

CARPETA TÉCNICA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y REGLAS BÁSICAS

Bibliografía consultada:

Código Alimentario Nacional

Publicaciones del Departamento de Vigilancia Alimentaria del INAL

Revista "Muy Interesante"

Colaboraron:

Secretaría Administrativa: Sr. César Quevedo e Ing. Luis Rajczakowski

Cátedra de Química. Bioq. Oscar B. Abratte e Ing. Quim. Juan E. Miño

Dibujos: Sra. Elvira Beatriz Bykovich

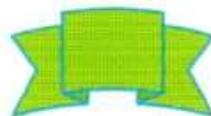
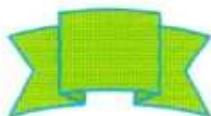
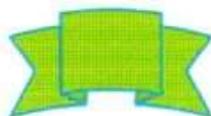


MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

CARPETA TÉCNICA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y REGLAS BÁSICAS

CONTENIDO:

- 1- INTRODUCCIÓN.-
- 2- DEL ASEO DEL PERSONAL.-
- 3- DE LAS COCINAS Y COMEDORES.-
- 4- DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE COCINAS Y COMEDORES.-
- 5- REGLAS DE ORO SOBRE HIGIENE EN COCINAS Y COMEDORES.-
- 6- DE LA LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS.-
- 7- DE LOS FACTORES QUE LLEVAN A LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.-
- 8- DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (FRUTAS, CARNE Y PESCADO, PRODUCTOS LÁCTEOS, VERDURAS).-
- 9- UNA ORGANIZACIÓN EN FRIO.-
- 10- DE LOS ALIMENTOS: CÓMO COMPRAR CON GARANTÍA.-
- 11- DEL TRATAMIENTO DE LAS PLAGAS.-
- 12- DE LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA DEL COMEDOR.-





MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

INTRODUCCIÓN

La presente *“Carpeta Técnica Para Manipulación de Alimentos y Reglas Básicas”* está dirigida a informar, especialmente al Personal que desarrolla tareas en el ámbito de cocina y comedor de la Regional Oberá, sobre reglas básicas que deben ser ineludiblemente conocidas.- Es conveniente tener siempre presente que, todo servicio de comidas que pueda prestarse a terceros, conlleva un alto grado de responsabilidad, por parte de quién o quienes lo brindan.- La higiene del personal, como del local que se utiliza, de la vajilla, y de los alimentos que se preparan, son fundamentales para el mantenimiento de la salud.- Por lo tanto Ud. que es parte del servicio, debe conocer lo mínimo imprescindible sobre normas y principios que hacen a la seguridad en el proceso de elaboración del menú.-

- Cuando le surjan dudas de cualquier tipo, con respecto a su actuación en la tarea que desempeña, no deje de realizar la consulta correspondiente a su jefe de cocina, o al superior jerárquico que trabaja con Ud.- Será en beneficio de todos.-



Oberá, Mayo de 2000.-

DEL ASEO DEL PERSONAL

- 1) El Personal ocupado en las cocinas deberá utilizar ropa adecuada a sus tareas, mantenida en estricto estado de limpieza.- En ningún caso y por motivo alguno se permitirá realizar cambio de ropa dentro del local.-
- 2) En los locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco, o chicle, o comer.-
- 3) El lavado de las manos del personal se hará todas las veces que sea necesario para cumplir con prácticas operatorias higiénicas.-
- 4) Las rozaduras y cortaduras de pequeña importancia en las manos deberán curarse y vendarse convenientemente con vendaje impermeable adecuado.-
- 5) Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia. Estarán fabricados en material impermeable, excepto en aquellos casos en que su empleo sea inapropiado o incompatible con las tareas a realizar.-
- 6) El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras, o cualquier dolencia o enfermedad transmisible por los alimentos (en especial la diarrea), no deberá trabajar cuando exista la posibilidad de que pueda contaminar los alimentos con organismos patógenos o las superficies que hayan de estar en contacto con los mismos.-
- 7) Queda prohibido a los mozos y personal de cocina, etc., colocarse bajo el brazo o sobre el hombro los repasadores o paños de limpieza.- Todo el personal afectado al servicio deberá usar permanentemente gorras o birretes que eviten la caída de cabellos durante sus actividades en la cocina o comedor.- Del mismo modo el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.- Los mozos y demás personal que atienden al público deberán, además de vestir con aseo y corrección, gozar de buena salud certificada oficialmente.-



