



Listado de Alimentos Permitidos para la Semana de la Juventud 2018.

Hamburguesas: Los ingredientes y el pan deberán ser frescos, en lo posible adquiridos en el día, conservados en sus envases originales y con fecha de vencimiento correspondiente, no se pueden utilizar mayonesas o aderezos de elaboración casera, las hamburguesas (crudas) deberán permanecer bajo una correcta cadena de frío y ser adquiridas en Comercios Habilitados, no se permitirá el uso de hamburguesas de elaboración casera. En caso de ofrecer tomate y/o lechuga, traer los ingredientes previamente lavados, secados y cortados y en recipientes herméticos.

Panchos: Se podrán utilizar insumos adecuadamente conservados en su envase original, con fecha de vencimiento correspondiente y manteniendo las condiciones de cadena de frío. No se permite el uso de insumos de origen casero. No se permite el uso de aderezos caseros.

Pizzas: Se recomienda especial atención al uso y conservación de las salsas. Evitar preparados que deban guardarse por más de 24 hs sin uso. Preparar o abrir las cantidades adecuadas y necesarias al momento de la elaboración. Mantener la cadena de frío y en recipientes por separado el queso y otros fiambres a disponer en la preparación, como así también la adecuada conservación de otros productos que se quieran incorporar. Evitar la contaminación cruzada de los elementos a manipular y lavar siempre los productos, cuando sea necesario, con agua potable.

Tartas Saladas: Las mismas deberán ser preparadas previamente y ser dispuestas para su comercialización en el mismo día de elaboración. Mantener el producto bajo condiciones adecuadas de resguardo, tapadas y en heladera.

Sándwich: Sólo podrán ser de jamón y queso. Se sugiere su prearmado y traerlos envueltos en film. Entregar los aderezos de manera separada e individual. No usar aderezos de origen casero.

Ensaladas: Se recomienda su pre armado para su venta dentro de las 24 hs de la elaboración, evitando guardar el producto por largos periodos de tiempo. Mantener en recipientes descartables, listos para su uso por parte del consumidor. Dar por separado al momento de la venta aderezos, aceites y sal. Lavar siempre los productos con abundante agua potable, previo a la elaboración. Etiquetar con fecha de elaboración los recipientes de presentación. Mantener refrigerado.

Ensaladas de Fruta: Se recomienda su pre armado para su venta dentro de las 24 hs de la elaboración, evitando guardar el producto por largos periodos de tiempo. Mantener en recipientes descartables, listos para su uso por parte del consumidor. Lavar siempre los productos con abundante agua potable, previo a la elaboración. Etiquetar con fecha de elaboración los recipientes de presentación. Mantener refrigerado.

Papas Fritas: Las mismas deberán ser del tipo pre congeladas. Se deberá cumplir con la adecuada limpieza de los insumos con agua potable. Los aceites de cocción deberán cumplir las recomendaciones brindadas en materia bromatológica. Su disposición final será coordinada con la Organización en los sitios que se dispongan para tal fin.

Waffles Salados o Creps: La preparación deberá ser realizada en el momento previo a la preparación. Los insumos deberán ser mantenidos en las condiciones necesarias de cadena de frío. Usar siempre para cada nueva preparación utensilios y recipientes limpios. Mantener la limpieza del electrodoméstico o elemento en el cual se realizan.

Empanadas: Sólo podrán venderse empanadas de verdura, jamón y queso.

Tartas dulces, tortas, panificados y facturas: Los mismos deberán ser de elaboración diaria, no pudiendo guardar o reutilizar de un día para otro. Las tartas y tortas con agregado de cremas, solo podrán ser a base de productos de buena calidad, preferentemente de preparación instantánea, previa a la presentación y consumo. En caso de que las tartas o tortas tengan crema previamente se debe asegurar su conservación en exhibidoras o heladeras para mantener la cadena de frío. En caso contrario, se recomienda usar cremas en sprays, cuidando la cadena de frío del envase.

Waffles Dulces, Creps Dulces o Panqueques: La preparación deberá ser realizada en el momento previo a la preparación. Los insumos deberán ser mantenidos en las condiciones necesarias de cadena de frío. Usar siempre para cada nueva preparación utensilios y recipientes limpios. Mantener la limpieza del electrodoméstico o elemento en el cual se realizan. Los ingredientes deberán ser de buena calidad, bien lavados en agua potable en el caso de frutas. Se recomienda usar cremas en sprays, cuidando la cadena de frío del envase.

Alimentos Fraccionados, snack: En caso de ofrecer snack, papas fritas y otros alimentos manufacturados, fuera de su envase original, los mismos deberán estar dispuestos en bolsas cerradas, etiquetadas con el tipo de producto, código y marca presente en el envase original, el cual deberá estar disponible en caso de ser requerida su inspección.

Bebidas e Infusiones: Se podrán vender Café, Te, Mate Cocido, Chocolate, preparados en el momento que lo solicite el consumidor, siempre con agua potable. Se recomienda disponer sobres de azúcar o edulcorante para la elección del consumidor. Todos los vasos, revolvedores y otros elementos deberán ser descartables y de primer uso. Respecto a Bebidas Frías, se recomienda disponer para la venta de envases pequeños, tanto en gaseosas, agua mineral o jugos. En caso de vender de forma fraccionada, disponer en vasos descartables de primer uso, siempre tapando el envase original luego de su uso. En caso de realizar licuados, lavar bien con abundante agua potable las frutas, utilizar hielo y agua potable, en caso de agregar leche, cuidar la cadena de frío y no preparar con antelación el producto a vender. Usar siempre para cada nueva preparación utensilios y recipientes limpios. Mantener la limpieza del electrodoméstico o elemento en el cual se realizan. Deben tener una licuadora por variedad de licuado ofrecida.

Helados: se permite la venta de helados de agua de palito, los cuales deberán estar debidamente refrigerados.

EN TODOS LOS CASOS, SE DEBERÁN GUARDAR LAS FACTURAS DE COMPRA DE CADA UNO DE LOS INSUMOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS DIFERENTES ALIMENTOS PERMITIDOS, AL EFECTO DE CORROBORAR FECHAS Y SITIOS DE COMPRA, GARANTIZANDO UNA TRASABILIDAD DE LOS INSUMOS. ADEMÁS DE LA APLICACIÓN DE LA PRESENTE RECOMENDACIÓN, TENER EN CUENTA OBSERVACIONES DEL REGLAMENTO GENERAL Y LAS RECOMENDACIONES PARTICULARES DEL DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGÍA

NO SE PERMITEN, SIN EXCEPCIÓN.

1. Empanadas de carnes rojas o blancas.

2. Choripanes
3. Hamburguesas de origen casero.
4. Embutidos o fiambres de origen casero
5. Otros tipos de platos, no especificados, que contemplen uso de carnes rojas, blancas o pescados (no envasados)
6. Platos con agregados de mayonesas y/o aderezos caseros.
7. Helados de bocha.