



## ¿Sabemos qué mirar en una carnicería?

*Claudia Amadio, et al*

Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias, Cátedra de Industrias Agrarias  
Facultad de Ciencias Agrarias - UNCUYO

*camadio@fca.uncu.edu.ar*

La carne es un alimento perecedero debido a su alto contenido en agua, proteínas y grasas, lo que favorece el crecimiento microbiano y la alteración del producto, pudiendo constituir un riesgo para la salud. Estas características hacen que se deteriore fácilmente en el punto de venta, sobre todo si no se cumplen con buenas prácticas de higiene y la conservación de la cadena de frío.

Como consumidores somos responsables de observar y evaluar los aspectos que consideremos importantes a la hora de tomar una decisión de compra. Muchas veces nuestro desconocimiento (el no saber qué mirar en los lugares o productos que deseamos comprar), o quizás también la rutina acelerada que llevamos nos hace pasar por alto muchas cosas y solo nos importa la rapidez a la hora de realizar una compra.

Por lo tanto, es imprescindible informarnos sobre los aspectos a tener en cuenta para realizar una selección de carnicería que ofrezca un producto sin potenciales riesgos de transmisión

de enfermedades que afecten nuestra salud.

Durante el cursado del Espacio Curricular Bromatología de Alimentos Zoógenos ciclo lectivo 2020, se realizó un trabajo integrador con los objetivos de que los estudiantes pudieran conectar los conocimientos de dicho Espacio Curricular con la realidad, desarrollar habilidades de investigación e incrementar el manejo de las tecnologías de la información (TIC).

El tema propuesto fue carnicerías, y para cumplir con los objetivos cada estudiante visitó una carnicería en las cercanías a su domicilio y completó una lista de verificación con la cual se realizó un diagnóstico de la situación.

Luego los resultados fueron publicados en una red social de su elección, con el fin de realizar recomendaciones para consumidores a la hora de elegir el lugar de compra más adecuado. De esta difusión surgen las siguientes recomendaciones, como así también las estadísticas de lo visualizado.

En la Gráfico 1 puede observarse los datos relevados por los estudiantes a partir de 12 carnicerías de Mendoza, en donde se indica el porcentaje de establecimientos que cumplen con

las normas de higiene. Se pone en evidencia que el 79% de las carnicerías evaluadas cumplen con las normas de higiene en sus instalaciones.