DE LAS COCINAS Y COMEDORES.-

Los locales destinados a Cocinas y Comedores tendrán la amplitud adecuada en relación con la importancia del establecimiento, debiendo además reunir las siguientes condiciones:

- 1) Ser bien aireadas y ventiladas, con pisos y paredes adecuados.-
- 2) Las aberturas estarán provistas de cierre automático y tela metálica o de material plástico, para evitar la entrada de insectos.-
- 3) En las cocinas no podrán guardarse ni tenerse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuestos en forma que esté garantizada su higiene.-
- 4) Los productos destinados a la preparación de las comidas deberán depositarse en local separado y adecuado; las hortalizas deben depositarse en estantes protegidos con telas metálicas o de material plástico; la carne en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas, y el pescado y los mariscos en una u otra de estas últimas.-
- 5) Durante las horas de preparación de las comidas no se permite la existencia de aserrín en los pisos de las cocinas, excepto una pequeña cantidad alrededor de las hornallas.-
- 6) Las basuras y residuos deben depositarse en recipientes adecuados, con tapas.-
- 7) Cuando se preparan platos de comida, éstos **una vez hechos, no podrán guardarse más de 24 horas**, ni utilizarse por ningún motivo las sobras para elaborar nuevos manjares, las que deberán arrojarse a los depósitos de residuos inmediatamente, entendiéndose por sobras los restos de comida que vuelven en los platos por no haber sido consumidos por los comensales.- Las porciones de comida que vuelven de las mesas en las fuentes podrán apartarse para ser consumidas **dentro de las 24 horas por el personal, pero de ninguna manera se utilizarán para ser servidas a los comensales** y deberán conservarse en sitios separados, destinados a este objeto.-
- 8) Los platos de comida que es costumbre tener a medio terminar (pastas, arroz, verduras cocidas, etc.) **deben consumirse dentro de las 24 horas de cocinados**, y en las heladeras sólo podrán conservarse materias primas de cocina (carnes, frutas, huevos, leche, manteca, fiambres, etc.), salsas, mayonesas y afines, las llamadas salsas universales o de fondo (excepto el tuco) y bebidas.-
- 9) En capítulos siguientes encontrará distintas guías de conservación de alimentos vegetales y cárneos.-





MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

DE LA LIMPIEZA DE INSTALACIONES DE COCINAS Y COMEDORES

GENERALIDADES: (Del Art. 20-Inc.3-Cap.II- del Código Alimentario Argentino):
Obligatoriedad de recordar al personal, la obligación de lavarse las manos, cada vez que sea necesario.-

a) **PROGRAMA DE LIMPIEZA:** El programa de limpieza implica 2 partes que se consignan por separado:

- 1) Limpieza de la cocina-comedor.-
- 2) Limpieza de los sanitarios.-

El principio rector del trabajo supone:

* Separación total de los elementos: balde, escoba, escurridor, trapos de piso, desinfectante, ocupados en cada ambiente.- Es decir, los elementos de limpieza del baño se ocupan en el baño y no salen de él.-

* Los elementos de limpieza ocupados en cocina y comedor se ocupan sólo para cocina y comedor y no salen de ellos.-

* La educación permanente del personal y de los comensales, a través de carteles indicadores específicos.-

b) **Técnica de limpieza:**

- 1) La primera operación a ejecutar será el barrido para eliminar los residuos más groseros.-
- 2) A continuación se lavará con agua potable y se barrerá.-
- 3) Se efectúa entonces un nuevo lavado con agua y detergente.-
- 4) Se enjuaga con agua corriente.-
- 5) Se desinfecta finalmente con solución de lavandina de 240 ppm., dejando actuar la solución por lo menos 10 minutos antes de escurrir.-

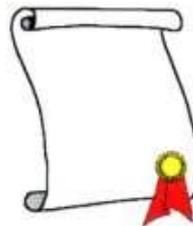
c) **Aberturas:**

Semanalmente:

- 1) Se limpiarán puertas y ventanas con un trapo seco para retirar el polvillo.-
- 2) Se repararán (lavar de ser necesario) con un trapo rejilla embebido en agua.-
- 3) Se repararán los marcos con solución de agua-creolina.-

Mensualmente: Se quitarán las telarañas y el polvillo del techo mediante un plumero.-

