

Producción artesanal de dulces

"Una forma de valorar las frutas como recurso productivo y alternativa económica para todo el año de las familias del Bolsón de Fiambalá."



**Taller de intercambio de
experiencias**

Normas de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos

¿Sabes que tienes la enorme responsabilidad de manipular alimentos para el consumo de la familia?

Por esto, el producto que se logra debe ser de máxima calidad y confiabilidad para que nuestra familia reciba alimentos saludables

Por ejemplo: limpiar el lugar, desinfectar el baño, lavar los repasadores, controlar la calidad de todo lo que se va a usar y llevar las cuentas es tan importante como controlar el punto final de un producto.



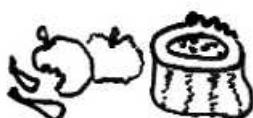
GASTOS	
paños	\$7
olla	\$40
azúcar	\$3

De la higiene personal y la sanidad de los equipos (instalaciones, locales, materia prima, etc.), va a depender que los dulces, mermeladas y otros productos artesanales que se fabriquen, no se contaminen en el tiempo.

¿Qué es lo que hace que los alimentos transmitan enfermedades?



- Cocción o recalentamiento inadecuado



- Alimentos contaminados o con productos químicos (frutos fumigados, benzoato de sodio, clarificante u otros químicos en las preparaciones)



- Insectos y roedores



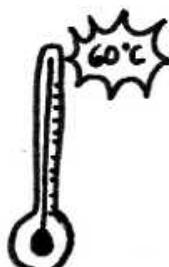
- Cocineras enfermas

- Utilización de los alimentos insanos, no comestibles o inadecuados (frutas o verduras en mal estado, picadas)



- Mala higiene personal y manipulación inadecuada de los alimentos

- Equipo y utensilios sucios



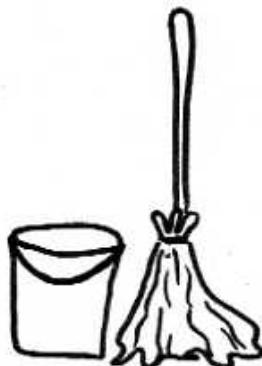
- Temperaturas de conservación inadecuadas

Higiene del lugar de elaboración



- El lugar debe permitir una fácil limpieza.
- Paredes, pisos y techos limpios, sin salpicaduras ni telarañas
- No deben existir rastros ni presencia de animales e insectos.
- Baños limpios y desinfectados.
- No debe existir agua estancada dentro del lugar ni en los alrededores.

- Eliminar olores desagradables y residuos cercanos.
- Evitar el desorden.
- La superficie donde se exponen los alimentos deben limpiarse y desinfectarse cada vez que se usen.
- Una vez finalizada la elaboración y envasado, se debe limpiar el local.



Higiene personal del manipulador de alimentos

- No debe mantener descubiertas las heridas que pudiera tener en las manos, pues allí abundan microbios que producen enfermedades.
- Las heridas no deben estar nunca protegidas con vendas de tela. Se usan guantes o dediles de caucho, plástico, goma u otro material higiénico impermeable.
- No debe usar anillos, pues pueden acumular microbios.
- Tampoco debe usar reloj, pulsera, uñas pintadas. Las uñas deben estar limpias y cortadas a la altura de la yema de los dedos.

- Debe lavarse las manos con jabón blanco o detergente, enjuagarlas y secarlas bien antes de comenzar la tarea.



- Debe mantener las manos alejadas de todo objeto sucio (dinero, basura, cabellos, nariz, oídos, etc), durante el tiempo que está trabajando.

Buenas prácticas higiénicas

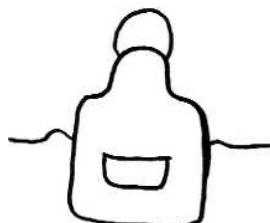
- No debe fumar mientras prepara los alimentos.
- No debe comer, escupir, mascar tabaco o chicle.

- Al toser debe cubrirse la boca con un pañuelo.
- No debe probar los alimentos con los dedos. Debe usarse cuchara o tenedor y lavar la cuchara o tenedor cuidadosamente antes de volver a introducirlo en la preparación.
- Los alimentos deben lavarse uno a uno, para evitar que queden microorganismos en los mismos.
- No debe usarse agua estancada.



- Debe cubrirse la cabeza con un birrete o cofia para evitar que caigan cabellos sobre los alimentos

- Debe usar guardapolvo, delantal u otra vestimenta limpia que sea lavable y renovable, que cubra la totalidad de la vestimenta que tenga debajo.



Higiene en los equipos, utensilios y vajilla



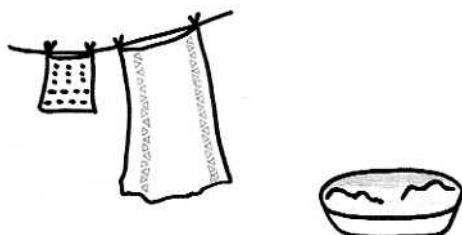
- Pailas, moledoras, tamizadoras deben lavarse con abundante agua limpia. No

se deben secar manualmente. Dejarlas boca abajo para que se escurran.

