

**MÓDULO 1. Servicio de alimentación escolar. Misión. Propósito. Recursos. Organización.**

**Manipulación. Higiene y Seguridad. Conceptos básicos. El ser humano como fuente de contaminación. Prevención de ETA a través de la higiene personal y hábitos higiénicos. Las manos como principal vehículo de peligros biológicos y físicos. Técnica de lavado de manos. Higiene, limpieza, desinfección o sanitización. Buenas prácticas de higiene. Higiene de las instalaciones, del personal de cocina, de alimentos. Alimentos: inocuo, alterado, contaminado, adulterado, falsificado. Definiciones.**

---

- **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (SAE)**

Se entiende por Servicio de Alimentación Escolar (SAE) al servicio diseñado para satisfacer las necesidades nutricionales y complementar la alimentación de las y los estudiantes que asisten a un establecimiento educativo.

El Programa de Alimentación Escolar tiene como objetivo contribuir al buen estado de salud de las y los estudiantes.

El mismo está asociado a la experiencia pedagógica, con incidencia en el rendimiento escolar por el aporte de alimentos, influyendo en la disminución de los índices de deserción, ausentismo y desgranamiento y creando un espacio de integración social.



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS

### Misión

Ofrecer asistencia alimentaria adecuada a la población asistida, con el uso eficiente de los recursos y capacidades.

Decimos que la asistencia alimentaria es adecuada cuando:

- ✓ Tiene en cuenta las necesidades nutricionales (de acuerdo a la edad, momento biológico, etc).
- ✓ Ofrece alimentos inocuos (libre de contaminantes).
- ✓ Considera gustos, hábitos, patrones culturales.

### Propósito

Brindar asistencia alimentaria (refrigerio y/o comedor) al conjunto a de estudiantes que asisten a las instituciones educativas.

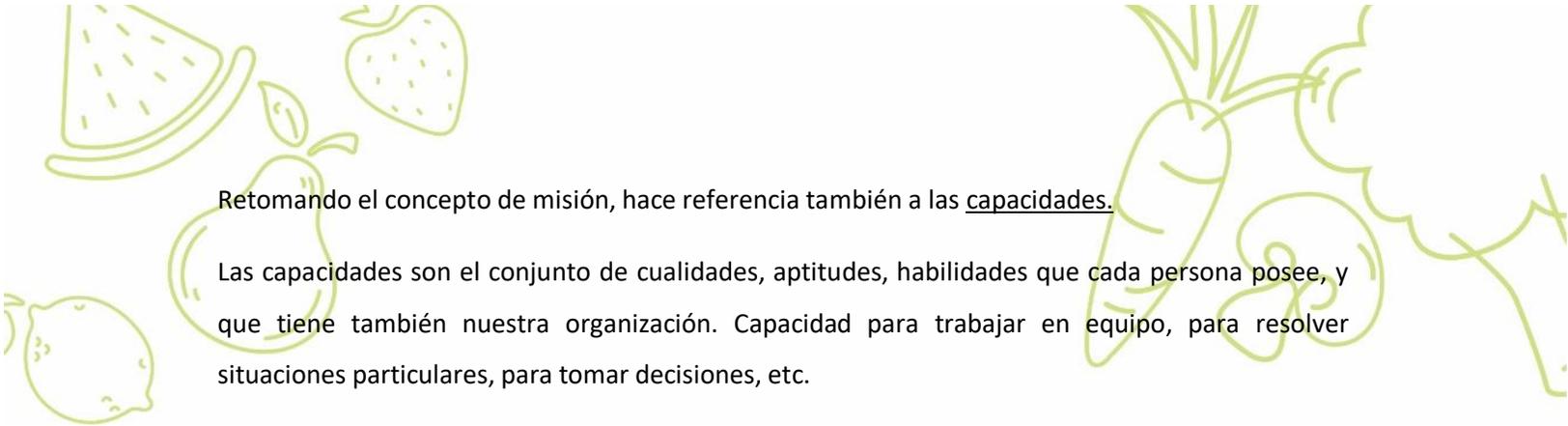
### Recurso

Conjunto de elementos disponibles para llevar a cabo una tarea o resolver. Pueden clasificarse en:

- Recursos humanos: Ej, personal directivo, docente, auxiliares de servicio, supervisores, etc.
- Recursos económicos: fondos necesarios para que los recursos se encuentren disponibles.
- Recursos materiales: elementos de cocina, de limpieza, uniformes, etc.
- Recursos organizacionales: conjunto de recursos únicos de la institución y la manera en que se utilizan a fin de cumplir con la misión del servicio de alimentación.
- Información: es un recurso importante y valioso que atraviesa a toda organización y que necesitamos tener.

