

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

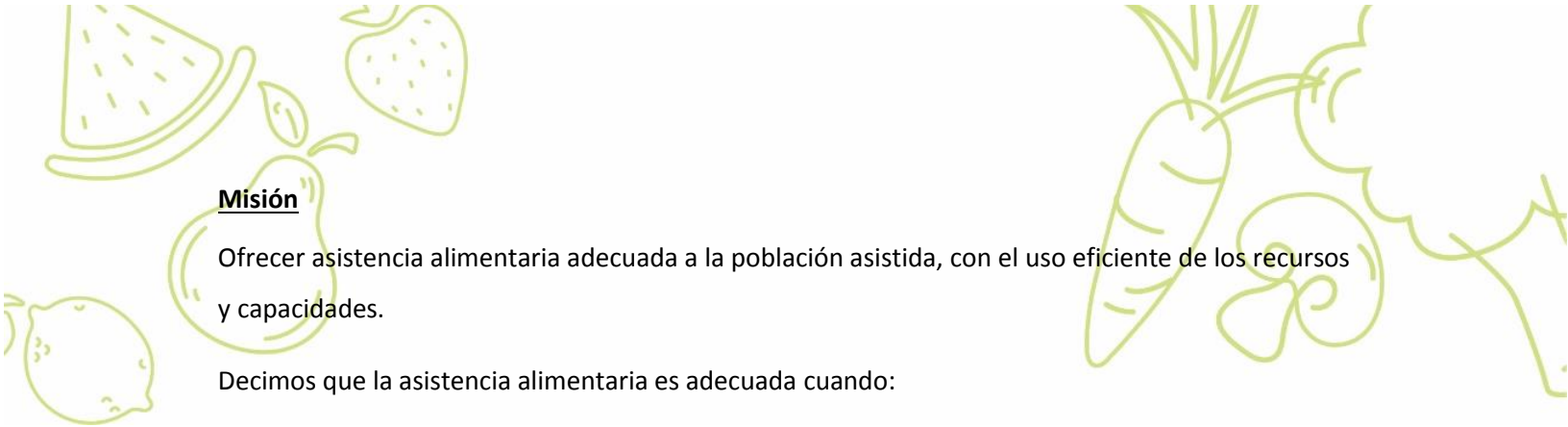
COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

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.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

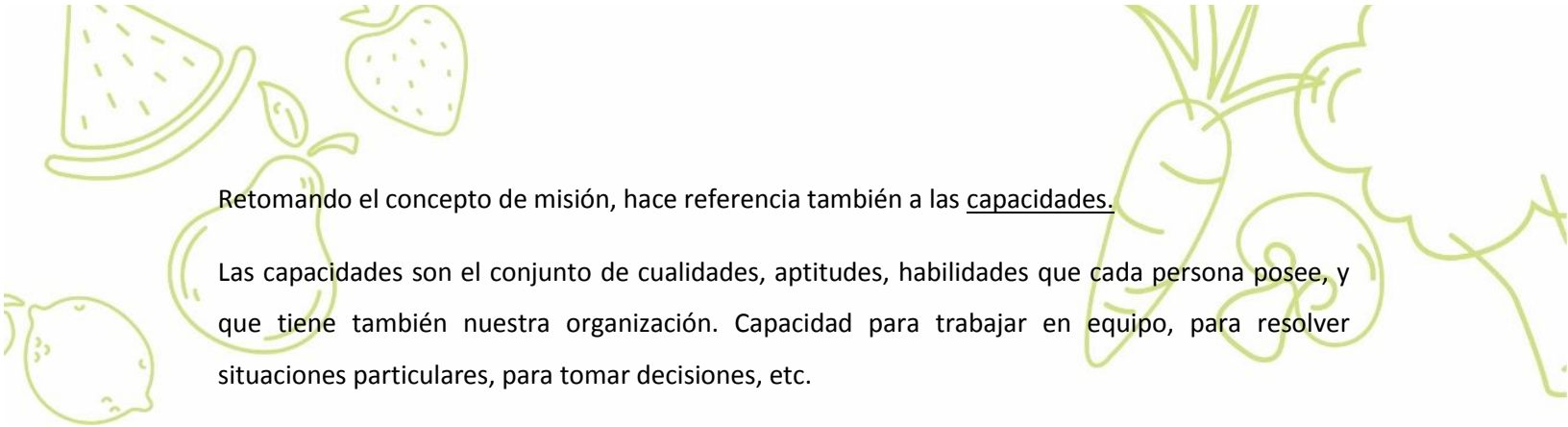
COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS



