

Título: “Condiciones higiénico sanitarias y buenas prácticas de manufactura en un comercio de expendio de pollos y elaboración de productos terminados crudos.”

Alumno/a: FESTA, Yesica Lorena

Director/a: Mg. Silvina Ríos

Codirector/a: Ing. Carlos Alberto Almada

Fecha de defensa: 26/04/2018

RESUMEN

Uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población consumidora de carnes de pollo son las intoxicaciones a causa de la ingestión de alimentos contaminados con Salmonellas. Esta enfermedad tiene su origen en el acto mismo de manipular de manera incorrecta alimentos avícolas en cualquiera de las etapas de su proceso de elaboración (desde la producción primaria hasta el consumidor), así como en la realización de operaciones de higienización sin seguir un procedimiento organizado y eficiente que dé lugar a la obtención de alimentos inocuos para los consumidores. Por esta razón es que en este trabajo se crea y busca difundir a los comerciantes avícolas dos guías basadas en Sistemas de Aseguramiento de Calidad: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Éstas son versiones amigables construidas a partir de datos obtenidos principalmente del Código Alimentario Argentino (Capítulo II), con la cual los comerciantes que expanden pollos y sus productos elaborados logran obtener alimentos inocuos y de calidad al incorporar conductas adecuadas de manipulación e higienización.