

Imagen de Yésica (capacitadora) que le habla a los alumnos/as del curso.

Podría mover un brazo y los ojos para que no se vea tan estática.

Vestimenta de Yésica:

Guardapolvo blanco con el logo de La Anónima y el nombre del departamento Seguridad Alimentaria en el lado derecho arriba. Ambos de color azul.

Camisa blanca y jean azul, zapatos negros.

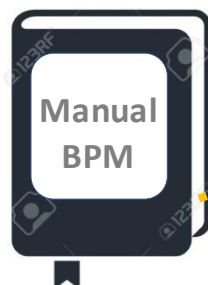
Manipulación segura de alimentos

Comenzar

Yesica de perfil hablando con Santi.

Vestida con guardapolvo blanco con logo de La Anónima arriba a la izquierda. Camisa blanca y jean azul.

En su mano tiene el ícono de un manual.



Santi de perfil hablando con Yésica.

Vestido con remera blanca (con logo de la Anónima a la izquierda), pantalón blanco y zapatos blancos cerrados

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La inocuidad de los alimentos es uno de los temas de un conjunto de medidas de prevención de los siguientes temas:

1. Manipulación de alimentos
2. Programa de mantenimiento preventivo
3. Manejo de plagas
4. Manejo de residuos
5. Sectorización
6. Rotulación
7. Manejo de documentos
8. Manejo de proveedores



Hacé clic en los bloques.

Sectorización

((Va a la pantalla 3.1))

Orden

((Va a la pantalla 3.2))

Protección

((Va a la pantalla 3.3))

3. 1. Sectorización

Para evitar una contaminación cruzada, debemos separar:

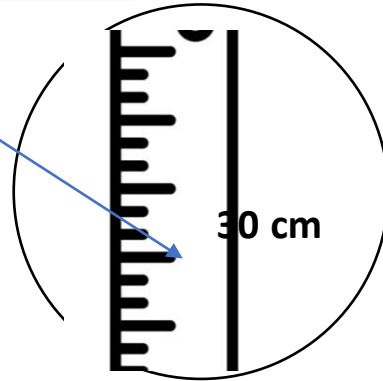
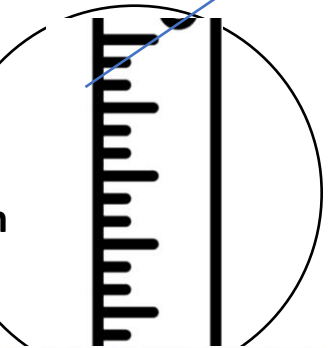


Productos cárnicos: Separados por origen y por tipo de envase.



Productos de limpieza de los comestibles

3.2 Orden



- ✓ Higiene
- ✓ Supervisión
- ✓ Ventilación
- ✓ Circulación del frío



3.3 Protección

Es importante cubrir los alimentos crudos y cocidos con tapa, nylon o film, para protegerlos de cualquier tipo de contaminación



Carne en cámara de refrigerados protegida con film



Productos para elaboración en cámara de refrigerados protegidos con film

Rotulación de Alimentos



Rotulación legal

Identificación materias primas y productos intermedios

Rotación (PEPS)

Retiro anticipado

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La inocuidad de los alimentos depende de un conjunto de factores que se relacionan con los siguientes temas:

1. Manipulación
2. Programa
3. Manejo in
4. Manejo se
5. Sectorizac
6. Rotulaci
7. Manejo d
8. Manejo d

Rotulación envasados

*Decubrí qué nos informa
cada marcador*

Datos del fabricante

Octógonos

Información nutricional

Lista de ingredientes

Declaración de alérgenos

Leyenda de conservación

Indicación de lote

Fecha de duración

Contenido neto

Identificación de país de origen

Denominación de venta

EXCESO EN AZÚCARES

EXCESO EN GRASAS TOTALES

EXCESO EN GRASAS SATURADAS

EXCESO EN CALORÍAS

LA ANONIMA
PANETTONI
CON FRUTAS SECAS

PANETTONE



↓ REDUCÍ
↻ REUTILIZÁ
♻ RECICLÁ

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

54971.3292.5100

☎ 0000.577.0222

830 *Journal of Interpersonal Violence* 26(5)

