

Verano Seguro

“Las 5 claves para garantizar la inocuidad de los alimentos”.

Docente: Lic. Alejandro Gibert

Departamento de Capacitación y Epidemiología

ASSAL Central

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos



Enfermedades Transmitidas por Alimentos



“El 40 % de los brotes ocurren en hogares”.



Enfermedades Transmitidas por Alimentos

PERIODOS DE
INCUBACION
CORTOS

GASTROENTERITIS

COMPLICACIONES
PERSONAS
VULNERABLES

ALTO NUMERO DE
AFECTADOS

AUTOLIMITANTE
CORTA DURACION

“La capacitación en Seguridad alimentaria es un derecho y debería aplicar a partir del comienzo de la edad escolar”



Las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos en Colonia de Vacaciones



CLAVE N°1

Utilice agua y alimentos **seguros** para su consumo



CLAVE N°1

- ❑ Use agua segura y recomiende a los niños que laven sus frutas antes de consumirlas.
- ❑ Recomiende a los niños de la importancia de no consumir alimentos vencidos.



CLAVE N°2

Mantenga la limpieza



CLAVE N°2

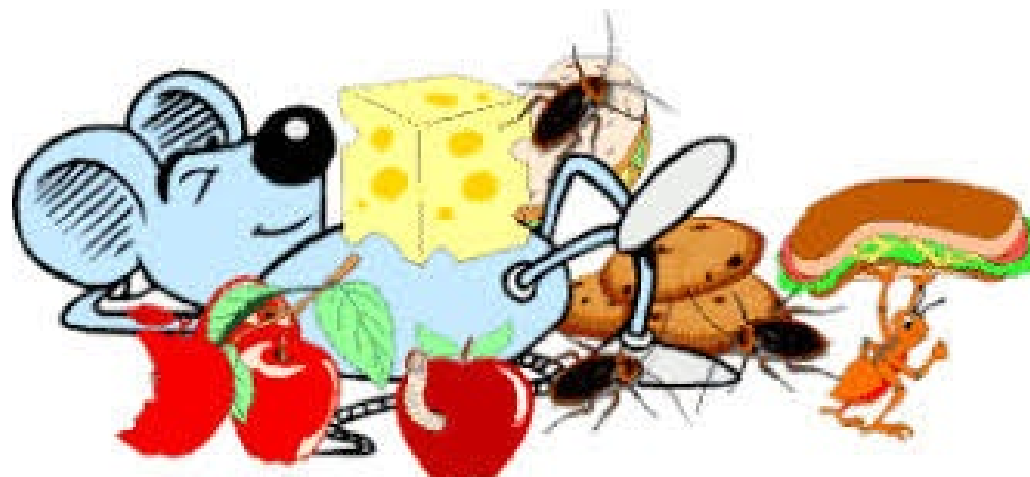
☐ **Recomiende la importancia del habito de lavarse las manos en todo momento.**



- **Antes de consumir alimentos.**
- **Después de Salir del Baño.**
- **o cualquier situación que sea necesario.**

CLAVE N°2

- ❑ Antes de comer garantice la limpieza en todas las superficies, donde se servirán o se preparan alimentos.
- ❑ Recomiende que los niños protejan los alimentos de plagas y otros animales.



CLAVE N°3

Separe alimentos crudos de los cocidos.



CLAVE N°3

- ☐ Separe los alimentos crudos de los cocidos.
- ☐ Use equipos y utensilios diferentes, para manipular alimentos crudos.
- ☐ Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocidos.
- ☐ Disponga correctamente los alimentos dentro de la heladera.