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.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

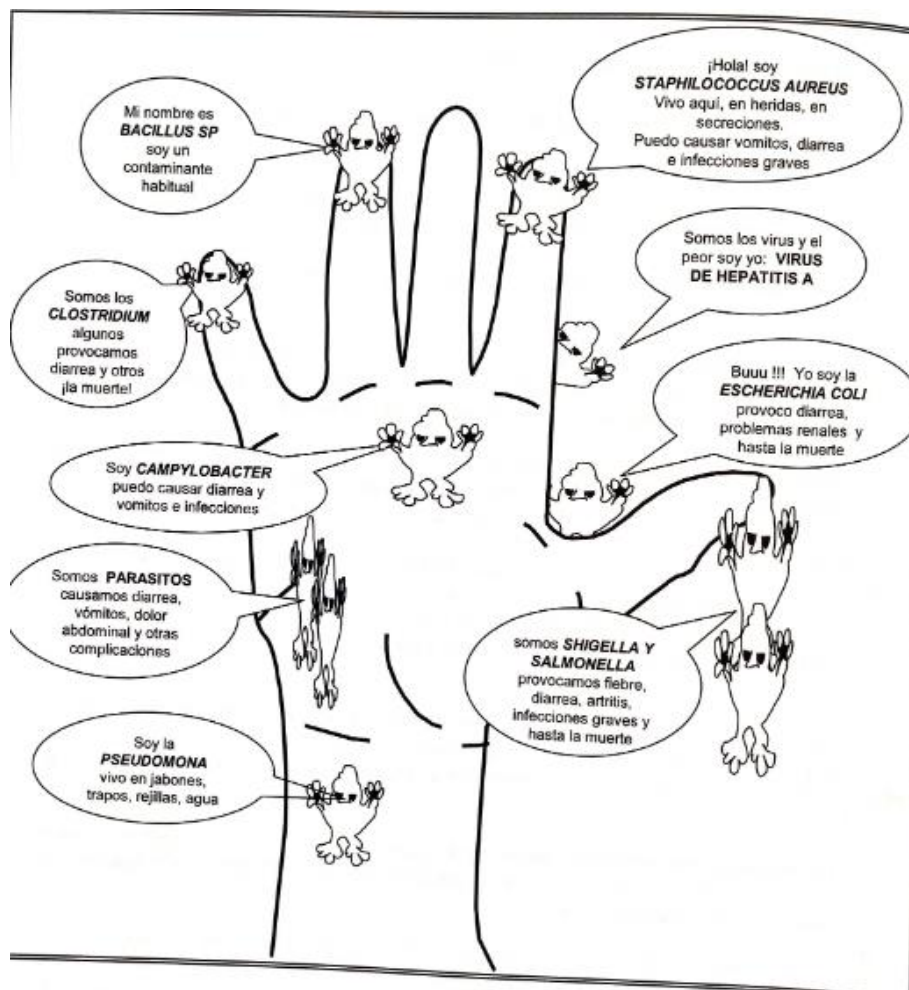
MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS

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 jabón 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

