

Universidad Tecnológica Nacional
Facultad Regional Paraná
Tecnicatura Universitaria en Industrias Alimentarias

Trabajo Final

Coordinadores: Daolio, Pedro;
Marcuzzi, Paula.

Alumno: Mandelli, Antonella Nahir.

Paraná, abril del 2024

Indice

Introducción	3
Desarrollo	5
Conclusión	20
Anexos	21

Introducción

En el presente trabajo, hablaré sobre mis prácticas profesionales supervisadas (PPS) realizadas para adquirir mi título de Técnico Universitario en Industrias Alimentarias. Estas fueron desarrolladas durante los meses de Febrero, Marzo y Abril del 2024, luego de finalizar las horas de cursado obligatorias de la Tecnicatura, contaron con una carga de 200 horas.

El ente público donde fueron llevadas a cabo las prácticas profesionales supervisadas fue la Dirección de Control Bromatológico, perteneciente a la Subsecretaría de Habilitaciones, que responde a la Secretaría de Fiscalización, Control Urbano y Actividades Comerciales, que depende de la Intendencia de Paraná.

En la siguiente imagen (Figura 1) se puede observar el parte del organigrama de la Municipalidad de Paraná que comprende a la Dirección de Control Bromatológico.



Figura 1: Organigrama Dirección de Control Bromatológico

Las incumbencias de dicha Dirección son las inspecciones de rutina, por denuncia, por habilitación y/o por rehabilitación, decomiso y destrucción de mercadería, clausura de locales en infracción, si el caso así lo amerita. Además, se realiza la evaluación de los vehículos denominados Food Trucks, capacitaciones y asesoramiento en lo relacionado a inocuidad, seguridad y manipulación de alimentos.

Al mismo tiempo, son incumbencias del área, la gestión de otros tipos de convenios con otras instituciones. Un ejemplo de ellos es el Convenio de Fortalecimiento Municipal realizado entre la Municipalidad de Paraná y el Instituto de Control de Alimentación y Bromatología (ICAB), en el cual, llevaron a cabo distintas tareas, como la capacitación para la obtención del Carnet de Manipulador de Alimentos,

Auditorías Externas, Habilitación de Unidades de Transporte de Alimentos, Registro de Unidades Reparto, Decomiso de locales comerciales. Actualmente, este convenio se encuentra fuera de vigencia.

Todas las tareas antes mencionadas, están reglamentadas por decretos y ordenanzas municipales que serán mencionados a continuación:

Decreto Municipal 1167:

Refiere al trámite y procedimiento de habilitación municipal, el cual fue sancionado en el año 2008. En el mismo se especifican los requisitos tanto generales como técnicos especiales, que deben ser contemplados por los contribuyentes a la hora de iniciar un trámite de habilitación. Algunos de los requisitos generales son datos personales del titular, descripción de la actividad a realizar, permiso de uso, pago de diferentes tasas, certificado de libre de deuda, etc. Y en cuanto a los requisitos técnicos especiales se trata de los planos, certificados de protección contra incendios, certificación eléctrica, memorias descriptivas y memorias operativas, etc. También especifica que hacer en caso de cambios de rubro de explotación, entre otras cosas.

Ordenanza Municipal 8897:

Adhesión del municipio a la ley 18284/69 que regula el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Dicha ordenanza fue sancionada en el año 2010.

Ordenanza Municipal 7382:

Código de habilitación, funcionamiento e inspección bromatológica para comercios y establecimientos donde se manipulen, almacenen, industrialicen o expendan sustancias alimenticias sean materias primas o productos elaborados, la cual fue sancionada en el año 1991. En el mismo se expresa que una vez otorgada la habilitación correspondiente, sólo se podrán desarrollar las actividades para las cuales fueron habilitados.

Es importante destacar que en el Artículo 7° de dicha ordenanza, se especifica, que en aquellas industrias o establecimientos de productos alimenticios donde se modifiquen o transformen las condiciones de materias primas y/o alimentos previamente elaborados, al momento de solicitar la habilitación deberán presentar una memoria descriptiva y operativa del establecimiento, acompañado de la certificación de un profesional matriculado en el área específica del local o establecimiento, ajustándose a las normas del Código Alimentario Argentino.

Se encuentran detalladas las condiciones para cada rubro en particular, las características edilicias necesarias para poder desarrollar las actividades allí descriptas, como así también las superficies mínimas de explotación, áreas mínimas de depósitos necesarias en función de la superficie. También, se especifica material de mesa o mesada (impermeables y resistentes) de locales elaboradores, especificaciones respecto a baños y vestuarios.

En dicha ordenanza se hace mención en su Artículo 35°, respecto al procedimiento de intervención de productos, como deberá ser detallado en el acta (cantidad, detalles de su rotulación, contenido de la unidad, partida, fecha de vencimiento, etc.) la cual será enviada al juzgado de faltas.

Una vez emitido el oficio por el Juzgado de Falta Municipal, el juez dispondrá el decomiso sin derecho a indemnización de dicha mercadería. Este a su vez puede disponer que esta mercadería sea destruida o entrega a puntos de reciclado.