Oportunidad: La limpieza general se efectuará luego de finalizado el servicio de los comensales, de modo que la próxima vez que deba ocuparse el local sólo se requiera una leve repasada. Particularmente se repararán, antes de iniciar las actividades, las mesadas y mostradores con solución de lavandina de 240 ppm., y con un trapo rejilla perfectamente identificado y asignado a ese solo efecto, dejando actuar el desinfectante por lo menos 10 minutos.-



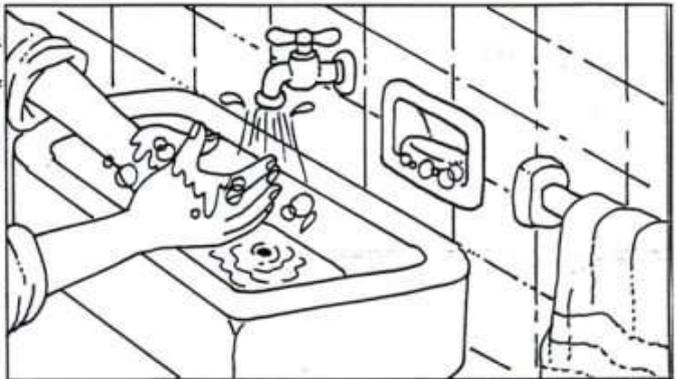


MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

REGLAS DE ORO SOBRE HIGIENE EN COCINAS Y COMEDORES

-Para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria, el Departamento de Vigilancia Alimentaria del INAL recomienda adoptar las siguientes medidas:

1) Lavarse las manos con frecuencia. Usar agua segura, jabón y cepillo, especialmente antes de preparar comidas, después de ir al baño, de cambiar al bebé, etc. También lavarse las manos cuando se manipula alimentos crudos y otros productos susceptibles de estar contaminados.-



- 2) Emplear agua segura en todas las etapas y procedimientos de la cadena alimentaria. Si el agua es de red controlada, asegurarse de la limpieza y desinfección del tanque y cañerías. Si es de pozo o de calidad dudosa, añadir dos gotas de lavandina concentrada por litro de agua y esperar 30 minutos antes de consumirla. Un método alternativo es hervirla durante 2 ó 3 minutos.- Otro, es añadir medio vaso de jugo de limón natural por litro de agua y dejar en contacto durante 20 minutos.-
- 3) Mantener una higiene escrupulosa en el lugar donde se preparan y/ o manipulan alimentos.- Las "rejillas" y repasadores deben lavarse a diario con agua caliente y lavandina. No usar los mismos elementos para la limpieza del baño y la cocina.- Utilizar agua lavandina concentrada (medio pocillo en un balde) para la higiene de azulejos y para la limpieza y desinfección de heladeras, procesadoras, etc.-
- 4) No toser o estornudar sobre los alimentos, ni manipularlos con heridas sin cubrir o infecciones de cualquier tipo.- La tos, los estornudos, las diarreas, las lesiones de la piel y las infecciones en general pueden vehiculizar microorganismos que al introducirse en los alimentos resultan peligrosos.-