Todos los recursos son importantes para llevar adelante las tareas que implica el servicio de alimentación escolar.





Retomando el concepto de misión, hace referencia también a las capacidades.

Las capacidades son el conjunto de cualidades, aptitudes, habilidades que cada persona posee, y que tiene también nuestra organización. Capacidad para trabajar en equipo, para resolver situaciones particulares, para tomar decisiones, etc.

### Organización

Es un sistema diseñado para alcanzar metas y/u objetivos. Está formado por personas, tareas, actividades y administración que interactúan, para lograr un fin.

La organización debe contemplar la distribución de tareas, de tal manera que el personal designado desarrolle las actividades con el cuidado y la responsabilidad que el servicio lo requiere.

En el SAE, la organización puede estar conformada por el equipo directivo, auxiliares de servicio y docentes. El auxiliar de servicio, es un pilar fundamental en la organización.



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS

- **HIGIENE Y SEGURIDAD**

### El ser humano como fuente de contaminación

Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad. La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos. También debe tenerse especial cuidado con los cortes o heridas, con el tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general.

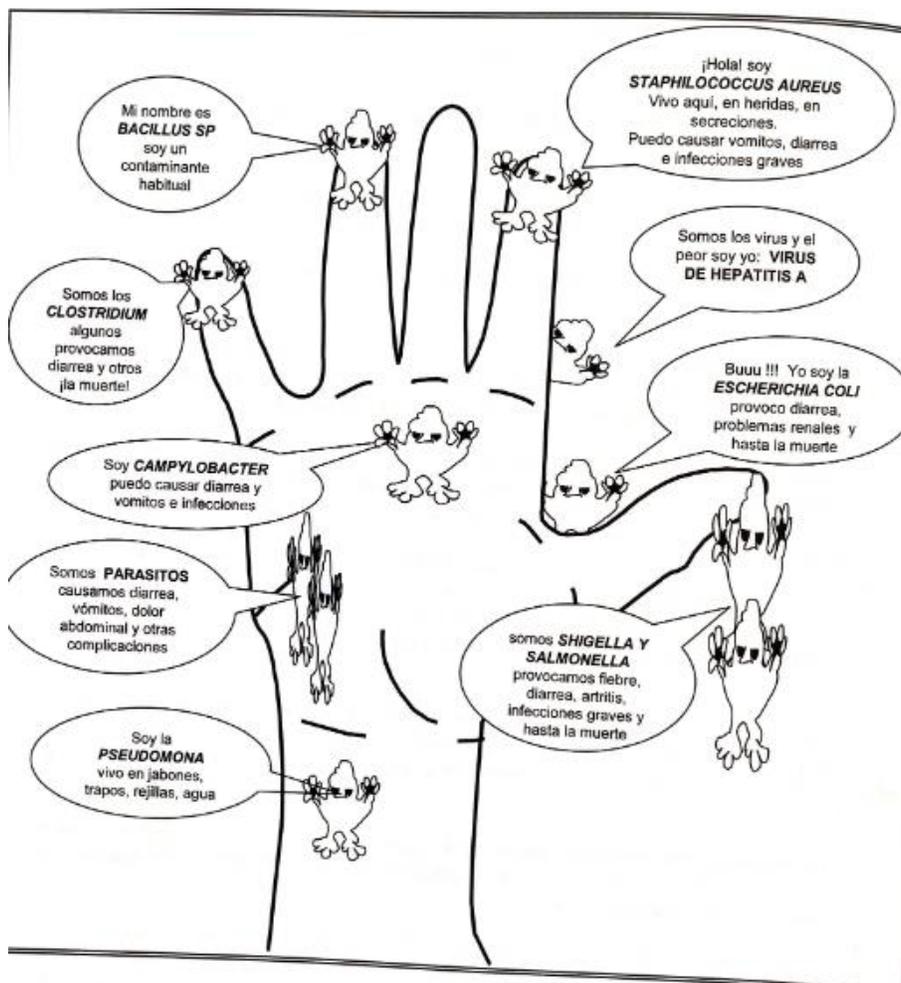


Si las personas presentan alguna enfermedad de las vías respiratorias, del estómago, heridas en las manos o infecciones en la piel, llagas o diarrea, es recomendable evitar estar en contacto con alimentos. Se sugiere realizar controles médicos periódicos.