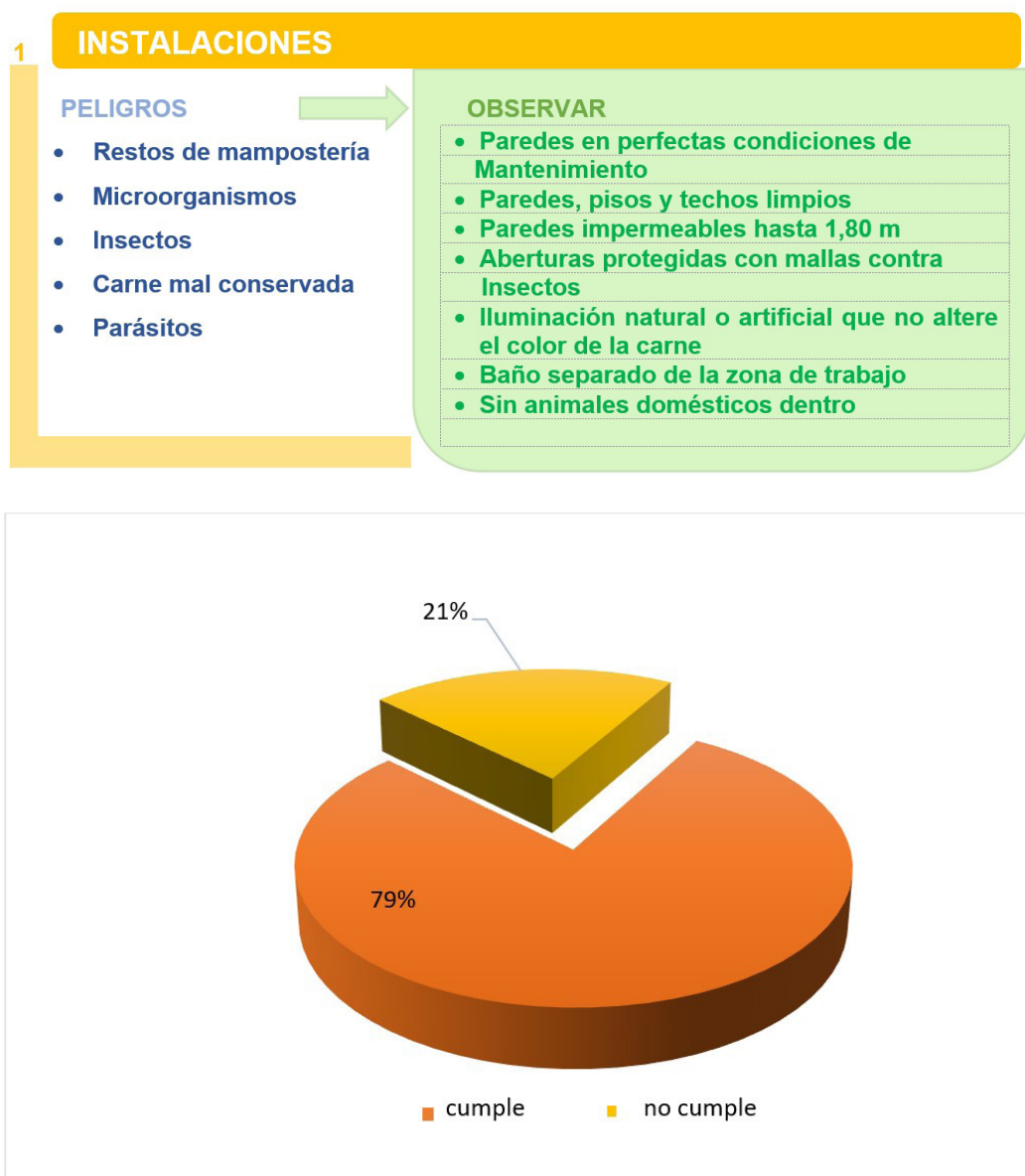


Gráfico 1. Porcentaje de cumplimiento de higiene en las instalaciones de carnicerías de Mendoza.

El uso de guardapolvo y delantal en las carnicerías es importante debido a que la ropa del carnicero puede portar microorganismos patógenos, con el consiguiente peligro que esta situación con lleva luego en los consumidores.

Además, el uso de gorra evita la caída de cabello sobre el producto. De las carnicerías visitadas sólo el 57% posee la indumentaria requerida por la legislación (Gráfico 2). Otro aspecto esencial a tener en cuenta es el lavado de manos, como así

también la higiene de la vestimenta del carnicero, a fin de evitar la contaminación de la carne con microorganismos responsables de enfermedades.

A partir del diagnóstico realizado por los estudiantes se observó que el 81% del personal que posee la indumentaria cumple ambos aspectos mencionados anteriormente. Sin embargo, se constató que algunos carniceros usan el barbijo debajo de la nariz, no utiliza cofia, o corta la carne y también cobra, lo que puede ocasionar contaminaciones cruzadas.

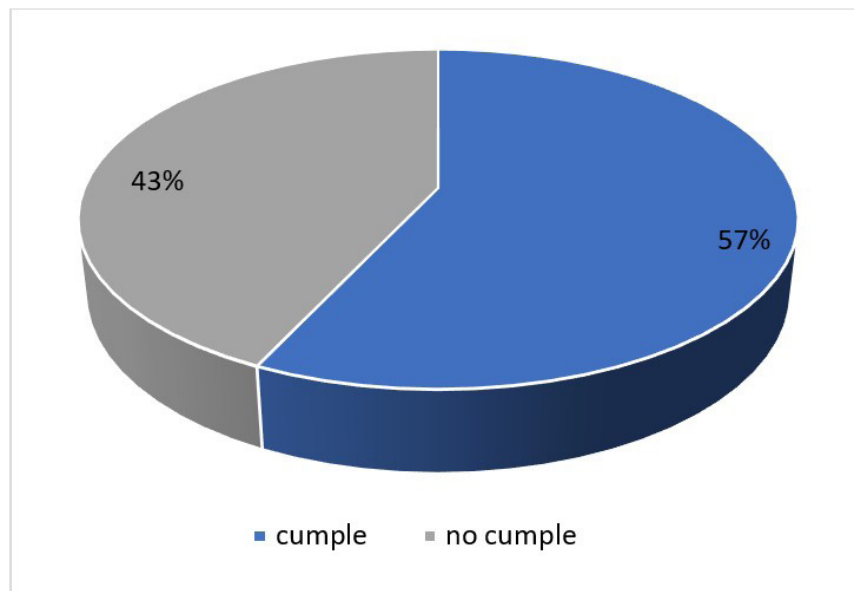
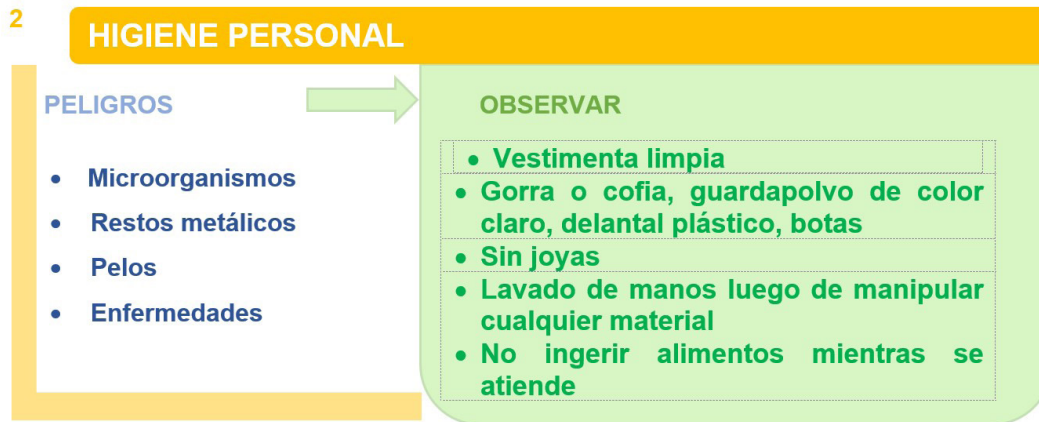