////////////////////



MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

////////////////////////////////////

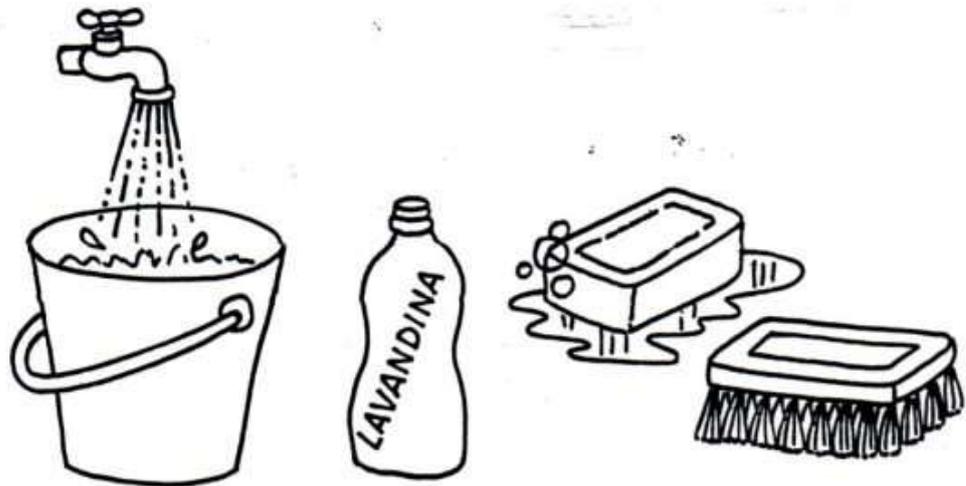
- 5) Lavar cuidadosamente los alimentos de origen vegetal al entrar a la cocina.- Deben lavarse escrupulosamente por arrastre con agua segura, tanto aquellos que se consumen crudos (por ejemplo: lechuga), como los que luego se cocinan (acelga). Así se eliminan posibles restos de plaguicidas.-
- 6) Evitar la contaminación cruzada.- Los alimentos crudos no deben estar en contacto con los cocidos ni en el almacenamiento ni durante su manipuleo. Tampoco los alimentos cocidos deben entrar en contacto con utensilios o vajilla empleados para el manipuleo de los productos crudos.-
- 7) Mantener en frío las comidas. Los alimentos (por ejemplo: tartas, empanadas, ensaladas) que luego de su preparación no se cocinan ni consumen de inmediato, deben mantenerse en frío a fin de evitar el crecimiento microbiano.-
- 8) Cocinar bien los alimentos: Los alimentos crudos, en especial los de origen animal, pueden estar contaminados con bacterias y parásitos de riesgo para la salud. Para destruirlos es necesario cocinar el alimento a 80° C o más en toda la masa.-
- 9) Después de la cocción no enfriar los alimentos a temperatura ambiente por más de una hora. Dejarlos más tiempo sin refrigerar entraña riesgos que es necesario evitar.-
- 10) Recalentar bien los alimentos ya cocidos.- Los alimentos cocidos que se han conservado en frío (pollo o empanadas, por ejemplo), deben recalentarse para el consumo a temperaturas mayores de 80° C en toda la masa del producto. Esta medida asegura la destrucción de los microorganismos que pudieran haber llegado al alimento durante el almacenamiento y la manipulación.-
- 11) Alimentos congelados.- Los alimentos que se congelan deben ser de óptima calidad higiénica y no deben haber permanecido a temperatura ambiente por más de una hora antes de su congelación. La descongelación debe hacerse en la heladera y no a temperatura ambiente. De ser posible, cocinar los alimentos congelados sin descongelar. No se debe volver a congelar un alimento que ya fue descongelado, pues de esta forma se incrementan los riesgos de contaminación.-
- 12) Consumir sólo productos de procedencia conocida e identificada en la etiqueta. No compre productos sin marca aunque sean más económicos. Pueden ser peligrosos.-
- 13) Controlar y respetar las fechas de elaboración y de vencimiento de los alimentos.-

////////////////////////////////////



////////////////////

- 14) No comprar, aceptar ni consumir latas hinchadas, oxidadas, abolladas o carentes de etiqueta.-
- 15) No consumir productos contaminados por mohos. Podrían ser cancerígenos.-
- 16) No ingerir alimentos crudos, tales como pescados, mariscos y huevos, ni carnes sin cocción completa.-
- 17) Mantener alejados de la cocina y de los alimentos a animales domésticos, mascotas, roedores e insectos. Pueden ser vectores de microorganismos de riesgo para la salud.-
- 18) Los productos empleados para combatir moscas y cucarachas no deben ser pulverizados sobre alimentos y utensilios de cocina.-
- 19) No almacene insecticidas, detergentes u otros productos tóxicos junto con los alimentos ni tampoco los introduzca en envases de bebidas.-
- 20) Mantener el recipiente de los residuos tapado y alejado del lugar en donde se preparan las comidas.-
- 21) No apoyar bolsas de compra que puedan estar sucias, en la mesada de la cocina.-





MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

DE LA LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS

GENERALIDADES:

UTENSILIOS: Vajilla, cubiertos, platos, tazas y copas.-

Fundamentos: (Del Art. 204-Cap. IV del Código Alimentario Argentino)

Solución de agua lavandina: 60 ppm. (10 ml de lavandina de 60 g/lit en 10 lts. de agua).-

TÉCNICA DE LIMPIEZA:

- 1) Lavado con agua corriente.-
- 2) Desinfección con agua hirviendo y/o vapor de agua por dos minutos.-
- 3) Inmersión en solución de agua con lavandina de concentración 60 ppm. durante 20 segundos.-
- 4) Enjuague con agua corriente.-