Las manos del manipulador es un gran vehículo de peligros biológicos además de los físicos.

Los peligros físicos están relacionados con uñas, anillos, alhajas, pulseras o relojes, debemos retirarlos para lograr un buen lavado de manos, ya que estos tienden a acumular jabona y suciedad.



\* Imagen del Manual del Auxiliar de alimentación- Fundación Hptal. De Pediatría Dr. Juan. P Garrhan-2008

### Enfermedades Transmitidas por los alimentos- ETA

La ETAs Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades.



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

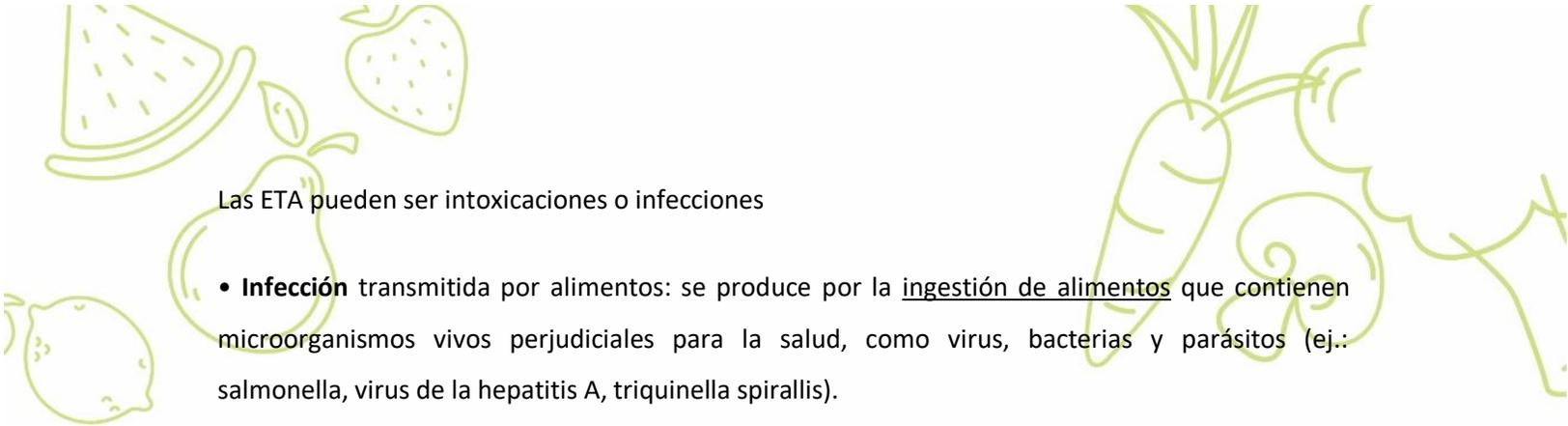
COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS



Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones

- **Infección** transmitida por alimentos: se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).

- **Intoxicación** causada por alimentos: se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

### **Síntomas**

Vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre.

Síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.

### **Grupos vulnerables**

Las infancias, los ancianos y las mujeres embarazadas que, son especialmente vulnerables. En estos casos, las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte.

Para el resto de las personas los síntomas son pasajeros.

### **¿Cómo se contaminan los alimentos?**

Los microorganismos peligrosos pueden llegar a los alimentos en cualquier momento, desde que son producidos en el campo hasta que son servidos. Cuando aquéllos sobreviven y se multiplican, pueden causar enfermedades en los consumidores. La contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida.



Recomendaciones para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos en su hogar.

## Gráfica de la Alimentación Segura y Saludable



### LIMPIAR MANTENER LA HIGIENE

Lavate las manos, lavá y desinfectá todos los utensilios que utilices. Protegé los alimentos y las áreas de la cocina.

### ELEGIR USAR AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

Utilizá agua de red o asegurate de potabilizarla antes de su consumo. - Seleccioná alimentos sanos y frescos. Lavá las frutas y las hortalizas. - No consumas alimentos ni los utilices para su preparación después de la fecha de vencimiento.