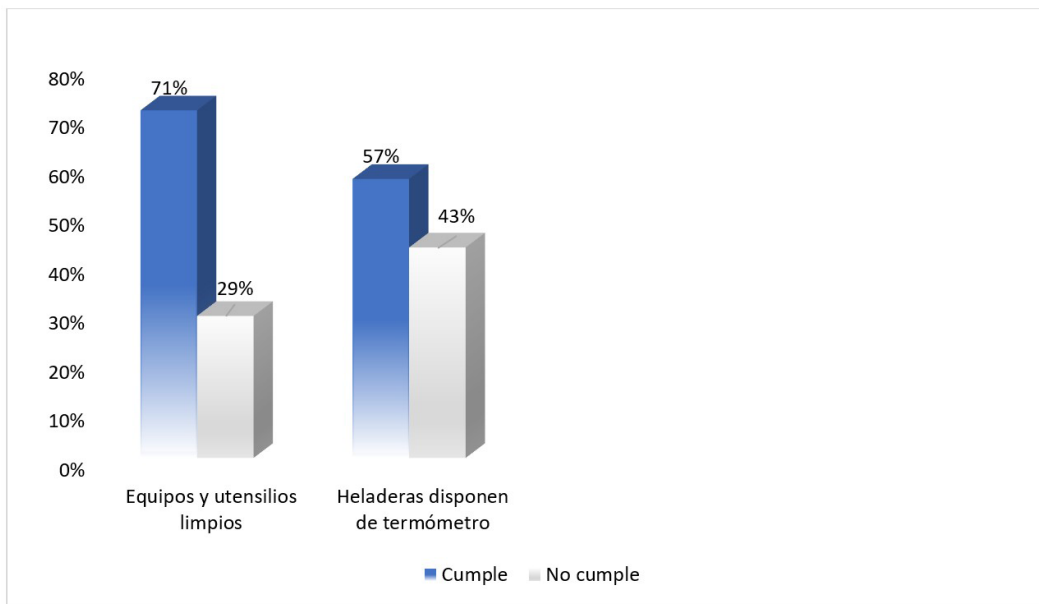
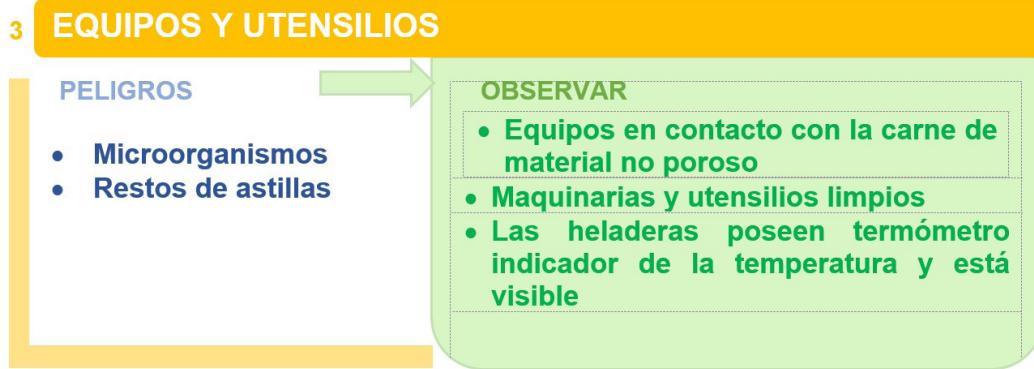
Gráfico 2. Porcentaje de cumplimiento de la indumentaria requerida de carnicerías de Mendoza.