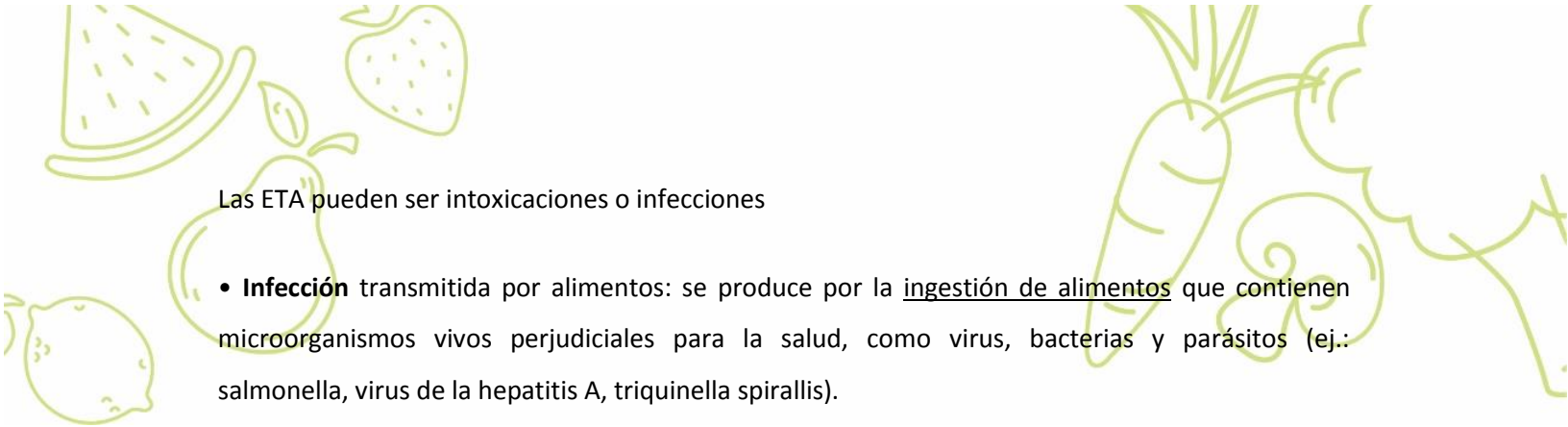
COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

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.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS

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

Gráfica de la alimentación segura y saludable



Lávate las manos, lava y desinfecta todos los utensilios que utilices .Protege los alimentos y las áreas de la cocina.



Utiliza agua de red o asegúrate de potabilizarla antes de su consumo. - Selecciona alimentos sanos y frescos. Lava las frutas y las hortalizas. - No consumas alimentos ni los utilices para su preparación después de la fecha de vencimiento.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

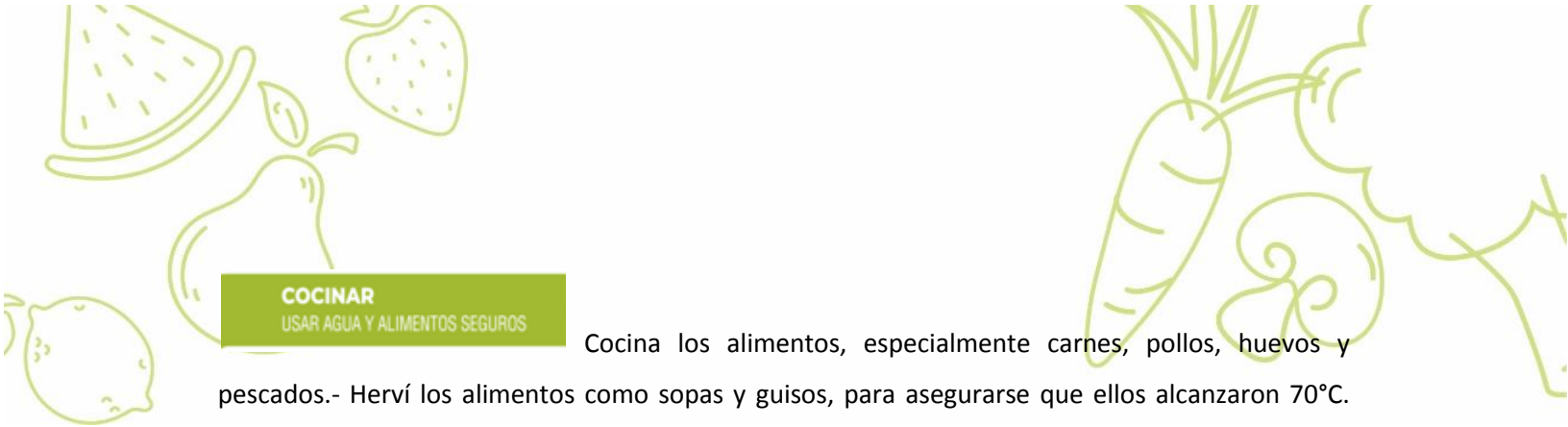
COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