Ordenanza Municipal 9714:

Vehículos gastronómicos denominados Food Trucks, entendiéndose por estos, a todo módulo que en su interior este adaptado para la preparación, elaboración, cocción y/o comercialización de alimentos y/o bebidas. Dicha ordenanza fue sancionada en el año 2018. El mismo podrá ser un módulo con motor incorporado o podrá ser acarreado por otro vehículo. En dicha ordenanza se establece el marco regulatorio para la habilitación general y/o el otorgamiento de permisos precarios de usos particulares para la elaboración y/o comercialización de alimentos y/o bebidas. Se especifican los requisitos con los cuales debe contar el módulo, como mobiliario y equipamiento de material de acero inoxidable, lavable, no absorbente, superficies impermeables y lavables, pisos lavables y antideslizantes, tanque de agua potable de al menos 100 litros, tanque de desagüe de al menos 100 litros, pileta de desagüe con trampa de grasa, agua caliente, campana extractora, etc. También se expresan las modalidades de prestación de servicios, que pueden ser: Servicios permanentes, o Servicios esporádicos. Además, se especifican las zonas, cupos y horarios en los cuales podrán estar.

Desarrollo

Para dar cumplimiento a las prácticas profesionales supervisadas, se acordaron distintas actividades que fueron llevadas a cabo durante el cumplimiento de esta, las mismas se detallan a continuación:

- Controles a establecimientos de alimentos desde inspecciones, auditorias, clausuras, bajo la autoridad de municipales correspondientes. Asistir en la redacción de actas de comprobación y emplazamientos. Control del estado de los alimentos, fecha de vencimiento y temperatura de estos, así como también la habilitación correspondiente del local. Realizar inspecciones en busca de plagas y redactar informes por las actuaciones realizadas.

- Acompañar durante el asesoramiento y participar en las inspecciones a Food Trucks que soliciten la habilitación de su rodado, bajo la autoridad del personal municipal.

- Asistir en las prácticas de laboratorio como toma de muestra. Toma diaria de registros de temperaturas, control de stock. Redactar informes de los resultados. Participar en narración o modificación al manual de buenas prácticas de laboratorio.

- Para las capacitaciones que se soliciten, se requiere preparación de material para los cursos de manipulador de alimentos. Realizar relevamientos sobre el grado de conocimiento de manipulación de alimentos en la población. Brindar capacitaciones basadas en la planificación municipal a los sectores que se requieran, incluidos los eventos culturales. Proponer otras capacitaciones y realizar informes.

- Todos los alcances serán abordados con foco en el rubro de las rotiserías de la ciudad de Paraná y, finalizando las prácticas, realizará un informe integral que abarque: situación actual, mejoras realizadas y/o propuestas en el período, trabajos realizados o propuestas de trabajos posibles.

A continuación, se detallan conceptos como, acta de requerimiento, acta de emplazamiento, acta de comprobación, cada una de las cuales posee una función específica, la cual será precisada a continuación:

Actas de Constatación: en ellas se detalla que se ha realizado una visita en la que no se observaron grandes detalles.

Acta de Requerimientos: son utilizadas cuando se desea detallar las mejoras requeridas al contribuyente. En este caso, se puede contemplar distintos tipos de observaciones como tarea de limpieza y desinfección, alguna mejora en cuanto a canillas cerca del área de elaboración, etc.

Acta de Emplazamiento: a través de ellas, como lo dice su nombre se procede a emplazar al contribuyente por un término de 24 horas, 48 horas, 72 horas, o incluso más., dependiendo de las tareas que deba de cumplimentar el mismo. Algunas de estas tareas pueden ser: desratización, limpieza de un área determinada, control de plagas, etc.

Acta de Comprobación: son dirigidas al Juzgado de Faltas Municipal, en ellas se detalla la situación encontrada en el establecimiento, como mercadería vencida, con rotulación no correspondiente o sin rotulación, en carácter contaminado (hongos) en góndolas y/o depósitos.

Seguidamente, se procederá al relato de las experiencias realizadas durante el transcurso de las prácticas profesionalizantes supervisadas. Dichas actividades fueron realizadas acompañando al equipo que forma parte de la Dirección de Bromatología.

AUTOSERVICIOS / SUPERMERCADOS

Supermercado 1: se realizó una inspección de rutina, en la misma se constató mercadería vencida en góndolas. En el depósito se observó el mal funcionamiento de las cámaras de frío, suciedad, distintos materiales en desuso, estanterías con mercadería muy cargadas las cuales no permitía una correcta limpieza y desinfección del lugar. Por lo cual, se emitió un acta de requerimiento detallando la limpieza y desinfección de cámaras, el retiro de la mercadería vencida que en ellas se encontraba y la reparación de estas y además se requirió el correspondiente orden del depósito que permita su correcta limpieza y desinfección.

Supermercado 2: se realizó una auditoria de rutina, constatando mercadería en góndolas, depósitos y planos del establecimiento. Se observó en góndolas la tenencia de mercadería vencida, así como también, la presencia de plagas (gorgojos) en las mismas (Figura 5), también se encontraron productos sin rotulación y/o con rotulación incompleta. Se advirtió la presencia de carne envasada al vacío fraccionada, se pudo observar un manejo inadecuado de la misma, tiras de asado sin rotulación, matambre con coloración anormal y rotulado no correspondiente. Se elaboró un acta de comprobación por la tenencia en góndola de dicha mercadería, la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal. Una vez que el juez emitió el oficio, fue realizado el decomiso y la mercadería fue enviada a la cooperativa recicladora.

Por otro lado, se redactó un acta de emplazamiento, solicitando al contribuyente la limpieza del depósito en un plano no mayor a diez (10) días, el retiro de elementos en desuso y control de goteras, así como también, se solicitó la limpieza de las góndolas por la presencia de plagas (gorgojos).

Supermercado 3: acudimos al establecimiento, por denuncia de chuletas de cerdo en mal estado. En el lugar se inspecciono la carnicería, y las heladeras exhibidoras con cortes de carne, realizando un control de las temperaturas de estas, y controlando rotulado de carne fraccionada. En cuanto a la denuncia, no se pudo encontrar carne en mal estado, se encontraron buenas condiciones.

