

## *Manipulación e Higiene de los alimentos:*

### *utensilios y servido*

Una de las cosas más importantes a la hora de manipular alimentos, a tener en cuenta son los utensilios que se utilizan para su elaboración o tratamiento, así como también el porcionado de los mismos. En este proceso que va desde la cocina, en su elaboración, el porcionado, por parte del personal a cargo hasta la recepción del mismo, hay que tener en cuenta los siguientes consejos:

- Los alimentos no deben entrar en contacto con utensilios que no estén bien higienizados, tanto en su elaboración como en su recepción.
- No se deben mezclar los utensilios que se usaron para la elaboración, con los que serán destinados para su recepción; así como tampoco es conveniente usarlos para ambos procesos puesto que corremos el riesgo de que haya contaminación cruzada.
- Es recomendable mantener los alimentos fríos en frío antes de su utilización, así como también los calientes, puesto que en el caso de los alimentos fríos no es recomendable que pierdan su cadena de frío, su descongelado debería en lo posible llevarse a cabo dentro de una pequeña variación en la temperatura, jamás a temperatura ambiente.
- No reutilice los utensilios que utilizó para alimentos crudos, con alimentos cocinados debido a que los alimentos crudos podrían contaminar a los calientes, es recomendable que luego de usar los utensilios los lave si pretende reutilizarlos.
- Evite el contacto con los utensilios que serán utilizados para la recepción, como para la elaboración en lugares que puedan estar en contacto con los alimentos. Tal es el caso de cuando por ejemplo manipulamos de forma inadecuada de manera que los tocamos en bordes, o en partes que luego contendrán alimentos. Es muy común que alguna vez hayamos agarrado un vaso por los bordes sin tener en cuenta que esa es justamente la parte que luego se lleva a la boca y que esto puede generar consecuencias si nuestras manos estaban contaminadas.

### **Proceso de servido:**

**Empaque:** se refiere a la colocación de los alimentos en los recipientes destinados para los mismos, ya sea bandeja, papel film, servilleta y todo material que sea apto para el empaque teniendo en cuenta las características de los alimentos. Como lo veníamos mencionando es importante que en la manipulación de los materiales para empacar no hayan sido utilizados anteriormente y manipularlos adecuadamente como los especificamos anteriormente. Sin manipulación en sectores que entren en contacto con los alimentos a empacar.

**Distribución:** consiste en el proceso en que se transfieren los alimentos empacados al consumidor final o a otros posibles distribuidores. Esto puede ser llevado a cabo por transportes varios: auto, camioneta, carros, etc. Dependiendo de las características de los alimentos a transportar, y el tiempo en que sea necesario que se realice; hay alimentos frescos que requiere un transporte ágil debido a que pueden perder la cadena de frío, o que requieren de cierta temperatura tanto en su distribución como en el almacenaje.

**Servicio:** refiere a la recepción de los alimentos o productos a consumir. En la recepción, es recomendable que haya una planificación previa, de los materiales o utensilios específicos destinados al servicio siguiendo normas de higienización para su calidad microbiológica

Todas estas precauciones son importantes puesto que los alimentos pasan por diversos procesos, es por eso que debemos tener las correspondientes precauciones en cada uno de ellos ya que los alimentos son pasibles de contaminación y el defecto en uno de los procesos rompería con la cadena del mismo.

*Nutri Salud*  
www.nutri-salud.com.ar  
Prof. Lic. Mirta de los Angeles Gobbi