



XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
2019

COMISIÓN DE LA XL SESIÓN DE COMUNICACIONES CIENTÍFICAS
2019

Presidente:

Dr. Sebastián SÁNCHEZ

Secretario:

Dr. Alcides Ludovico SLANAC

Vocales:

Dra. Lilian Cristina JORGE
Dra. Gladys Pamela TEIBLER
Msc Pablo MALDONADO VARGAS

Miembros del Comité de Admisión:

Dra. Silvia Irene BOEHRINGER
Dra. María Fabiana CIPOLINI GALARZA
Dra. Luciana CHOLICH
Dr. David Roque HERNÁNDEZ
Dr. José Luis KONRAD
Dr. Fernando Augusto REVIDATTI
Dra. Adriana ROSCIANI

Colaboradores:

Dr. José Sebastián BENÍTEZ RUIZ DÍAZ
MV Sebastián CAPELLO VILLADA
MV Gabriela Soledad CHILESKI
Dra. Diana MARTÍNEZ
MV José Augusto PICOT

Identificación de factores determinantes para revertir situaciones indeseables en la producción de alimentos a gran escala

Muzzio, N.M.^{1, 2}; Ulon, S.N.^{2*}

¹ Dirección de Bromatología. Municipalidad de la ciudad de Corrientes.

² Cátedra de Epidemiología. Fac.Cs. Veterinarias - UNNE.

* Email: epidemiologia@vet.unne.edu.ar

Resumen

Con el objetivo de identificar y establecer los principales factores o deficiencias edilicias y operacionales y que una vez controlados podrían disminuir la probabilidad de ocasionar ETA en la población en relación al volumen de alimentos generados, se realizaron 49 procedimientos en 21 establecimientos, en varios de ellos con más de una visita, por las falencias detectadas y tendiente a verificar su reversión y corrección, se labraron emplazamientos, infracciones y hasta clausuras temporarias por el riesgo detectado. Se evaluaron los ítems de habilitación, deficiencias edilicias, superficies de trabajo, direccionamiento de producción, probabilidad de contaminación agregada por el personal, contaminaciones cruzadas entre alimentos, deficiencias en refrigeración, falencias POES, registro de producción, capacitación operaria, con registro y determinación del grado de participación en planillas Excel. De los resultados obtenidos en las inspecciones, los 4 factores con mayor carga dinámica en la afectación operativa de un establecimiento generador de alimentos listos para consumir de índole rápido o de tipo catering, en orden decreciente, fueron: 1-presencia de superficies de trabajo imperfectas o destruidas, con materia orgánica de variada riqueza nutricional, que favorecen el asentamiento y/o reproducción de microorganismos banales o patógenos específicos que afectan directa o indirectamente los alimentos: 90,48 %. 2-probabilidad de contaminación agregada por intervención humana negligente o desconocimiento de normas sanitarias BPM: 85,72 %. 3-ausencia de direccionamiento higiénico desde el ingreso de la materia prima hasta obtener el producto elaborado, exponiendo a eventual diseminación de propios agentes, adquiridos o, a contaminaciones cruzadas: 76,2 %. 4-deficiencias edilicias por falta de espacios y/o exceso de actividades humanas productivas: 52,39 %. Siendo que muchas veces no es fácil o práctico manejar las adversidades como tampoco las pérdidas por mala administración y/o manejo, la identificación de los factores que mayormente participan en el procesamiento de los alimentos desde el ingreso de la materia prima hasta la salida de un producto elaborado, es fundamental para producir un cambio radical en la falta de control y planificación de la producción de alimentos sanos para la comunidad.

Palabras claves: alimentos, contaminación, microorganismos.