Las autoridades sanitarias recomiendan no utilizar superficies de madera para el corte de la carne, ya que es una superficie porosa donde pueden quedar los microorganismos retenidos en ella dificultándose su posterior limpieza. Además, otra característica negativa de las tablas de madera es que se pueden astillar causando un riesgo físico a la persona que la consuma, por ello éste es un aspecto a observar durante nuestra compra en carnicerías. El cumplimiento del uso de superficies no porosas en las carnicerías visitadas fue del 100%, los otros ítem se muestran en el Gráfico 3.

También debemos tener en cuenta la limpieza de los cuchillos, la sierra, la moledora de carne y la vitrina de exhibición. Los restos de carne

que quedan adheridos en ellos constituyen un medio de cultivo óptimo para la multiplicación y desarrollo de microorganismos, debido a que quedan expuestos tanto a la temperatura ambiente como al oxígeno, sumado al tiempo de permanencia en esos equipos.

La temperatura de almacenamiento de la carne es de refrigeración y debe ser igual o menor a 4°C. Si la temperatura es mayor, provoca el desarrollo de microorganismos afectando tanto la calidad como la inocuidad de la carne. Por lo tanto, es importante observar si las heladeras poseen termómetros que indiquen la temperatura a la que está expuesto el producto.



**Gráfico 3.** Porcentaje de cumplimiento de condiciones de higiene para los equipos y utensilios utilizados en carnicerías de Mendoza.

Otro aspecto a considerar es la exhibición de las carnes en la vitrina, éstas deben estar perfectamente identificadas y separadas según las distintas especies de animales, ya que la flora bacteriana que poseen en su superficie es distinta y se pueden producir contaminaciones cruzadas. Además, algunas de ellas, como por ejemplo el pollo y la carne vacuna tienen requisitos de temperatura distintos.

También influye en la inocuidad del producto la forma en que se distribuya la mercadería en las heladeras de exhibición, ya que si el producto está amontonado dificulta o evita el flujo correcto del frío en la misma.

Con respecto a la carne molida o picada el Código Alimentario Argentino en su Artículo 255 especifica que el triturado debe realizarse en presencia del interesado, salvo algunos

casos en donde por el volumen de producción sea autorizado. Esto sucede porque durante el picado los microorganismos que están en la superficie pasan al centro de la masa, lo que sumado al oxígeno que se incorpora, la humedad y la temperatura que suministra la misma máquina moledora, facilitan el desarrollo bacteriano. De esta manera el consumidor puede estar informado sobre el corte que está comprando y su composición.

En el Gráfico 4 pueden observarse los porcentajes de cumplimiento de las carnicerías visitadas.

Además, es importante mencionar que las carnes deben tener color, olor y textura característicos de la especie:

- *Carne vacuna*: debe tener aspecto húmedo, color rojo cereza o púrpura y grasa blanca.