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, cuida 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 perecederos (preferentemente por debajo de 5° C). - Mantén 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

Separa siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.- Para manipular carnes y otros alimentos crudos, usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar.- Conserva 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/que no contenga contaminantes.

El Código Alimentario Argentino define a **alimento contaminado** como aquel que contenga:

- ✓ Agentes vivos (microorganismos u organismos visibles peligrosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas en su composición normal, por ejemplo la E. Coli en hamburguesas cocidas.
- ✓ Componentes naturales tóxicos en concentraciones mayores a las permitidas por exigencias reglamentarias.

Estas sustancias que contaminan los alimentos los **llamamos peligros alimentarios** los cuales pueden ser de tipo biológico, físico o químico. Estos peligros son los que producen las **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**.

Peligros Físicos

Son aquellos objetos que llegan al alimento o a la comida, que según su material, filo o tamaño, pueden provocar daños como cortes, sangrados o infección. Estos pueden ser astillas de vidrio o madera, plásticos de algún envase, pelos, uñas, esmalte, hilos, trozos de virulana, etc.

Peligros Químicos

Son los líquidos o polvos limpiadores, detergentes, lavandina, limpia hornos, que se usan para hacer la limpieza del lugar donde se cocina. También llamamos peligros químicos a insecticidas que se usan para matar cucarachas o roedores y plaguicidas de frutas y verduras mal lavadas.

Peligros Biológicos

Son organismos, algunos son visibles como moscas, cucarachas hormigas, y otros, los más peligrosos, no son visibles a simple vista llamados MICROORGANISMOS (bacterias, virus, parásitos



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS

y hongos). Estos están en todas partes, se pueden encontrar en alimentos, pelos, uñas, materia fecal, nariz, manos, agua, tierra, vajilla, equipos, en fin en todas partes.

Principales factores que afectan el crecimiento de microorganismos

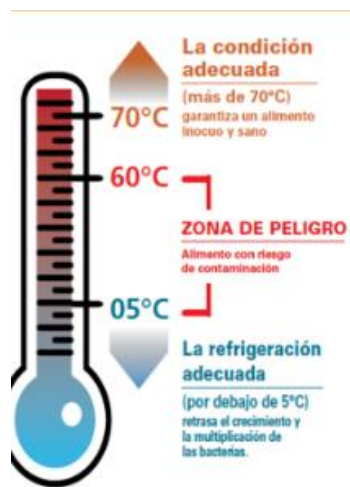
Principales características de **los alimentos que favorecen el crecimiento y multiplicación** de los microorganismos:

- **Agua**, a mayor contenido de esta mayor posibilidad de aumenta su cantidad.
- **Nutrientes** como hidratos de carbono, proteínas y grasas
- **Temperatura** entre 5 y 60°C la cual permite que los microorganismos vivan y se reproduzcan cómodamente.

El **agua** que tiene un alimento es muy importante porque cuanto más agua tenga, mas microorganismos pueden albergar: por ejemplo la leche, carnes, verduras y frutas tienen mucha agua por lo tanto pueden crecer muchos microorganismos en esos alimentos. Es por ello que decimos que son alimentos que tienen muchas posibilidades de contaminarse.