Por otro lado, se dejó acta de constatación, donde se detallaron las mejoras a requerir, como el rotulado de la carne que se encontraba en el freezer de la carnicería, la cual no poseía fecha de envasado, además, que no se realice reetiquetado de la carne ya envasada. Y en referencia al uso de guantes se aconsejó que se disminuya el uso de estos, y se realice lavado frecuente de manos.

Autoservicio 1: acudimos al establecimiento a partir de una denuncia de mercadería vencida realizada por un consumidor, allí se constató la tenencia de mercadería

vencida en góndola y en depósito, además, se determinaron los metros cuadrados del lugar tanto del salón comercial como del depósito.

Por la tenencia en góndola y depósito de mercadería vencida, se procedió a labrar un acta de comprobación, la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal. Una vez que el oficio fue emitido por la entidad, se procedió a realizar una visita al establecimiento para destruir en el lugar la mercadería que se encontraba fuera de su periodo de aptitud. Durante la realización de la destrucción de la mercadería se observó una gaseosa marca Pepsi la cual llevaba tres meses de vencida, se habían desarrollado hongos (Figura 2).

En el lugar, además, se constató la tenencia en góndola y depósito de aceite de oliva ilegal, el cual no se encuentra registrado, se procedió a la realización de acta de comprobación la cual fue enviada al juzgado de faltas municipal.

Autoservicio 2: la inspección se realizó a partir de la solicitud de rehabilitación del establecimiento. Se constataron los metros cuadrados del salón comercial y del depósito, se observó que los metros declarados del depósito no eran los correspondientes con los metros reales, en el portón de dicho depósito queda una "luz", al no quedar cerrado completamente, por ella podrían ingresar distintos tipos de plagas y roedores. También se observó, una incorrecta utilización en las cámaras de frío, en ella se almacenaban pollos y verduras que quedaban en contacto corriendo el riesgo de contaminación cruzada. Por este motivo, se redactó un acta de requerimiento, en uno de los puntos se detalló que los planos debían ser actualizados en el expediente, que el portón debería ser cerrado con algún tipo de burlete para no permitir el ingreso de plagas, se requirió, además, la organización de la cámara de frío de una forma adecuada. En góndola se constató mercadería fuera de su periodo de aptitud, y en la heladera se encontró un trozo de carne cerrado al vacío, que había perdido dichas características y se encontraba en mal estado (Figura 3). Por la tenencia en góndola de dicha mercadería, se realizó un acta de comprobación la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal.

Autoservicio 3: se acudió al establecimiento, a partir de la solicitud de la rehabilitación y por una denuncia por mercadería vencida presentada por un consumidor. En el lugar se constató, la mercadería tanto de góndolas como depósitos y los planos del establecimiento. Por la tenencia en góndola de mercadería vencida, se procedió a realizar acta de comprobación, la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal.

Autoservicio 4: se acudió al establecimiento por inspección de rutina, en el lugar se constató, la mercadería tanto góndolas como depósitos y los planos del lugar. En la visita realizada, se observó la presencia en góndola de mercadería vencida, por la cual, se labró acta de comprobación que fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal.

Autoservicio 5: se acudió al establecimiento por inspección de rutina, en la misma se constató la presencia en góndola y en depósito, también se observaron los planos del establecimiento para constatar la coincidencia de los metros cuadrados reales con los declarados. Por la presencia de mercadería vencida, se elaboró acta de comprobación la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal, una vez emitida la resolución, se procedió al decomiso y la mercadería fue enviada a la cooperativa de reciclaje.

Autoservicio 6: se acudió al establecimiento a partir de una denuncia de mercadería vencida realizada por un consumidor, en el lugar se constataron la mercadería en góndolas y en depósito, como también los planos del establecimiento. Por la tenencia en góndola y depósito de mercadería vencida se labró acta de comprobación. Además, se encontró yerba con doble fecha de vencimiento (Figura 7), la misma yerba fue hallada en packs cerrados en el depósito. Se constató, que el doble rotulado no era realizado en el establecimiento, el dueño del local se comunicó con el proveedor quien le comentó que, aparentemente, dicha marca cuenta con un permiso, ya que poseen bovina de envases ya impresas que aún le quedan en stock, aparentemente por dicho motivo, pueden utilizar esos envases que figuran con fecha impresa, la cual indicaría un producto caducado, y rotular las mismas, con la fecha de vencimiento. De todas formas, la mercadería fue sacada de góndola y dejada a disposición del dueño del local para que sea cambiada por el proveedor. Solo se retiró para decomiso aquellos paquetes de yerba que presentaba el doble rotulado y el cual se encontraban fuera de su periodo de aptitud.

Dichos paquetes de yerba, junto con la demás mercadería que se hallaban fuera de su periodo de aptitud fueron detallados en el acta de comprobación que se envió al Juzgado de Faltas Municipal. Una vez que el juez emitió el oficio, fue realizado el decomiso y la mercadería fue enviada a la cooperadora de reciclaje.

Autoservicio 7: se acudió al lugar, para realizar inspección de rutina ya que se había recibido una denuncia por mercadería vencida. En el lugar se constataron las góndolas y el depósito, como así también los metros cuadrados del establecimiento en base a los planos declarados. Dado que se encontró mercadería vencida en góndola se redactó acta de comprobación la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal.