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

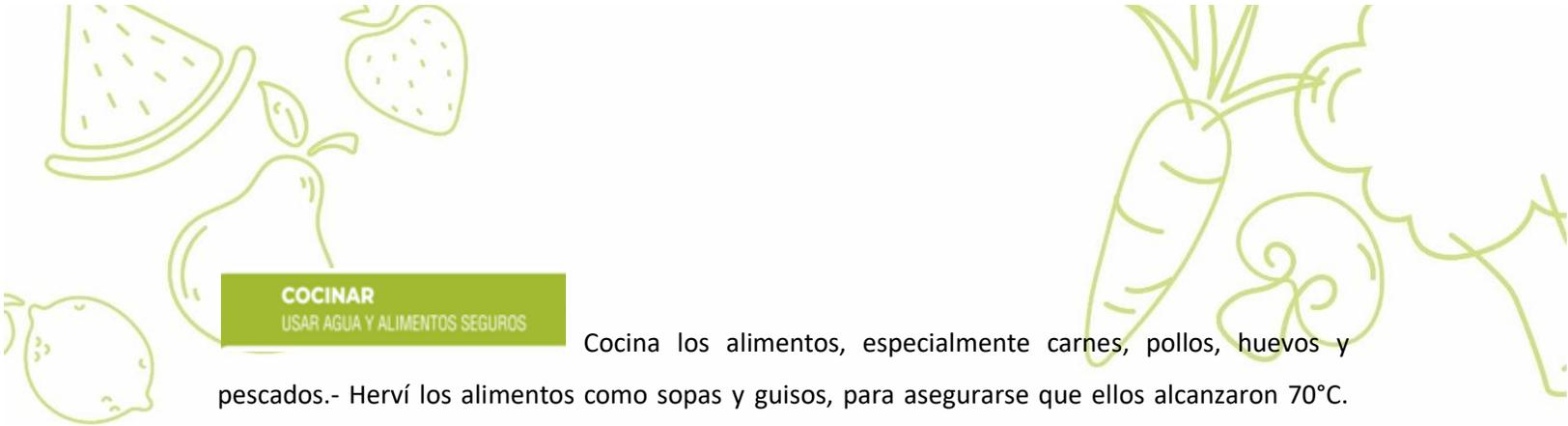
COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS



### COCINAR

USAR AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

Cocina los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.- Herví los alimentos como sopas y guisos, para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos, cuidá que no queden partes rojas en su interior.

### ENFRIAR

MANTENER A TEMPERATURAS SEGURAS

No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente durante más de 2 horas. - Enfría lo más pronto posible los alimentos cocinados y los percederos (preferentemente por debajo de 5° C). - Mantené bien caliente la comida lista para servir (por encima de los 60° C).- No guardes las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente.

### SEPARAR

EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Separá siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.- Para manipular carnes y otros alimentos crudos, usá equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar.- Conservá los alimentos en recipientes separados, a fin de evitar el contacto entre los crudos y los cocidos. Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollos, pescados y sus jugos, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas que pueden transferirse a comidas cocinadas o listas para consumir, ya sea durante su preparación o conservación.



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS

- **ALIMENTACION INOCUA**

Un alimento es una sustancia o mezcla de sustancias, naturales o elaboradas que se ingiere por hábito, costumbre, y que puede o no aportar nutrientes y energía.

Debe cumplir con dos condiciones:

Ser nutritivo: que aporte los nutrientes necesarios para la vida.

Ser inocuo: que no provoque daño o enfermedad.

Alimento alterado: alimento que por causas naturales (físicas, químicas y/o biológicas) ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición y/o en su valor nutritivo.



Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes vivos (microorganismos), sustancias químicas, minerales, orgánicas, componentes tóxicos, que puede ser perjudicial para la salud



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS

Alimentos Adulterados: Alimentos que le han quitado elementos útiles o característicos y lo reemplazaron, o no, por otros extraños, por agregados de aditivos no autorizados o sometidos a tratamiento para ocultar alteraciones.



**Antes**  
del tratamiento con  
monóxido de carbono

**Después**  
del tratamiento con  
monóxido de carbono

\*muestra de la progresión antes y después del proceso de tratamiento con gas de monóxido de carbono

Alimento falsificado: Alimento que tiene la apariencia y características generales de un producto legítimo y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes.

La ANMAT advirtió sobre mayonesa NATURA FALSIFICADA, la trucha tiene un tomate (foto 2) en su ilustración, la verdadera una pechuga de pollo (foto 1) ¡CUIDADO!



ENTORNOS  
ESCOLARES  
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN  
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL  
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN  
PROVINCIA

JUNTOS  
PODEMOS  
MÁS