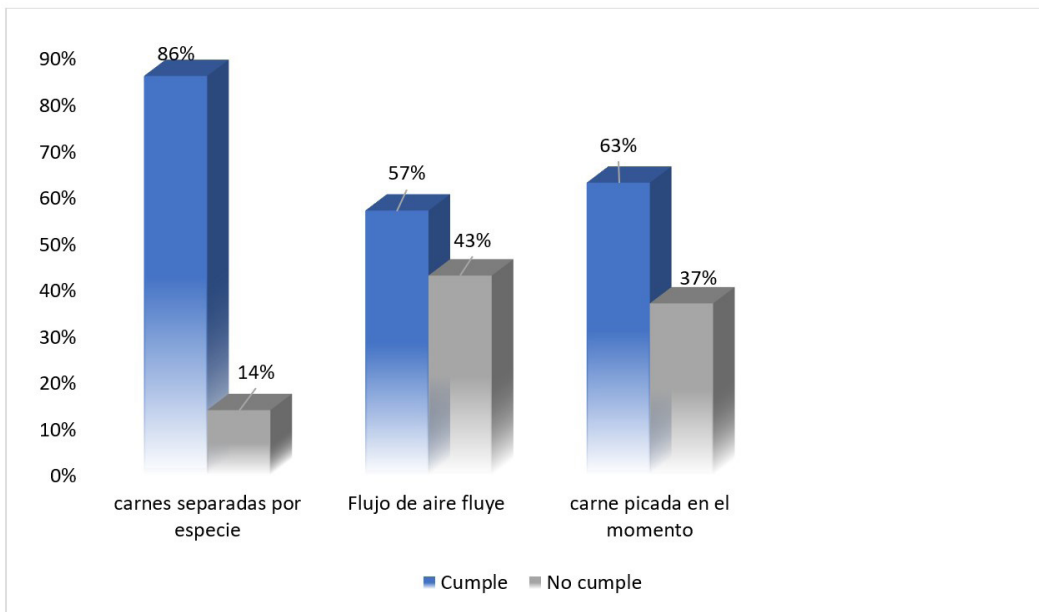
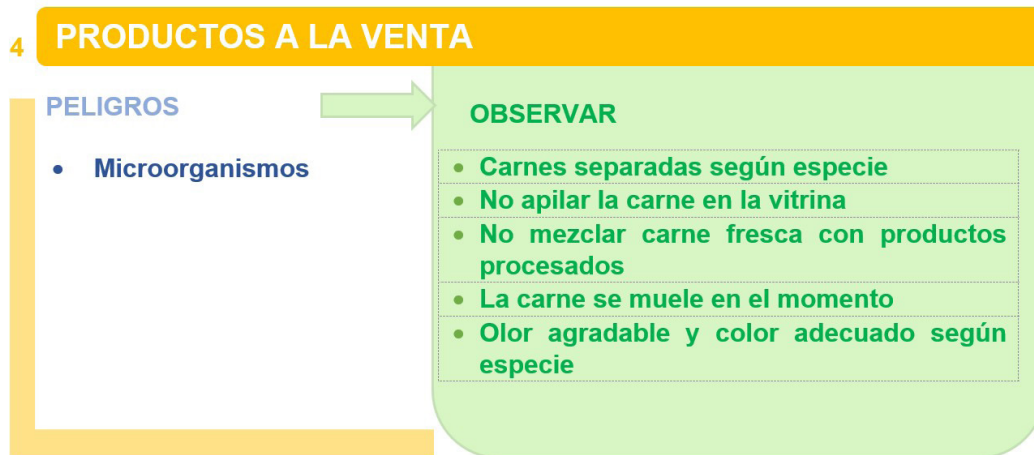


Gráfico 4. Porcentaje de cumplimiento de condiciones de venta en carnicerías de Mendoza

- *Carne porcina*: color rosa perlada, de aspecto marmolado (por la grasa). La grasa porcina es blanca y untuosa.
- *Carne caprina*: rojo oscuro, de aspecto seco con grasa blanca.
- *Carne de ave*: rosa pálido, la piel (blanca o amarilla según la alimentación del ave) cubriendo la carne, blanda, húmeda.

Si la carne tiene varios días de exposición el aspecto será seco y comenzarán a sentirse olores desagradables.

En caso de que observe alguno/s de estos ítems en la carnicería donde compra, debe hacerlo notar al carnicero o por medio del libro de quejas. Si no obtiene respuesta favorable es conveniente dirigirse a la sección de Bromatología del Municipio donde está emplazado el establecimiento.

A continuación se presentan algunas de las infografías presentadas por los estudiantes en sus Facebook particulares.



También puede consultarse en Instagram en este link.

## Bibliografía

Berges, M., Casellas, K., Liseras, N., Pace Guerrero, I.R., Echeverría, L., Urquiza Jozami, G. 2018. Influencia de la información y comportamiento del consumidor, efectos sobre la disposición a pagar por atributos del lugar de compra de carne vacuna. Serie: Documentos de trabajo del CICPES. Inst. de Economía N° 16/2018. INTA. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ediciones INTA. ISSN 1514-0555.

García, M., Moreno, C., Brkic, M., Domínguez, L., Henríquez Moya, M. 2018. Guía del consumidor. Secretaría de Agroindustria. Ministerio de Producción y Trabajo. Presidencia de la Nación.

[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/carnicerias\\_WEB.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/carnicerias_WEB.pdf)

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa\\_cap\\_ii\\_feb2021\\_0.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_ii_feb2021_0.pdf)

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa\\_cap\\_vi\\_feb2021.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_vi_feb2021.pdf)