RESTAURANES / BARES / COMEDORES / PARRILLAS

Restaurante 1: se acudió al establecimiento por un pedido de habilitación del lugar. Se realizó la inspección del local dejando un acta de requerimiento con el pedido de colocación de una bacha para lavado de manos en el sector de barra, de tela mosquitera en el sector de cocina para favorecer el recambio del aire. Además, se solicitó una adecuada limpieza del establecimiento y adecuación del área de parrilla,

con la incorporación de una mesa adecuada, ya que la que se encontraba era de madera. El local quedó con el aprobado de control bromatológico, con el rubro restaurante, a la espera del avance del expediente para la finalizar el trámite de habilitación correspondiente.

Bar 1: ingreso expediente para habilitación. El lugar se trata de un bolicheailable, que cuenta con cocina, si bien la cocina se encuentra en desuso, en el lugar se realizan eventos en los que se suele utilizar la cocina. Se observó que la cocina se encontraba fuera de uso, con excremento de roedores, paredes en mal estado, faltante de agua caliente. Por este motivo, se procedió a emplazar al contribuyente por el termino de veinticuatro (24) horas para el control de los roedores. Una vez que se constató que se realizó el control de estos, como así también, fueron pintadas paredes en mal estado, el local quedó con el aprobado de control bromatológico, con el rubro bar, a la espera del avance del expediente para la finalizar el trámite de habilitación correspondiente.

Bar 2: ingreso expediente para habilitación. Se trata de una Estación de Servicio que posee venta al público de mercadería y además cuenta con elaboración de comida. Se corroboró que las condiciones eran las adecuadas, para la realización de dichas tareas. Se le otorgó la habilitación bajo el rubro de bar con elaboración de comidas, el cual, contempla la venta de productos de despensa.

SALÓN DE EVENTOS

Salón de eventos: ingreso expediente para habilitación del establecimiento. En el lugar se constató que la cocina contaba con mercadería en uso, en lo declarado en el expediente, no se detallaba que en el lugar se elaboraran comidas y no se habían presentado las memorias operativas ni descriptivas del lugar. Por lo tanto, se procedió a requerir la presentación de estas, se solicitó que se retirara la mercadería vencida que se encontraba en el lugar. Además, se requirió que el anexo a la habilitación para elaboración de comidas. Una vez que se le dio cumplimiento a lo solicitado se otorgó la habilitación bajo el rubro salón de eventos con elaboración de comidas.

PANADERIA

Panadería 1: Ingreso expediente para habilitación de establecimiento de elaboración de alimentos sin TACC. El lugar contaba con las condiciones necesarias para la habilitación. Solo se le requirió anexar información sobre la procedencia de los huevos de granjas habilitadas por Senasa. Se otorgo habilitación bajo rubro solicitado.

Panadería 2: ingreso expediente para una rehabilitación, se acudió al lugar para constatar la situación del lugar, y nos encontramos con que allí no se estaba elaborando, si no que se elaboraba en otra sucursal y ahí se realizaba la cocción final del producto. Además, el local contaba con mercadería que no presentaba rotulo que indicase la procedencia correspondiente. La pared se encontraba en mal estado, no contaba con una bacha de lavado aparte de la del baño, y no poseía ningún sistema de remoción de aire o campana. Se dejó acta de requerimiento con las mejoras a realizar y el número para que la dueña se contacte con el director, en caso de que tuviese dudas o necesitase recomendaciones. A la espera de la realización de las mejoras, al mes se realizó una visita, ya que la dueña no se había contactado, se encontraron las mismas condiciones sin cambio alguno. Se dejó acta de emplazamiento.

Panadería 3: ingreso expediente para habilitación del establecimiento. Se constató en el lugar que cumplía con las condiciones estipuladas por la Ordenanza N°7382, otorgando la habilitación correspondiente.

Panadería 4: en los meses anteriores, se había realizado un acta de comprobación. Se recibió el oficio emitido por el juez y nos acercamos al establecimiento a constatar que se haya cumplido con las tareas de limpieza del lugar, firmándose el mismo por el responsable del establecimiento.

Panadería 5: ingreso expediente para habilitación del establecimiento, se constató en el lugar que los depósitos de materias primas no se encontraban en condiciones adecuadas, faltaba un cerramiento adecuado del mismo, así como el cumplimiento de tareas de limpieza y desinfección. También, en el lugar de producción se observó un cerramiento inadecuado, que podría permitir el ingreso de plagas. Por lo tanto, se labró acta de emplazamiento y requerimientos. Por un lado, se emplazó por el termino de tres (3) días para realizar tareas de limpieza y desinfección de los depósitos de materia prima, y por el otro, se requirió realizar tareas de reacondicionamiento de paredes, limpieza y desinfección y el cerramiento de las puertas con tela metálica para evitar el ingreso de plagas.

FIAMBRERIA / DESPENSA

Fiambrería 1: ingreso expediente para la habilitación de local comercial, durante la visita se constató que el lugar se encontraba en condiciones. Solo se observó falta de pileta para lavado de manos, en el sector de elaboración. Por lo que, se requirió la instalación de una bacha de lavado, ya que solo contaban con bacha de lavado en el baño.

El expediente, ingreso con rubro declarado “pollería”, al no contar en la Ordenanza N°7382 con el rubro solicitado se constata las condiciones del establecimiento y se

da habilitación como fiambrería, ya que dentro de este rubro está contemplada la venta de aves evisceradas, así como también productos de despensa. En el caso que el lugar, solamente se disponga a la comercialización de aves evisceradas, el rubro entregado es venta de aves evisceradas.