- La tapadora debe encontrarse limpia en todo momento, sin salpicaduras de los productos utilizados.
- Es preferible usar utensilios de madera para revolver.
- No usar aluminio.



- No se debe usar vajilla dañada, con rajaduras, despintadas o "cachadas".
- Todos los elementos usados deben lavarse uno por uno.
- Se debe tener una estantería especialmente para colocar todos los utensilios a escurrir, después del lavado.
- Las rejillas que se utilizan permanentemente durante el trabajo, se deben higienizar correctamente. Es conveniente dejarlas durante una noche en agua con lavandina para eliminar todo resto de suciedad.
- Los manteles y servilletas deberán estar limpios para cada actividad.



Higiene del producto



Las frutas y verduras sólo se lavarán con agua dulce y preferentemente potable.

Los productos deben estar sanos y producidos sin agrotóxicos (herbicidas, fertilizantes, fungicidas, etc.) y, en lo posible, en un marco de biodiversidad.

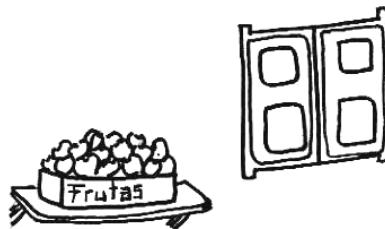
Las carnes deben cumplir con todas las normas de higiene y salubridad. Esto es: provenir de animales vacunados contra enfermedades, principalmente las que pueden contagiar a la familia, desparasitados, y alimentados saludablemente.

Higiene del almacenamiento de los productos

Los alimentos y materias primas deben guardarse libre del contacto con el suelo ya sea en tarimas o estantes.

Las entradas y ventanas estarán protegidas del ingreso de tierra, polvo, insectos o animales.

Se colocar lugar seco. En posible,



deben
en un
fresco y
lo
oscuro.

Higiene durante el etiquetado

Una vez cargados y fríos, para el etiquetado, deben tenerse las mismas precauciones de limpieza e higiene que en las instalaciones, lugar de trabajo y personal.



ES MUY IMPORTANTE PENSAR QUE:

En la elaboración de mermeladas, jaleas, dulces y almibarados, la autoconservación se basa en disminuir el contenido de agua del producto por evaporación, hasta que el desarrollo de microbios sea menos debido a la alta concentración del producto terminado.

La alta concentración o “punto” en mermeladas, jaleas y dulces, no debe ser inferior a 65° Brix leídos en el refractómetro. Este valor es, por otra parte, una exigencia legal del Código Alimentario Argentino.

En este nivel de concentración final el azúcar actúa como conservante y el “baño María” al que se someten los envases es para la esterilización de la “cámara de aire” que se forma después del llenado, evitando el desarrollo potencial de hongos en la superficie de los dulces.

¿QUÉ QUIERE DECIR?

- book **Agrotóxicos**: sustancias químicas usadas para control de organismos (hongos, bacterias, insectos, yuyos, etc.), que son utilizadas en la producción de alimentos de origen vegetal y animal. Todas son tóxicas, provenientes de la industria, cuyos propietarios son empresas multinacionales.
- book **Autoconservación**: producto cuya elaboración fue efectuada con buenas prácticas, que permite su conservación a través del tiempo y en condiciones de medio ambiente natural.
- book **Desparasitados**: parásitos eliminados.
- book **Higiene**: conjunto de medidas preventivas, reglas y prácticas, relativas al mantenimiento de la salud.
- book **Microbios**: seres vivos muy pequeños, que no se ven a simple vista. Pueden encontrarse en el suelo, en el aire, en el agua y en organismos vivos y muertos. Algunos producen toxinas, putrefacciones y enfermedades infecciosas. Otros son útiles pues participan en la elaboración del pan, del vino, del yogourt, etc.
- book **Refractómetro**: es un aparato que nos permite medir en ° Brix, el grado de azúcar de un producto.
- book **Salubridad**: grado en que una cosa es buena o perjudicial para la salud.

"Es necesario generar tecnologías propias para producir frutales sanos, y así ofrecer a la familia productos que tengan todos los nutrientes que necesitamos para vivir en salud."

**Capacitadoras: Ana María Aguirre
Mercedes Carrizo**

Desarrollo de material educativo, apoyo técnico y logística:

Equipo Oeste de Be Pe
Jesús Contreras
Manuel Aguirre
Mauricio Ruiz
Martina Rivas

Diego Carrizo de Frites s/n
K5345A Fiambalá Catamarca
Tel/Fax: (03837) 496028
E-mail: oeste@bepe.org.ar