Los cereales, por ejemplo arroz, polenta, harinas, pastas secas (fideos) y galletas, son alimentos secos con poca cantidad de agua, por lo tanto crecen menos microorganismos o sea que tienen pocas posibilidades de estar contaminados.

Temperaturas:



Las temperaturas bajas (**inferiores a 5°C**) resultan **seguras**, se retrasa o detiene la reproducción de las bacterias, **pero hay que recordar que no se destruyen**.

Por **encima de los 65°C** (temperatura de cocción) los microorganismos **mueren**.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS

Queda una zona comprendida entre los 5°C y 65°C llamada “zona de peligro”. Esta es adecuada para la reproducción de bacterias y, por lo tanto, para la contaminación de los alimentos. Dentro de esta zona, la temperatura **óptima para el desarrollo de bacterias es de 37°C**

- **LA HIGIENE COMO CONDICION BASICA PARA PRODUCIR ALIMENTOS INOCUOS**

Aunque la mayoría de los microorganismos no provoca enfermedades, los microorganismos peligrosos están presentes ampliamente en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estos microorganismos se encuentran en las manos, los paños de limpieza y los utensilios, especialmente las tablas de cortar, y el menor contacto puede conllevar su transferencia a los alimentos y provocar enfermedades.

Sólo porque algo parezca limpio no significa que lo esté. Son necesarias más de 2.500 millones de bacterias para enturbiar 250 ml de agua; sin embargo, en algunos casos, son suficientes de 15 a 20 bacterias patógenas para que alguien enferme de transmisión alimentaria.

¿SABÍAS QUÉ?

No es lo mismo limpiar que desinfectar

“**LIMPIAR**” significa eliminar (remover físicamente) la suciedad visible de las superficies (restos de alimentos) mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc.

“**DESINFECTAR**” significa eliminar la suciedad no visible de las superficies (microorganismos) mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor, etc. Al desinfectar se reducen los microorganismos hasta un nivel seguro.

¿CÓMO DILUIR LA LAVANDINA?

Pestá atención a la concentración que indica el envase porque **NO TODAS SON IGUALES!!**

1 litro de agua

LAVANDINA de 55 gr/L
Utilizar 10 ml de lavandina (2 cucharas soperas)

LAVANDINA de 25 gr/L
Utilizar 20 ml de lavandina (4 cucharas soperas)

PARA QUE NO PIERDA PODER DESINFECTANTE, ESTA SOLUCION DEBE USARSE DENTRO DE LAS 24 HS DE PREPARADA.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS

IMPORTANTE

- ✓ No se debe mezclar nunca lavandina con otros productos de limpieza o agua caliente porque producen gases que son tóxicos.
- ✓ La solución de lavandina dura aproximadamente 1 día y no debe guardarse en envases sin tapas.
- ✓ Si la superficie está sucia, la lavandina no desinfecta. Primero se debe limpiar debidamente.

HIGIENE DE LA COCINA

/ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES Y SUPERFICIES /

¿QUÉ?



Todas las superficies del lugar
pisos, paredes, azulejos, mesadas, mesa, sillas, puertas,
ventanas, estanterías, alacenas, horno, heladeras, cocina

¿CÓMO?



LIMPIO



ENJUAGO



DESINFECTO

Método de los 3 baldes

¿QUIÉN?



El responsable de la tarea
bajo supervisión del superior

Para cubiertos, vasos, tazas, platos después de 5 minutos de aplicar la desinfección, volver a enjuagar, y secar con paño limpio o papel descartable.



RECORDAR: tomar platos y fuentes por el borde, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el mango.



ENTORNOS
ESCOLARES
SALUDABLES

COORDINACIÓN EDUCACIÓN
SOCIAL Y CULTURAL

CONSEJO PROVINCIAL
DE EDUCACIÓN

MINISTERIO DE
GOBIERNO Y EDUCACIÓN

NEUQUÉN
PROVINCIA

JUNTOS
PODEMOS
MÁS