

VERDURAS

¿COMO DESCONGELAR ALIMENTOS?

- ✓ HELADERA
- ✓ EN MICROONDAS (TROZOS O PORCIONES PEQUEÑAS DE ALIMENTOS).
- ✓ COCINARLO DIRECTAMENTE, COMO LAS PASTAS.



CLAVE 4

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

COCINAR COMPLETAMENTE

- COCINAR COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS, ESPECIALMENTE CARNES, POLLOS, HUEVOS Y PESCADOS.
- ASEGURARSE QUE NO QUEDEN PARTES ROJAS O JUGOS EN SU INTERIOR. COCINAR A MÁS DE 70º C.
- HERVIR LOS ALIMENTOS COMO SOPAS O GUISOS PARA ASEGURARSE QUE ALCANCEN 70º C.
- RECALENTAR BIEN LOS ALIMENTOS QUE YA HAN SIDO ELABORADOS.
- NO DEJAR ALIMENTOS COCIDOS A TEMPERATURA AMBIENTE MÁS DE DOS HORAS.
- ENFRIAR LO MÁS PRONTO POSIBLE LOS ALIMENTOS COCINADOS Y PERECEDEROS.

CLAVE 5

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

USÁ AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

- USAR AGUA POTABLE DE RED PARA CONSUMO Y LAVADO DE ALIMENTOS.
- LAVAR Y SANITIZAR FRUTAS Y VERDURAS. ESPECIALMENTE SI SE CONSUMEN CRUDAS.
- NO CONSUMIR ALIMENTOS NI UTILIZARLOS PARA PREPARACIÓN DESPUÉS DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
- REALIZAR SUS COMPRAS EN COMERCIOS HABILITADOS Y CONTROLE QUE LOS ALIMENTOS TENGAN RÓTULO REGLAMENTARIO.
- VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES QUE SE ADQUIERAN, (NO COMPRAR LATAS O TETRAPACKS ABOLLADOS, HINCHADOS U OXIDADOS O BOLSAS PLÁSTICAS PERFORADAS).
- ROTULAR ALIMENTOS CON FECHA DE ELABORACIÓN.
- NO GUARDAR ALIMENTOS JUNTO A PRODUCTOS DE LIMPIEZA.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

SON AQUELLAS ENFERMEDADES QUE SE ORIGINAN POR LA INGESTIÓN DE AGUA O ALIMENTOS QUE CONTENGAN CONTAMINANTES O AGENTES PATÓGENOS EN CANTIDADES TALES QUE AFECTEN A LA SALUD DE QUIEN LO CONSUME A NIVEL INDIVIDUAL O GRUPAL Y EN FORMA AGUDA O CRÓNICA. (OMS).

ALGUNOS SÍNTOMAS COMUNES

- DOLOR DE ESTÓMAGO**
- VÓMITOS**
- DIARREA**
- FIEBRE**

ALGUNAS ENFERMEDADES:

•SALMONELOSIS: BACTERIA SALMONELLA.

ALIMENTOS IMPLICADOS: carnes crudas o mal cocidas, huevos crudos, mayonesas, productos lácteos, mariscos y vegetales.

PREVENCION:

Los huevos rotos y sus cáscaras deben tirarse a la basura enseguida y no deben guardarse junto a los huevos.

Evitar la caída de trozos de cáscara en la yema y clara en el momento de cascar el huevo. Se desaconseja cascarlo en el borde de los platos o recipientes.

Limpiar derrames o goteos de huevo en cuanto se producen.

Siempre lavar y desinfectar superficies después de batir mezclas de huevo crudo o de cortar carne cruda.

Usar huevo fresco sólo si al cocinar el alimento alcanza una temperatura en su interior de al menos 71°C. Si no alcanza esta temperatura, se recomienda sustituir el huevo por ovoproductos pasteurizados o en polvo.

MAYONESA CASERA CON OVOPRODUCTOS PASTEURIZADOS: HUEVO LÍQUIDO, HUEVO EN POLVO.

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

•**SHIGILOSIS: BACTERIA SHIGELLA**

ALIMENTOS IMPLICADOS: ingestión de alimentos o agua contaminada con materia fecal. Se transmite comúnmente por los alimentos que se consumen crudos.