Fiambrería 2: había ingresado expediente con anterioridad a la dirección, y se había dejado como requerimiento la limpieza del lugar. Se constató en una visita al lugar que las mejoras requeridas habían sido cumplimentadas, dando seguimiento a la habilitación del lugar. Se otorga habilitación bajo el rubro fiambrería, como se explicó anteriormente.

Fiambrería 3: ingreso expediente para habilitación de local solicitando rubro fiambrería, elaboración de milanesas y hamburguesas. La ordenanza permite la elaboración de milanesas detrás del mostrador, y si bien las hamburguesas no se deben preparar detrás del mostrador, la distancia existente entre mostrador y zona de elaboración, permitirían la elaboración de estas. En el lugar se constató que contaba con agua caliente y un lugar apropiado para la elaboración de las mismas. Además, se verificó temperaturas de heladeras y fechas de vencimiento, otorgando la habilitación correspondiente como fiambrería con elaboración de milanesas y hamburguesas, y dejando como observación el control de las fechas de vencimiento de la mercadería exhibida en góndola.

Despensa 1: había ingresado expediente con anterioridad a la dirección, y se había dejado requerido la realización de mejoras: cerramiento con tela mosquitera para impedir el ingreso de roedores, la limpieza del lugar y la extracción de productos vencidos. Se realizó una segunda visita donde se constaron las mejoras realizadas otorgando la habilitación solicitada bajo el rubro despensa, elaboración de productos de panificación y rotisería.

Despensa 2: se acudió al lugar por una denuncia de mercadería vencida. En el lugar se constató que la mercadería vencida que se encontró en las góndolas no era en gran volumen. Se observó una inadecuada operación de fraccionamiento ya que no tenían un lugar adaptado para realizar dicha tarea, además no contaban con una rotulación adecuada para los productos que se encontraban fraccionando. Se procedió a redactar un acta de requerimiento, solicitando como mejoras, como, adecuar un espacio para el fraccionado de mercadería, el cual debe contar con una pileta para lavado de manos. Además, se requirió la rotulación de dichos productos con la colocación de fecha de vencimiento visible.

VIANDAS

Viandas: ingreso expediente para habilitación con declaración de rubro producción de mermeladas y conservas, presentando memorias descriptivas y operativas para

la elaboración de kéfir y yogurt. Se constato que el lugar de producción se trata de la cocina de una casa, por lo tanto, se habilito bajo el rubro viandas, ya que es el único rubro que la Ordenanza N°7382, permite sea llevado a cabo en la cocina de una casa.

CARNICERIA

Carnicería 1: ingreso expediente para habilitación de carnicería, se requirieron mejoras en la zona de cámara, como utilización de palet de plástico e incorporación de estanterías en la misma. Además, se constató la venta de fiambres y quesos, indicando que debía de solicitar rubro despensa para el expendio de estos. Se otorgó habilitación bajo el rubro solicitado carnicería.

Carnicería 2: ingreso expediente para habilitación de carnicería, se constató que el lugar se encontraba en condiciones, otorgándose la habilitación bajo el rubro solicitado.

DEPÓSITO DE PRODUCTOS DE DESPENSA

Depósito de productos de despensa: ingreso expediente para habilitación del Banco de Alimentos de Paraná, este lugar se reciben donaciones de diferentes industrias, por ejemplo, galletitas rotas, un envase que quedo mal colocado, pero no afecta su calidad, formitas de pollo con forma inadecuada, yogures y golosinas. Estos son productos que se encuentran en condiciones para ser consumidos, pero cuentan con algún defecto que no lo hace apto para su comercialización, o simplemente se trata de donaciones que fueron realizadas por alguna entidad o persona, que realiza acciones solidarias. Todos estos productos se encuentran dentro de su fecha de aptitud para consumo. Una vez que son recibidos y contralados, se pasa a dar aviso a los distintos comedores de la zona para que puedan acceder a estos a través de la compra por kilogramo de alimento. Dicho lugar, fue habilitado bajo el rubro depósito de productos de despensa con cámara de frio y fraccionado.

ELABORACIÓN DE VINOS

Finca: ingreso expediente para rehabilitación de planta elaboradora de vinos. Se constato que el lugar se encontraba en condiciones para la elaboración del mismo.

DEPÓSITO MAYORISTA DE FIAMBRERÍA

Depósito mayorista de fiambrería: ingreso expediente para habilitación. En el local se constató, la tenencia en góndola de mercadería vencida, huevos sin declaración de procedencia, falta de higiene, depósito en malas condiciones, con materiales en

desuso y suciedad, cámaras con temperaturas inadecuadas e incluso sin puerta, falta de memorias operativas y descriptivas. Se procedió a emplazar por el término de setenta y dos (72) horas para presentar procedencia y rotulación de los huevos, limpieza y desinfección en cámaras. Además, se dejaron requeridas las siguientes mejoras: acondicionar área de fraccionado, presentar memoria operativa y descriptiva, y también, declarar procedencia de hamburguesas y milanesas, ya que estas deben provenir de establecimientos habilitados, es decir, deben presentar una rotulación, ya que no declaraban que fueran producidas en el lugar. Requiriéndose, además, el cerramiento hermético del sector de depósito evitando ingreso de plagas y retirando elementos en desuso. A la semana siguiente, se acudió al lugar para ver si habían dado seguimiento a los términos del emplazamiento, y se constató que mercadería vencida que se había pedido retirar de góndola, fue fraccionada y puesta para la venta al público. Además, se encontraron bondiolas de cerdo sin rotulación en freezer junto con mercadería que también se había pedido fuera retirada de la venta al público por estar vencida y/o contaminada (hongos). Cabe aclarar que, en otra sucursal de la misma firma, a la cual se le realizó inspección por presentar carpeta para habilitación, se constató la tenencia de la misma mercadería vencida. Se encontró, además, la tenencia en cámara de refrigeración de mercadería (pollo entero) con rotulo que expresa que la misma debe ser congelada. Así como se encontró mercadería (cuartos traseros de pollo) la cual en su rotulación expresa que debe ser refrigerada con una fecha de vencimiento 28/03/25, es decir, con una fecha de vencimiento de 1 año (Figura 9). Se procedió a labrar acta de comprobación relatando lo antes mencionado, la cual fue enviada al Juzgado de Faltas Municipal.

