

GUÍA PEDAGÓGICA N°6: AGROINDUSTRIAL

ESCUELA: CENS ULLÚM

DOCENTES: Ortiz, María Eugenia - Rojas, Carolina Beatriz

CURSO: 1º Año DIVISION/ES: 1º Y 2º

CICLO: 2020

TURNO: Nocturno

ÁREA CURRICULAR: Agroindustrial

TÍTULO DE LA PROPUESTA: Buenas Prácticas de Manufactura.

CONTENIDO: Buenas Prácticas de Manufactura. Definición. Higiene Personal y requisitos sanitarios. Ejemplos.

HORAS DE CLASE: 3Hs semanales

ACTIVIDAD N° 1: Leer el siguiente texto

Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM)

Las buenas prácticas de manufactura son pautas generales (esenciales) de higiene y de buenos hábitos en la elaboración de alimentos para el consumo humano. Estas pautas están reglamentadas en la Argentina a través de la Resolución 80/96 del Grupo Mercado Común.

Establece que toda persona física o jurídica que posea por lo menos un establecimiento en el cual se realicen algunas de las actividades tales como elaboración/industrialización, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de alimentos industrializados en los Estados Partes del MERCOSUR deberá cumplir con dicha norma.

En esta guía nos centraremos en la higiene personal y requisitos sanitarios.

Higiene personal y requisitos sanitarios

En este punto se establecen una serie de pautas mínimas de salud e higiene personal requerida en todo establecimiento elaborador, de esta forma se evita que el mismo personal no se constituya en una potencial causa de contaminación.

Toda persona involucrada en la manipulación de alimentos debe estar provista de Libreta Sanitaria Nacional Única expedida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez en todo el territorio nacional.

- **Enseñanza de hábitos de higiene:** Se recomienda que todas las personas que manipulan alimentos reciban una capacitación adecuada y continúa en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

- **Estado de salud y enfermedades contagiosas:** Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores. Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad o este afectado de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, no podrá manipular alimentos hasta la obtención del alta médica por parte del profesional de la salud.

- **Heridas:** El personal que sufra de heridas en zonas que puedan provocar transmisión de microorganismos al alimento (manos, brazos, cuello, cara, etc.) no podrá manipular alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta su alta médica.

- **Lavado de manos:** Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa.

¿Cuándo? Antes de iniciar el trabajo. Inmediatamente después de utilizar los servicios sanitarios. Después de manipular material contaminado y todas las veces que sean necesarias.

¿Cómo? Con agua caliente potable y jabón (agente de limpieza autorizado). Frotando adecuadamente todas las zonas de la mano. Secándose con toallas descartables.

-**Higiene personal:** Toda persona que se encuentre en la zona de manipulación de alimentos debe mantener la higiene personal y en todo momento durante el trabajo debe llevar guardapolvo, calzado adecuado y cofia (que cubra totalmente el cabello). Todos estos elementos deben ser de colores claros y lavables o descartables. En lo posible, evitar la presencia de cierres o botones (que pueden desprenderse o engancharse) y de bolsillos externos (que pueden engancharse o contener objetos no higiénicos). No debe traer puesta la ropa de trabajo desde la calle. Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos deben mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al elaborador de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

Antes de manipular materias primas y alimentos, debe quitarse los accesorios (anillos, colgantes, relojes, pulseras, etc.) y objetos de cualquier naturaleza que pueda desprenderse durante la elaboración y contaminar el producto o provocar un accidente al engancharse en una máquina o en una parte de ella. En zonas en que pueda mojarse o recibir salpicaduras del producto, proteger la vestimenta con delantales impermeables, de fácil limpieza.

- **Conducta personal:** En las zonas en donde se manipulen alimentos deben prohibirse las acciones que puedan dar lugar a su contaminación tales como, comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas. No se debe depositar ropas ni objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos ya que son contaminantes. Si en el establecimiento elaborador se reciben visitas, se deben tomar precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos. Las precauciones deben incluir el uso de ropas protectoras y brindarles información de pautas a seguir.

ACTIVIDAD Nº 2: A partir del texto, responda:

- a) ¿Qué son las buenas prácticas de Manufactura (BPM)?
- b) ¿Por qué es importante considerar pautas mínimas de salud e higiene personal?

ACTIVIDAD Nº 3: Realice un esquema indicando las consideraciones referidas a Higiene Personal que tienen en cuenta las BPM.

ACTIVIDAD Nº 4: La siguiente imagen muestra el procedimiento correcto del lavado de manos. Redacte con sus palabras lo que observa en cada viñeta.



ACTIVIDAD Nº 5: Observe el video del siguiente link y enumere las Buenas Prácticas de Manufactura que aparecen en el mismo.

<https://youtu.be/4tbrbBoBNWo>

Directora: Prof. Valeria Gil

