

## Aplicación de la Norma IRAM 14.201 y análisis microbiológicos en un servicio de comidas

**Cáceres Toconas, Irma\*; Iñigo, Ana Natividad\*; Berta Di Carlo y María Rita Martearena.**

Departamento de Química. Facultad de Ciencias Exactas. Universidad nacional de Salta. E-mail: [ana\\_eldar@hotmail.com](mailto:ana_eldar@hotmail.com) y [irmatoconas86@gmail.com](mailto:irmatoconas86@gmail.com)

**Palabras Claves:** Comedor, IRAM, contaminación, microorganismos, inocuidad.

En este trabajo de investigación se abordó el control de las condiciones higiénico-sanitarias de los procesos de elaboración de comidas dentro de un comedor universitario, mediante la aplicación de la Norma IRAM 14.201 y el análisis microbiológico sobre puntos de control que presentaron posibles riesgos de contaminación. La evaluación consistió en determinar el porcentaje de cumplimiento de la norma, inspeccionando las condiciones de elaboración; además, se determinó la flora bacteriana presente en los puntos de control, mediante el análisis de microorganismos indicadores tales como; Bacterias aerobias mesófilas, coliformes totales, coliformes fecales, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, entre otras. En base a este estudio se realizan las siguientes recomendaciones para garantizar la inocuidad de los alimentos: a) Disponer las zonas de preparación de tal forma que el proceso de elaboración sea unidireccional y así evitar la contaminación cruzada. b) Implementar la utilización de una indumentaria de trabajo adecuada, renovar utensilios, vajilla y herramientas de limpieza periódicamente para su correcto funcionamiento. c) Crear un manual de procedimientos para la limpieza y desinfección del establecimiento, del personal y durante la elaboración de los alimentos. d) Capacitar de forma continua al personal con el fin de asegurar el manejo adecuado durante la manipulación de los alimentos.