Una vez que el juez emitió el oficio, se procedió a realizar el decomiso de dicha mercadería (Figura 10), durante la realización de este se constató que parte de la mercadería que había quedado asentada en el acta de comprobación había sido utilizada ya que no se encontraba a disposición para la realización de dicho decomiso. Los empleados relataron que la misma había sido “regalada”. La mercadería que se encontraba era aproximadamente la mitad de lo que se había detallado en el acta, se procedió al decomiso y destrucción de esta, se dio respuesta al oficio del juez informando que no era la totalidad de esta la que se había decomisado.

ROTISERIA

Rotisería 1: se había acudido al establecimiento por motivo de denuncia. Se realizó acta de requerimientos y emplazamiento, por las siguientes mejoras: orden y limpieza en cámara de frío, separación adecuada de los tipos de alimentos (verduras, huevos, fiambres), limpieza adecuada, rotulado de alimentos, colocación de campana extractoras en medios de cocción y pileta para lavado de manos. Se constato que se dio cumplimiento parcial a lo solicitado, habiéndose realizado tareas

de limpieza y orden, restando la colocación de pileta para lavado de manos y campana extractora en medio de cocción.

Rotisería 2: ingreso expediente para habilitación comercial, en el establecimiento se constató que el lugar se encontraba en condiciones. Se requirió el cerramiento adecuado de un sector de la cocina. Se otorgo habilitación solicitada bajo rubro rotisería.

Como ya mencioné con anterioridad, otra de las tareas que posee dicha Dirección se trata de la habilitación de Food Trucks, para ello se lleva a cabo una inspección del rodado, y se ve que cumplan con los requerimientos de la Ordenanza N°9714. Para ello, se citaba a los dueños que debían acudir a la Dirección con los rodados, los siguientes expedientes ingresaron para la habilitación correspondiente:

Food Truck 1: se encontraba en condiciones, respondiendo a lo solicitado en la Ordenanza N°9714. Se le otorgó habilitación correspondiente, como elaboración de empanadas fritas ya que el termino de arepas, no está contemplado por la ordenanza. Y se requirió colocación de trampa de grasa.

Food Truck 2: se encontraba en condiciones, respondiendo a lo solicitado en la Ordenanza N°9714. Se le otorgó habilitación correspondiente, solicitándose que agregue denominación de la cerveza a expender, ya que la misma se encontraba en trámite de habilitación provincial.

Food Truck 3: posee techo de madera (machimbre) el cual según Ordenanza N°9714 debe ser de material ignifugo, por lo tanto, se recomendó colocar sobre el mismo algún revestimiento que lo fuera. Además de colocación de trampa de grasa y campana sobre cocina, en este caso, no se otorgó la habilitación correspondiente, se espera a que el contribuyente cumpla con las mejoras requeridas para que realice otra visita y se pueda corroborar.

Food Truck 4: se requirió para la habilitación del mismo la instalación de cocina o medio de cocción, la colocación de un tanque de agua de mayor capacidad, mínimo se requieren 50 litros. Además, debe terminar el tiraje de la campana, colocar agua caliente, y realizar un revestimiento de la mesada que es de madera, con algún material lavable. Queda a espera de habilitación correspondiente una vez realizadas las mejoras.

Además, de las tareas antes mencionadas, durante el transcurso de las prácticas profesionales supervisadas se realizó trabajo de oficina, manejo de expedientes, redacción de notas, foliado, cargado de datos, organización de carpetas y documentos, generación de planillas de trabajo. Se armo material didáctico para la

realización de capacitaciones de manipulador de alimentos. Así como también tareas de laboratorio, las cuales serán descriptas a continuación:

En primer lugar, una de las primeras actividades realizadas fue un inventariado de todo el mobiliario, herramientas y electrodomésticos que se encontraban en el mismo, dicha información fue cargada en formato digital en una planilla.

También se realizó la calibración del pH-metro, para esto se buscó información en internet y manuales, procediendo de la siguiente manera, se tomaron soluciones buffer de las cuales se conoce su pH, que fueron colocadas en vasos de precipitado y en cada una de ellas se colocó el electrodo (Figura 11), para poder realizar la correspondiente calibración.

Otra de las actividades propuestas en el laboratorio es la planificación y preparación de distintos métodos para constatar los hábitos dentro de una industria o en los distintos rubros que se explotan en la ciudad de Paraná. Lo cual consiste en la preparación de medios de cultivo dispuesto en placas de Petri para la toma de muestras durante las inspecciones en distintos ambientes de trabajo, dejando al medio de cultivo expuesto al aire de dicho sector, y además serán tomadas de las manos de los empleados previa y posteriormente al lavado de manos. Para ello, se comenzó con el lavado del material de vidrio, como placas de Petri, Erlenmeyer y pipetas (Figura 12), una vez secos, se prepararon para ser llevados a estufa para su esterilización, lo que implica correcta envoltura con papel Kraft.