PREVENCIÓN:

Lavar bien las manos después de ir al baño.

Realizar una cocción adecuada de los alimentos.

•**ETA POR BACILLUS CEREUS : BACTERIA BACILLUS CEREUS Y SUS TOXINAS.**

ALIMENTOS IMPLICADOS: Arroz y otros alimentos ricos en almidón, carnes y verduras, leche no pasteurizada, entre otros.

PREVENCIÓN:

Lavar las manos, Lavar los alimentos y los utensilios, separar los alimentos crudos y cocidos.

VCP|gob.



**MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ**

• INTOXICACIÓN ESTAFILOCOCCICA: Causado por la bacteria *Staphylococcus áureas*.

ALIMENTOS IMPLICADOS: alimentos con alto nivel de manipulación durante el proceso y preparado de los alimentos y/o falta de una refrigeración adecuada. Carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, tortas y otros productos de pastelería con crema.

PREVENCIÓN:

Lavar apropiadamente frutas y verduras crudas, superficies de la cocina, utensilios, y manos, separar los alimentos crudos de los cocidos, cocinar alimentos crudos de acuerdo a las instrucciones del fabricante, refrigerar los alimentos cocidos tan pronto como sea posible (incluidos los alimentos sobrantes).

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

BOTULISMO: Causado por una bacteria *Clostridium Botulinum* formadora de esporas (resistente al calor).

ALIMENTOS IMPLICADOS: como las bacterias crecen en lugares con bajos niveles de oxígeno, los principales alimentos involucrados son:

Latas de alimentos, conservas caseras de baja acidez como escabeches.

PREVENCIÓN:

Evitar la contaminación de las materias primas con las que se preparan los alimentos.

Evitar la preparación de conservas caseras, ya que estas presentan peligro desde el punto de vista de su esterilización.

No utilizar alimentos provenientes de latas dañadas hinchadas u oxidadas.

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

TRIQUINOSIS: ENFERMEDAD PARASITARIA QUE SE ORIGINA POR EL CONSUMO DE CARNE DE CERDO, LA CUAL CONTIENE QUISTES DE TRICHINELLA SPIRALIS, UN PARASITO QUE PUEDE ENCONTRARSE EN LOS MUSCULOS DE ANIMALES, DENOMINADOS HUESPEDES.

Sobrevive a -10°C por 15 días

Mayor a 70°C muere.

Ni el ahumado, ni salazón los mata (chacinados).

ALIMENTOS IMPLICADOS: carne de cerdo.

PREVENCIÓN: Adquirir carne de cerdo y sus derivados de lugares autorizados y habilitados. Y que posean el rótulo reglamentario.

Cocinar la carne a más de 70º C.

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

SUH: Bacteria Escherichia coli.

ALIMENTOS IMPLICADOS: alimentos preparados con carne molida, carnes mal cocidas, hamburguesas, salames, arrollados de carne, aguas contaminadas.

PREVENCIÓN: evitar dar carne molida a menores de 6 años, cocinar la carne completamente, usar agua potable para consumo y lavado de alimentos, lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, lavar y sanitizar frutas y verduras, evitar contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, realizar compras en comercios habilitados y controlar que los alimentos tengan su rótulo reglamentario.

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

VCP|gob.