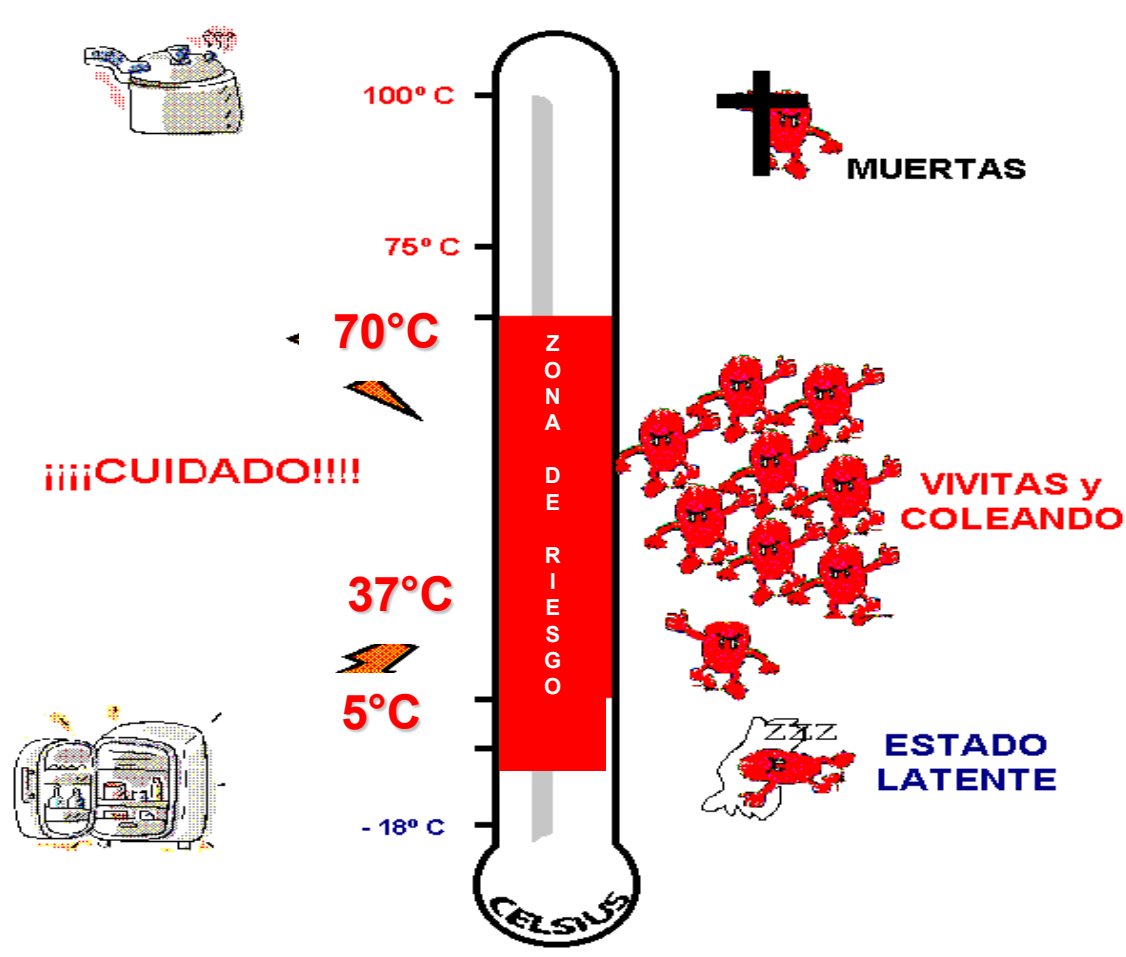


CLAVE N°4

Cocine los alimentos completamente



La Temperatura y los microbios



CLAVE N°4

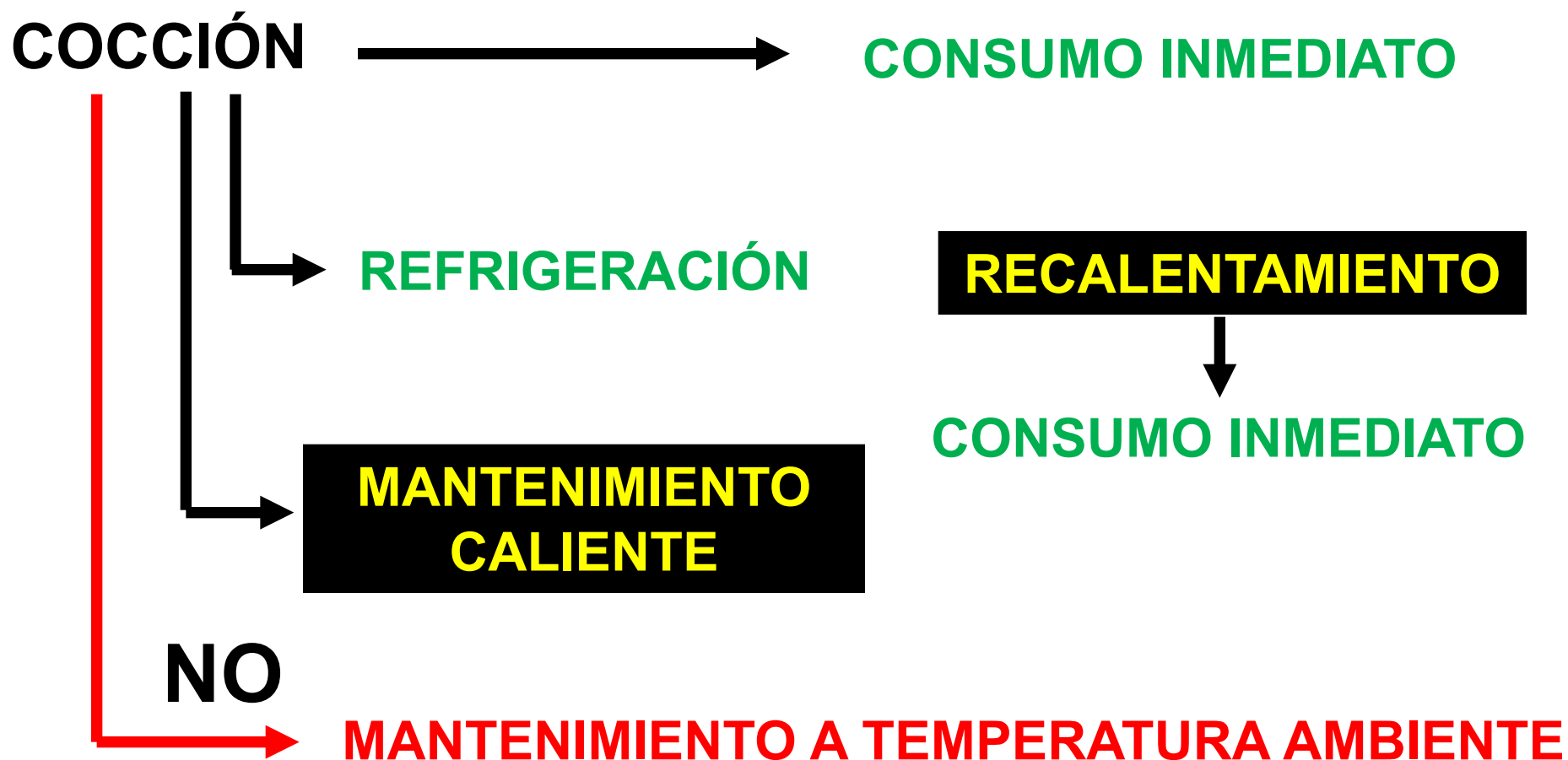
- ☐ **Cocine completamente los alimentos. para asegurarse de que han alcanzado los 70°C.**
- ☐ **En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados.**
- ☐ **Recaliente completamente los alimentos cocidos, a temperaturas superiores a los 75°C.**



Recuerde que luego del tratamiento térmico ya no hay más etapas en las que puedan eliminarse microorganismos que puedan llegar al producto.



CONDICIONES DEL PRODUCTO TERMINADO



CLAVE N°5

**Mantenga los alimentos a temperaturas seguras:
(bien fríos o bien calientes)**



CLAVE N°5

- ❑ **Recomiende a los padres si preparan sándwich, que lo hagan en el momento, evitando colocar aderezos.**



CLAVE N°5

Recomendaciones:

- ❑ Si no tiene una mochilas térmicas, forre una mochila para picnic con plástico con burbuja con botellas con agua congelada mantendrán la comida fresca por una hora aproximadamente.



☐ Recomendar a los padres que si los niños van a traer alimentos perecederos (pizzas, tartas, empanadas, sándwich, etc), como así también tortas con cremas les comuniquen a los profesores para que de manera inmediata sean llevados a heladeras para su conservación.



IMPORTANTE

“Si la colonia no cuenta con equipos de fríos, recomiende a los padres evitar ese tipo de alimentos”.





Alejandro Gibert

Lic. en Tec. de los Alimentos
MP 1-3320-5