Es importante destacar, que todas las tareas realizadas competen al compendio de conocimientos adquiridos a lo largo del cursado de la carrera, materias como Industrias Alimentarias I y II, Bromatología y Nutrición Alimentaria, Microbiología Alimentaria y Legislación Sanitaria. Dichas materias me han permitido poseer conocimientos previos para las tareas a realizar, tareas las cuales fueron supervisadas por el profesional a cargo de la Dirección.

Por un lado, es importante destacar que, las asignaturas como Industrias Alimentarias tanto I y II, puede adquirir los conceptos de distintas industrias, además de incorporar los conceptos necesarios para diseñar e interpretar los lay out, los diagramas de flujo de los distintos productos que en ellas se llevan a cabo. Estos saberes adquiridos contribuyeron a generar un ojo más crítico durante las inspecciones. A continuación detallare algunos conceptos de industrias que fueron utilidad durante las prácticas profesionales supervisadas: industria láctea, uno de los establecimientos que conocí durante las prácticas se trataba de la elaboración de yogurt de forma artesanal, al conocer de temperaturas y microorganismos que pueden estar presentes en la materia prima, uno reconoce los puntos críticos del proceso, como lo es, la pasteurización de la leche (materia prima), los puntos de control como serían los análisis de la leche en su ingreso, es importante poder

detectar sobre todo, en procesos de índole casera que estos se estén llevando de manera correcta, teniendo un intercambio con el elaborador de como realiza dichas tareas.

Así también, recorrimos un establecimiento elaborador de vino, y los conocimientos adquiridos en la materia acerca del proceso de elaboración de este, como despalillado, el estrujado, fermentaciones, etc. Los cuales, a la hora de acudir al establecimiento, nos permitían comprender el proceso que era explicado por el elaborador, como así también los puntos críticos para tener en cuenta, para hacer énfasis respecto a esas partes del proceso. En cuanto a la elaboración de panificados, acudimos a un establecimiento elaborador de productos sin TACC, como así también distintas panaderías, comprender diagrama de flujo de una industria de este tipo, así como también su lay out respectivo, como ya mencioné con anterioridad genera un ojo crítico, ya que uno observa los procesos con otra mirada, si bien cada uno es más específico según el producto a elaborar, todos mantienen una línea en general que uno puede comprender, a través del lay out.

Tanto en la asignatura, como en el proyecto de la Beca de Servicio bajo el título **“Conservación de productos frutihortícolas agroecológicos a través del mínimo procesado y sin agregados de aditivos”** del cual fui becaria, incorporé los conceptos y contenidos de los manuales de buenas prácticas, como está compuesto el mismo. Y el contenido de las memorias operativas y descriptivas, lo cual me permitió interpretar las distintas memorias operativas y descriptivas que se adjuntaban en los expedientes que ingresaban al área.

En las asignaturas Industrias Alimentarias I, como así también en Bromatología y Nutrición Alimentaria, adquirí conocimientos en sobre el huevo y sus derivados, y la importancia de que provengan de establecimientos habilitados por Senasa, ya que son alimentos que en su cáscara puede portar microorganismos como la Salmonella sp., la cual puede producir enfermedades como salmonelosis. Esta genera los siguientes síntomas: náuseas, vómitos, dolores intestinales, diarrea e incluso fiebre, la única forma de eliminarla es solo mediante la cocción a temperaturas de 60-70°C durante 10 minutos como mínimo. Se considera huevo fresco, según el Código Alimentario Argentino, al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados. El hecho de que los huevos provengan de establecimientos habilitados, nos indica que en dichos establecimientos se realiza un manejo sanitario adecuado, los mismos poseen un manual de buenas prácticas de manejo, higiene y bioseguridad, realizando un control de roedores y desinfección, control de plagas (moscas), etc. Además, el Código Alimentario Argentino dispone que, el huevo deberá contar con un rotulado donde se indique procedencia y fecha de vencimiento.

Así como también, la importancia de porque estos no deben ser lavados previamente, si no hasta su momento de uso, ya que cuenta con la cáscara, la cual se trata de una barrera física que permite el intercambio de gases del interior del huevo con el entorno, y a su vez cuenta con una cutícula que constituye una barrera de la contaminación y al lavarlos, estaríamos debilitando dicha cutícula. Salvo, aquellos huevos que han sido industrialmente lavado y enseguida del secado son recubiertos con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.

Dentro de la asignatura Legislación Sanitaria, se abordaron cada uno de los capítulos del Código Alimentario Argentino, el cual es fundamental para la realización de mis prácticas ya que, como mencione anteriormente, la ordenanza municipal 8897, hace adhesión a la Ley Nacional N°18284/69 la cual regula al Código Alimentario Argentino.

En el capítulo II, del CAA, describe a detalle las condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos, en el cual se definen las distintas normas de carácter general sobre las cuales se deben basar las fábricas y comercios de alimentos en el ejido argentino, algunas de ellas son:

1. Deberán mantenerse en todo momento bien aseados, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino.
2. En las fábricas y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar tabaco o chicle o comer.
3. Durante las horas de trabajo el aire deberá renovarse por lo menos tres veces por hora.
4. La iluminación se hará por luz solar, siempre que sea posible y cuando se necesite emplear luz artificial, ésta deberá ser lo más semejante a la natural.
5. Las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
6. Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos.

A su vez, también se detallan las condiciones higiénico-sanitarias tanto del lugar, como del personal que allí trabaja, se mencionan también características que deben poseer pisos, paredes y techos como de colores claros, lavables, uso de mesadas impermeables y de materiales que no se corroen. Y en específico las condiciones que cada rubro requiere como tal.