7 30904406 9

Vto. 26/07/2026

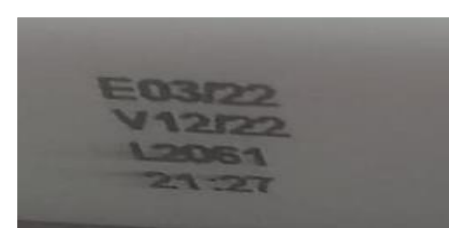
¿Cómo se indica la fecha de duración de los productos alimenticios en las etiquetas?

DIA/MES o DIA/MES/AÑO:

Para los productos que tengan una **duración mínima no superior a los 3 meses**.

MES/AÑO:

Para los productos que tengan una **duración mínima de más de tres meses**.



Consumir preferentemente antes de... / Consumir antes de...:

El producto podrá ser consumido hasta las **24 horas del día anterior a la fecha de vencimiento**.

Vence / Vencimiento / Vto. / Validez / Val. / Válido hasta... / Venc.:

El producto podrá ser consumido hasta las **24 horas del mismo día que indica la fecha de vencimiento**.

¿Practicamos?



Actividad 1

Imagen de etiqueta
con esta leyenda

Vencimiento
08/12/2026

¿Hasta qué día se puede
consumir este producto?

- Hasta las 24 horas del
8/12/2026
- Hasta las 24 horas del
07/12/2026





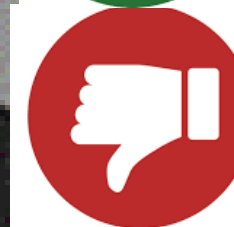
Actividad 2

¿Hasta qué día se puede consumir este producto?

- Se puede consumir hasta las 24 horas del 31/10/2025
- Se puede consumir hasta el 30/11/2025

Imagen de etiqueta con esta leyenda

**Consumir preferentemente antes de:
Noviembre 2025**





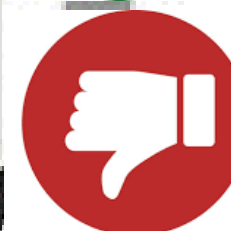
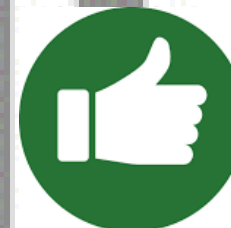
Actividad 3

¿Cuándo vence este producto?

- El 30/04/2025 a las 24 horas
- El 31/03/2025 a las 24 horas

Imagen de etiqueta
con esta leyenda

Vto.
04/25





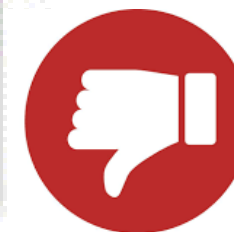
Actividad 4

¿Hasta qué día se puede consumir este producto?

- ☐ Hasta las 24 horas del 26/01/2026
- ☐ Hasta las 24 horas del 27/01/2026

Imagen de etiqueta con esta leyenda

Consumir antes de 27/01/2026



Identificación de materias primas y productos intermedios

Girá la imagen.

Productos fraccionados, elaborados, descongelados, etc. dentro de un sector de elaboración o cámara, deben contar con su **identificación correspondiente.**

PRODUCTO INTERMEDIO

Producto intermedio: ingredientes o productos semielaborados que se utilizan como insumos en el proceso de elaboración. Este término se refiere a fraccionar productos desde su envase original a un recipiente con menor gramaje. Estos productos son utilizados para la producción de otros productos.

PRODUCTO TRANSVASADO

Este término se refiere a fraccionar productos desde su envase original a un recipiente con menor gramaje. Estos productos son utilizados para la producción de otros productos que se realice dentro de las 24 horas.