MUNICIPALIDAD
DE VILLA CARLOS PAZ

¿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

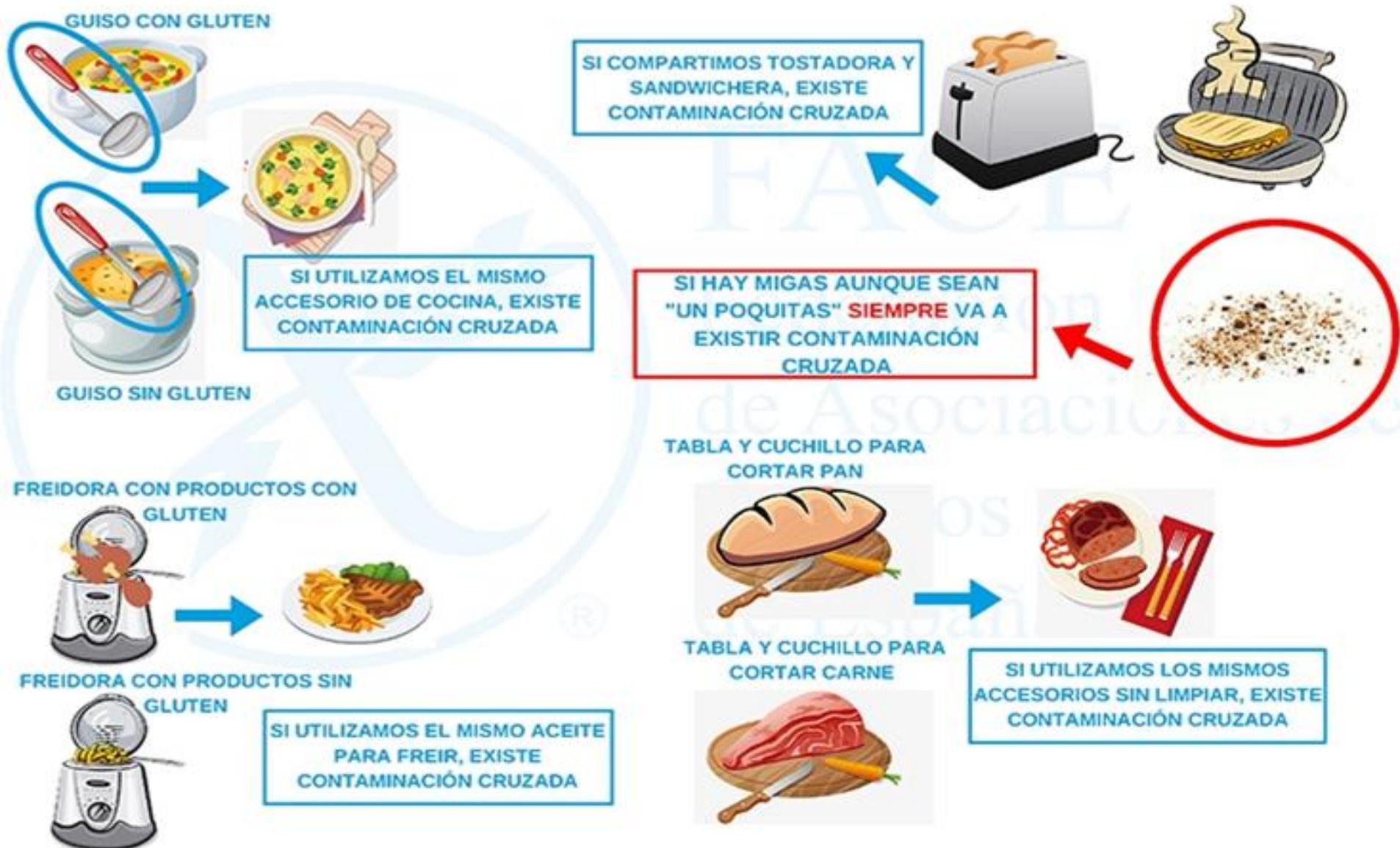
- Se entiende por “**Alimento Libre de Gluten**” (ALG) el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena ni de sus 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.

CONDICIONES PARA OFRECER PRODUCTOS SIN TAAC

- UTILIZAR SIEMPRE UTENSILIOS DE COCINA LIMPIOS Y EXCLUSIVOS PARA CELÍACOS.
- SE RECOMIENDA DISPONER DE UTENSILIOS DESCARTABLES Y ENVASADOS INDIVIDUALMENTE, (VASOS, PLATOS, CUBIERTOS).
- TENER UNA ALACENA CON PUERTA ESPECÍFICA EN LA QUE SE DISPONGAN EXCLUSIVAMENTE LOS 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.
- LOS MICROONDAS UTILIZADOS PARA SU CALENTAMIENTO DEBERÁN SER DE USO EXCLUSIVO.
- DESPENSAS, KIOSCOS, DIETÉTICAS, SUPERMERCADOS, DEBERÁN CONTAR CON ESTANTERÍAS SOLAMENTE PARA ALIMENTOS SIN TACC.

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 EXÁMEN, 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!!!