NOTA:

- a) La esterilización podrá efectuarse por cualquier otro método químico o físico autorizado.-
- b) De no esterilizarse, deberá usarse material descartable de uso autorizado.-
- c) Los utensilios que presenten bordes rotos, rajaduras, etc., deberán inutilizarse; y no podrán emplearse platos o vasos de madera.-

MAS CUIDADOS HIGIENICOS PARA RECORDAR

REJILLAS LIMPIAS: Las rejillas y estropajos de cocina pueden albergar bacterias que proliferan en ambientes húmedos. Para eliminarlas, es recomendable sumergirlos de vez en cuando en un litro de agua con una cucharada de detergente o unas gotas de lavandina.-

BUEN ALBERGUE: Los armarios y cajones donde se guardan los útiles de cocina, la vajilla y los cubiertos deben limpiarse periódicamente. El interior de los muebles debe estar al abrigo del polvo y de los insectos.-

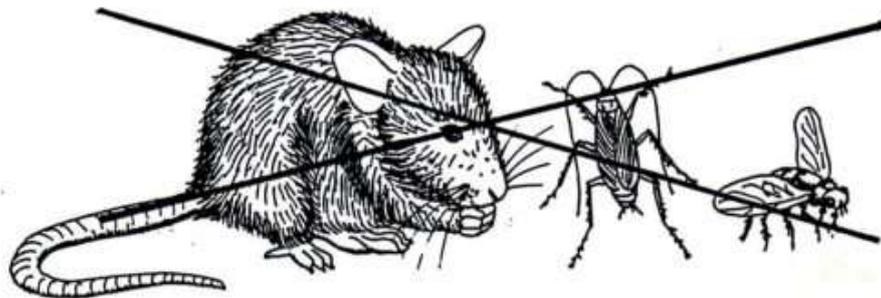
HERVOR SALUDABLE: Cocinar los alimentos en forma adecuada mejora el aroma y sabor de los productos, al mismo tiempo que destruye los microbios patógenos. Estos mueren cuando son calentados por encima de 80° C.-

NADA DE MIGUITAS: Después de haber cocinado deben eliminarse todos los restos dispersos por la mesada y el piso de la cocina. Ambos se lavan a diario con jabón, detergente o lavandina diluida.-



FACTORES QUE LLEVAN A LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1) PREPARACIÓN CON DEMASIADA ANTELACIÓN AL CONSUMO.-
- 2) ALIMENTOS PREPARADOS QUE SE DEJAN MUCHO TIEMPO A TEMPERATURA QUE PERMITA LA PROLIFERACIÓN BACTERIANA.-
- 3) COCCIÓN INSUFICIENTE.-
- 4) CONTAMINACIÓN CRUZADA (heladeras, transporte, manipulación, etc.).-
- 5) PERSONAS INFECTADAS O PORTADORAS.-
- 6) REFRIGERACIÓN INSUFICIENTE.-
- 7) LIMPIEZA DEFICIENTE DE INSTALACIONES Y ELEMENTOS DE COCINA QUE SE USAN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS MISMOS.-
- 8) INGESTA DE CONSERVAS, SALSAS Y/O MAYONESAS CASERAS.-
- 9) FALLAS EN EL TRATAMIENTO DE EXCRETAS, RESÍDUOS, INSECTOS, ROEDORES, ETC.-
- 10) FALTA DE CONOCIMIENTO DE LOS RIESGOS POR PARTE DEL CONSUMIDOR Y LOS MANIPULADORES.-
- 11) MALA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS QUE SE CONSUMEN CRUDOS.-





DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

<u>CONSERVACION DE LA FRUTA</u>		
<u>PRODUCTO:</u>	<u>LUGAR:</u>	<u>TIEMPO:</u>
Manzanas	Lugar fresco, seco	2 semanas
Aguacates (Paltas)	Frigorifico	5 días
Bananas	Temperatura ambiente	1 semana
Melones	Frigorifico	8 días
Naranjas o Pomelos	Frigorifico	2 semanas
Uvas	Frigorifico	5 días
Duraznos o Peras	Frigorifico	1 semana
Ananás o Frutillas	Frigorifico	2 días