Rotación

PEPS

Primero Entra, Primero Sale

((Imagen de Santi acomodando productos, por ejemplo quesos en una heladera, luego zoom a lo que está acomodando))



Fecha de
duración
posterior



Fecha de
duración
más
próxima

1

2

3

4

Retiro anticipado

Retiro Anticipado de Góndola

Es una norma interna que aplica La Anónima para realizar el retiro anticipado de la góndola de productos próximos a vencer.

Los objetivos son :

- evitar la presencia de productos vencidos en góndola
- que los clientes puedan adquirir productos con durabilidad adecuada que les permita su consumo en el hogar.



Si quieres saber más sobre la anticipación de productos, consulta...

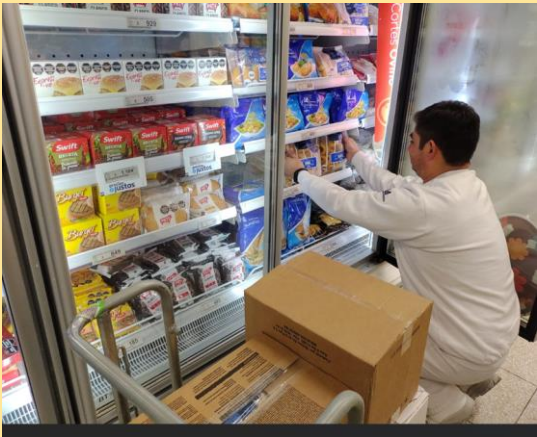


Mercadería no Apta para la venta

¿Cuándo un producto se convierte en merma?



((Imagen de Santi retirando de una heladera, tres cartones de leche de La Anónima))



Cumplió con su fecha de duración declarada en su rótulo por el fabricante.

Apto para el consumo (por fecha y estado), pero por decisiones

Pasá el mouse sobre los elementos.



Vencido



Mercadería que presenta características organolépticas alteradas.



Retirado anticipadamente



Mercadería con incorrecta rotulación del producto: ausencia de rotulo



Mercadería que presenta roturas, abolladuras, óxido etc.



Mercadería con evidencia y/o presencia de p

Manejo mermas

cámaras



trastienda



(CAJON BEBIDA)

(CAJON MERCADERÍA
PARA DECOMISO)

(CAJON ALMACÉN)

(CAJON MERMAS
NO COMESTIBLES)

(CAJON LIMPIEZA)

(CAJON
PERFUMERÍA)

(CAJON MERCADERÍA
PARA DECOMISO)

Verificar

¿Dónde se ubican estos productos vencidos, defectuosos y de retiro anticipado?

Arrastrá cada producto al canasto que corresponda.

cámaras



trastienda



Icono de gaseosa
(CAJON BEBIDA)

Icono bandeja de
empanadas cocidas
(CAJON MERCADERÍA
PARA DECOMISO)

Icono de queso fresco
(CAJON MERCADERÍA
PARA DECOMISO)

Icono de lata de
tomate (CAJON
ALMACÉN)

Vaso roto
(CAJON MERMAS
NO COMESTIBLES)

Icono de botella
detergente (CAJON
LIMPIEZA)

Icono de
desodorante (CAJON
PERFUMERÍA)

Icono caja de
hamburguesas congeladas
(CAJON MERCADERÍA
PARA DECOMISO)

Verificar

Manejo de residuos

Intermedia



*¡Abri las tapas
de los cestos!*

Disposición Final



Área de
residuos



M
L
d
s
1
2
3
4
5
6
7
8



Cierre

Saludo de Yesica

Actividad de cierre

La armaré en esta pantalla cuanto reciba las imágenes finales.



¿Duda o inquietud?

((icono))

Seguridad
Alimentaria

((icono))

Gerente

((icono))

Gerente de Ventas

Yesica y Santiago están mirando las etiquetas de algún producto de La Anónima. Por ejemplo un producto perecedero: manteca, yogur o queso.

De fondo la góndola de productos perecederos.

Manipulación segura de alimentos

¡Muchas gracias por acompañarnos!