Durante el cursado, obtuvimos el carnet de manipulador de alimentos, el cual me permitió el poder tener los conocimientos más afianzados y poder elaborar el material didáctico para el dictado de cursos de manipulación de alimentos, como mencione con anterioridad.

Por último, otra materia muy importante, fue Microbiología Alimentaria, en la cual vimos a detalles todos los microorganismos causantes de Enfermedades de Transmisión Alimentarias (ETAs), las características de su presencia, temperatura, formación de gases, tipos de alimentos en los que aparece, lo cual nos permite, por ejemplo, al observar una lata hinchada intuir la presencia de algún microorganismo por la formación de gas, como fue el caso de la lata encontrada en un supermercado, la cual fue llevada al laboratorio para la realización de los análisis (los cuales aún no han sido llevados a cabo).

La asignatura me permitió además, incorporar el manejo dentro del laboratorio, como el correcto uso de chaqueta, pelo atado, guantes, limpieza de la mesada de trabajo antes de comenzar, utilización del mechero para mantener la mesada lo más asépticamente posible, la esterilización del material de trabajo, como envolver las placas de Petri, los Erlenmeyer, las pipetas y los demás instrumentos utilizados, esterilización de los medios de cultivo en autoclave, técnicas de siembra, los distintos tipos de medio de cultivo y sus usos, todas estas tareas fueron indispensable a la hora de realizar las tareas en el laboratorio.

Conclusión

Durante mis prácticas profesionales supervisadas, he tenido la oportunidad de participar en una gran cantidad de actividades que me han permitido integrar de manera efectiva los conocimientos teóricos recibidos durante mi formación con las labores prácticas llevadas a cabo en la Dirección de Control Bromatológico. Desde el inicio trabajé con expedientes de solicitud de habilitación o rehabilitaciones de locales, donde pude conocer los pasos que se deben cumplimentar para el inicio de tramites de habilitaciones, así como la realización de inspecciones para corroborar que den cumplimiento a la Ordenanza 7382. Por otro lado, llevar adelante inspecciones para corroborar el adecuado cumplimiento en los locales de expendio al público sobre el vencimiento de productos, presencia de insectos y roedores, etc.

A través de las inspecciones realizadas, puede observar que, a lo largo de la cadena agroalimentaria, constantemente se están manipulando alimentos, en cada uno de sus eslabones, desde el campo hasta que los alimentos llegan a la mesa. Esta experiencia, me permitió visualizar más de cerca las industrias y los comercios que manipulan alimentos, y comprender la importancia de profesionales formados en el área para poder realizar cada uno de los pasos de manera adecuada y capacitar dentro de dicha cadena a los eslabones que competen a la elaboración de alimentos. Dado que, por desconocimiento, en muchos lugares se realizan tareas de forma inadecuada, donde podemos observar contaminación cruzada, manejo inadecuado de temperaturas, escasas tareas de limpieza y desinfección, incorrecto manejo de plagas y roedores, pudiendo generar el desarrollo de distintos microorganismos lo que podría derivar en desarrollo de enfermedades de transmisión alimentaria. Es por ello, que destacó la importancia de los controles bromatológicos, ya que estos permiten cuidar a la población, garantizar la seguridad de los consumidores y disminuir los posibles casos de enfermedades de transmisión alimentaria que pudieran darse.

Anexos



Figura 2: Desarrollo de hongos en gaseosa.



Figura 3: Trozo de carne (derecha) con ruptura de cerrado al vacío.



Figura 4: Decomiso y destrucción en Autoservicio.



Figura 5: Mercadería con presencia de gorgojos.



Figura 6: Mercadería con presencia de gorgojos.



Figura 7: Paquetes de yerba con doble fecha de vencimiento.



Figura 8: Cajas de pollo con error en rotulación.



Figura 9: Etiqueta pollo mal rotulado.



Figura 10: Decomiso de mercadería.

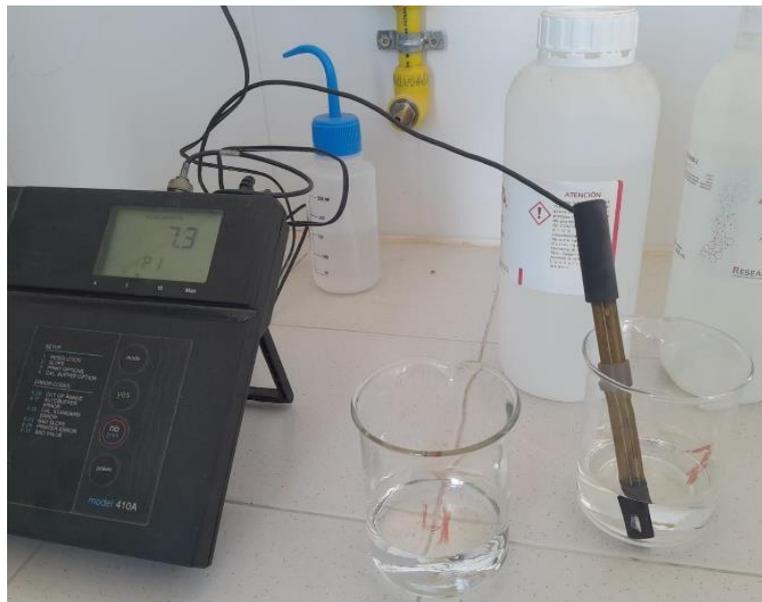


Figura 11: Calibración del pH-metro.



Figura 12: Material de vidrio lavado para ser esterilizado.