<u>CONSERVACION DE CARNE Y PESCADO</u>		
<u>DIAS EN FRIGORIFICO:</u>	<u>PRODUCTO:</u>	<u>MESES EN CONGELADOR:</u>
3 -5	Filetes (ternera)	8 - 12
3 -5	Cordero y Cerdo	3 - 4
1 -2	Carne picada	2 - 3
3- 5	Asado ternera o cordero	8 - 12
3- 5	Cerdo asado	4 - 8
1- 2	Higado y visceras	3 - 4
7	Panceta	1
1- 2	Salchichas de cerdo	1 - 2
3- 5	Jamón	1 - 2
2- 3	Pescado	1 - 2

<u>CONSERVACION DE PRODUCTOS LÁCTEOS</u>			
<u>Producto</u>	<u>Embalaje Tipo</u>	<u>Temperatura de Conservación</u>	<u>Tiempo de Conservación</u>
Mantequilla	Papel	0 - 5°C	6- 8 semanas
Helados	Plástico	- 25°	12 meses
Leche fresca	Cartón plastif.	- 18°	8- 10 meses
Queso	Cartón plastif.	- 5°	3- 5 días
Huevos	Papel o plást.	- 5°	2- 3 semanas

TENER EN CUENTA:

Frigorifico: 0° - 2° C
Congelador: - 20° C ; - 30° C

DE LA CONSERVACIÓN DE LA VERDURA

Muchos son los factores que influyen en la degradación de los alimentos, entre ellos se encuentran el desarrollo bacteriano, la oxidación o la simple descomposición de algunas de las moléculas de su estructura.- El frío no es el único método de conseguir una larga conservación, pero sí uno de los más eficaces.-

De hecho, no todos los alimentos se pueden enfriar mucho sin un tratamiento oportuno. Incluso en ciertos casos los alimentos no pueden ser enfriados por debajo de la temperatura ambiente. La tabla anexa recoge la temperatura y el tiempo de conservación aconsejado para las verduras.-

Alimento:	Lugar:	Tiempo:
Alcachofas	Frigorífico	4 días
Apio	Frigorífico	5 días
Batatas	Temperatura ambiente	2 semanas
Berenjenas	Frigorífico	2 semanas
Calabacines	Temperatura ambiente	2 semanas
Cebollas	Temperatura ambiente	2 semanas
Cereales	Frigorífico	2 días
Coles	Frigorífico	4 semanas
Coliflores	Frigorífico	2 semanas
Espárragos	Frigorífico	2 días
Espinacas	Frigorífico	3 días
Lechugas	Frigorífico	1 semana
Papas	Frigorífico	5 días
Pepinos	Frigorífico	2 semanas
Perejil	Temperatura ambiente	2 semanas
Pimientos	Frigorífico	5 días
Setas (Hongos)	Frigorífico	4 días
Tomates	Frigorífico	1 semana
Zanahorias	Frigorífico	2 semanas

Frigorífico = a 0° C , a -2° C



MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

UNA ORGANIZACIÓN EN FRÍO

CRUDO Y COCIDO: Nunca deben entrar en contacto, ya que pueden producirse contaminaciones cruzadas.

Los alimentos cocidos se colocan siempre en las bandejas superiores.-

TOMATE FRITO Y SALSAS: Una vez abierto el envase para su uso, es recomendable trasladar el contenido a un recipiente hermético de vidrio o de plástico.

CARNE Y PESCADO CRUDOS: Se conservan envueltos en papel de aluminio, plástico adherente o en un recipiente hermético.-

HUEVOS: Jamás guarde en la heladera huevos con la cáscara sucia; deseche los que lleven más de tres semanas en la huevera.-

EMBUTIDOS: Los rápidamente perecederos, como el jamón cocido, se conservan en una fiambra y en la parte baja de la heladera, que es la más fría.-

FRUTAS Y VERDURAS: Su lugar apropiado en la heladera es la parte baja. Los tomates, papas, bananas, cebollas y limones no necesitan del frío para su correcta conservación.-





MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

DE LOS ALIMENTOS:

CÓMO COMPRAR CON GARANTIA

FRUTAS Y VERDURAS:

- Nunca compre en negocios no autorizados.-
- Rechace las verduras, hortalizas y frutas que no tengan la piel limpia y sana, sin brillo y sin el color propio del producto.- Compruebe que las verduras congeladas no están expuestas a temperatura ambiente.-

PESCADO FRESCO:

