



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
INSTITUTO DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG
Corrientes - Argentina
Telfax: (+54) 3794 4425753 Interno 113



10º JORNADA DE EXTENSIÓN

1 y 2 de octubre de 2015

ASISTENCIA TECNICA PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN SALADAS, CORRIENTES

Rébak, Gladis¹; Capellari, Adriana²; Barceló, María³; Alegre, Elsa⁴; Obregón, Gladys¹; Gómez, Diego¹; Navarro Krilich, Lía¹; Ely, Sergio¹; Pino, Mariano¹; Méndez, Alejandro⁵.

¹ Cátedra Tecnología de los Alimentos. ² Cátedra Producción Bovina ³ Cátedra Microbiología.

⁴ Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria. ⁵ Municipalidad de Saladas.

Facultad de Ciencias Veterinarias. Sargento Cabral 2139 (3400). Corrientes. Argentina. Mail: grebak@vet.unne.edu.ar

La ciudad de Saladas (Corrientes) es un municipio de primera categoría, distante 97 kilómetros de la ciudad de Corrientes, teniendo a la citricultura, la maderera y la ganadería como actividades principales del municipio. Los hábitos alimentarios de la población, se han modificado del tradicional “hecho en casa” al “como hecho en casa”. Es decir, aquellas recetas que se cocinaban y servían en el núcleo familiar, hoy se preparan y comercializan en los diferentes servicios de comidas: restaurantes, rotiserías, deliveries, patios de comidas, fast food, catering, comedores institucionales (empresas, hospitales, geriátricos, escuelas), entre otros. Como parte de un proyecto de extensión del programa “UNNE en el Medio”, entre la Facultad de Ciencias Veterinarias y la municipalidad de Saladas, con la finalidad de lograr el adiestramiento en la manipulación higiénica de alimentos para asegurar la calidad e inocuidad de los mismos se capacita a personas involucradas en esta tarea, como requisito para obtener las Libretas Sanitarias. Con participación de operarios, propietarios de comercios y personal administrativo de la municipal de dicha localidad, se programó un cronograma de capacitación para la adquisición de conocimientos básicos necesarios para lograr alimentos sanitariamente aptos para consumo, evitando la posible transmisión de enfermedades de origen alimentario (ETA) y de las zoonosis (transmitidas de los animales al hombre), minimizando los factores que alteran las materias primas y los productos terminados, permitiendo involucrar a los responsables directos en la calidad final de los alimentos. La metodología utilizada consistió en una reunión de presentación con autoridades municipales de la localidad y luego en el dictado de cursos a través de exposiciones orales con entrega de material escrito compuesto por dibujos sencillos y diagramas de fácil comprensión, se expusieron los temas con ayuda de power point y rotafolio, proyectando videos relacionados a los temas expuestos. Los participantes, en un número mayor a 100 personas de los rubros hamburgueserías, fábricas de pastas, responsables de eventos (cattering), panaderías, pastelerías, rotiserías, comidas rápidas, entre otros, recibieron dicha capacitación. En una instrucción exclusiva, asistieron los operarios de la planta de faena de la localidad, explotada por una cooperativa. Se programó continuar con la misma modalidad de formación para los manipuladores en un futuro con cada uno de los rubros de actividades *in situ*, al igual con los operarios responsables del matadero, que solicitaron un adiestramiento en sus puestos de trabajo. Se concluye que esta capacitación crea el ambiente propicio para lograr el adiestramiento de manipuladores de alimentos mediante la articulación de la universidad con municipios del interior, que no siempre tienen la posibilidad de asistir a eventos de formación, por lo cual, los integrantes de los grupos de trabajo de extensión, brindan un servicio a la comunidad.