- Rechace el pescado en los siguientes casos:
Con ojos arrugados y hundidos en las órbitas.- Piezas a las que se les ha retirado los ojos.- Olor desagradable, putrefacto o amoníaco.- Agallas decoloradas y de aspecto grisáceo.- Piel empañada.- Escamas que se desprenden con facilidad.- Carne blanda. Esta, al ser presionada con el dedo, se queda impresa con la huella.-

PESCADO CONGELADO:

- Los nutricionistas recomiendan que se evite el pescado conservado de las siguientes maneras: Si se compra en piezas enteras, éstas deben estar duras (no ceden al ser presionadas con el dedo) y mostrar la piel limpia, sin erosiones ni rasgaduras.-
- Si se adquiere en trozos, estos también deben estar completamente duros.- La superficie de corte y la espina deben tener un color blanco.-
Rechace los pedazos que muestren reflejos rojizos cerca de la espina.-
Si se compra envasado, compruebe que el recipiente esté sellado herméticamente y que carezca de roturas. Estas permiten la entrada de aire en su interior.-

MARISCO FRESCO:

- Los bivalvos siempre se deben adquirir dentro de sus conchillas. Estas deben estar fuertemente cerradas.-
- En el caso de los mejillones, ostras, almejas y berberechos, asegúrese de que han sido sometidos a depuración.-
- Rechace los calamares y los pulpos que hayan perdido su fuerte pigmentación.- Tampoco los compre si detecta un olor desagradable o si su carne es blanda o nacarada.-

////////////////////



MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

////////////////////

CARNE:

- Rechace las carnes y embutidos caseros procedentes de animales sin control veterinario.-
- Cuidado con los embutidos fabricados con carne procedente de animales de caza (ciervos, etc.)
- No compre carne que no haya sido picada en su presencia.-
- No consuma carne con mal olor o aspecto desagradable, así como la que presenta reflejos iridiscentes en su superficie.-
- Preste mucha atención a la higiene del establecimiento comercial.-
- Rechace la carne que no proceda de un ambiente refrigerado y que esté expuesta al público sin protección.-

HUEVOS:

- Preste atención a la fecha de envasado y no adquiera huevos que caduquen durante la semana en curso.-
- La cáscara tiene que estar limpia y sólida.-
- Recuerde que los huevos marrones no son más nutritivos que los blancos.-
- Para saber si un huevo está realmente fresco, realice estas sencillas pruebas:
Al sumergir al huevo en agua con sal, si se hunde, está fresco; si flota en posición horizontal evite su consumo.-
Al cascar un huevo de calidad, la yema permanece abultada y la clara densa y blanca.-
Al hervirlos, los huevos duros presentan la yema bien centrada. En los huevos pasados, la yema se desplaza hacia un lado.-

CONSERVAS:

- No compre latas oxidadas o con herrumbre.-
- Las latas no deben presentar abolladuras, abombamientos ni otro tipo de deformación exterior.-
- Rechace los envases sin etiqueta ni vencidos.-
- Verifique siempre la fecha de vencimiento.-

CEREALES Y LEGUMBRES:

Trigo, maíz, porotos, arvejas, lentejas, arroz, garbanzos: al echarlos sobre el agua, flotan: Presencia de gorgojos e insectos varios; signos de fermentación: Rechácelos.-





MINISTERIO DE CULTURA Y EDUCACION
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES
FACULTAD DE INGENIERIA

DEL TRATAMIENTO DE LAS PLAGAS

1.- GENERALIDADES:

A los efectos de cumplir disposiciones legales vigentes.-

2.- TECNICA:

- a) Se desinsectará las veces que sea necesario o cada seis (6) meses como mínimo.-
- b) Después de cada desinsectación se repetirá la operación de ser necesario.-
- c) Antes de cada desinsectación se retirarán del local todos los alimentos.-
- d) Después de la desinsectación se lavarán prolijamente todos los equipos, utensilios e instalaciones, con agua.- Luego con agua con detergente, y se los desinfectará finalmente lavándolos con una solución de agua con lavandina.-
- e) Se confeccionará un certificado de desinsectación especificando:
 - Local desinsectado.-
 - Tóxico empleado.-
 - Dosis utilizada: Dilución, masa o volumen de tóxico sin diluir empleada.-
 - Personal que ejecutó el trabajo.-
 - Fecha.-
- f) El original del certificado se archivará en la Secretaría de Asuntos Estudiantiles, y una o más fotocopias se expondrán en el local desinsectado, a la vista del público.-

