

**IMPORTANCIA DE LA EDUCACIÓN AL
CONSUMIDOR EN LA PREVENCIÓN
DEL COMPLEJO SUH-ETA**

Alimentos- Hábitos- Historia

**Argentina década del 60
hasta la actualidad**

- **el Dr. Gianantonio comienza a estudiar el SUH**
- **Desde 1967 es obligatoria la pasteurización de la leche.**
- **En el año 68 se sanciona el código alimentario argentino**
- **La comida es preparada mayormente en los hogares, la carne todavía se pica en las casas hay gallineros para provisión familiar**
- **Hay ferias en las calles, pocas cadenas de supermercados, existen las pollerías, la comida para llevar es cara**
- **Aparece la salchicha en paquete, la masa para pizza pre horneada, la mayonesa industrial y la leche en sachet, bebidas dietéticas.**
- **Por TV hay algunos programas de cocina llevados adelante por económas (Petrona C de Gandulfo, Kety de Pirolo),**

Década del 60

- **Se hace más común comprar pizza fuera del hogar.**
- **Aparecen los panchos en las cantinas escolares.**
- **En 1974 se funda Pumper Nic**
- **Sobre finales aparecen los primeros antecesores del freezer.**

Década del 70

- ***el Dr. Karmali vincula a la E. coli con la toxina causal del SUH***
- **Se compra la carne ya picada, llegan los primeros microondas**
- **Los pollos comienzan a venderse en las carnicerías.**
- **Comienzan a radicarse las primeras cadenas internacionales de comidas rápidas.**
- **Se hace más común la compra de comidas para llevar el pancho es adquirido en puestos callejeros.**
- **Aparecen los restaurantes vegetarianos.**
- **Nace el boom del yogurt y pre bióticos, aparecen los potrecitos industriales (listos para comer) para niños se desarrollan líneas industriales de alimentos súper congelados. Nutraceuticos**
- **Funcionan los primeros supermercados orientales.**
- **Nace el delivery.**

Década del 80

- **Boom de los parripollos.**
- **Se radican más cadenas internacionales y nacionales de comidas rápidas**
- **Aparecen gran cantidad de restaurantes chinos con autoservicio de directo y supermercados manejados por la comunidad (china)**
- **Las grandes cadenas de supermercados adoptan el autoservicio en las rotiserías (salad bar), aparecen en los shoppings los patios de comidas , comer fuera de casa o comprar comidas listas para consumir es mucho más accesible**
- **Los cumpleaños de los chicos se tornan multitudinarios (va todo el grado) se festejan en casas de comidas rápidas, o peloteros**
- **Aparecen las primeras señales televisivas dedicadas exclusivamente a la cocina.**
- **Sobre finales por la crisis económica son más comunes los comedores comunitarios y la producción de la comida artesanal (comidas elaboradas en casas y vendidas al público)**
- **Alimentos orgánicos**

Década del 90

- **Comienza una fuerte transculturalización en el consumo de alimentos a través de restaurantes de comidas étnicas muchos con consumo de alimentos crudos (Sushi).**
- **Venta de comida al peso con autoservicio**
- **Comprar comida preparada es parte de la vida diaria (fenómeno de los imanes)**
- **Por efecto de la crisis económica aumenta muchísimo la venta de comidas en la vía pública y la existencia de comedores comunitarios.**
- **Actualmente un alto porcentaje de la carne que consumimos proviene de feed-lot.**

Década 2000- actualidad

- **En la década del 60: SUH 0-2 años, hoy 0-5 años.**
- **Actualmente se cocina menos en las casas y hay menos comunicación de conceptos de higiene alimentaria de padres a hijos**
- **Se trata de ahorrar tiempo a la hora de comer (se come en todos lados), al hacer las compras y cocinar se tiende a centralizar (en forma errónea) la adquisición de alimentos: por ejemplo, las carnicerías venden milanesas, hamburguesas, pollos, pre fritos, pescado, las verdulerías comienzan a vender verduras trozadas y envasadas en el local el fiambre es feteado con anticipación.**
- **La influencia entre la alimentación /salud (enfermedades cardiovasculares, diabetes, obesidad), esta más difundida, pero hay poco conocimiento de las normas básicas de higiene alimentaria, derechos del consumidor de alimentos (forma de adquirir los alimentos), o bien si se los conoce se lo ignora, se considera más valioso ahorrar tiempo que la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos**

Conclusiones

FILET DE MERLUZA
FRASCO DESTAPADO
(ORIGEN ARG)
\$ 2,99

CALAMARETTE
CONGELADO
\$ 3,99

ANCHOITAS EN
ACEITE (ORIGEN
ARG)
\$ 8,99

BOQUERON
PROVENZAL (ORIGEN
ARG)
\$ 9,79

BOQUERON CON
PIMIENTA (ORIGEN
ARG)
\$ 9,79

OFERTA OFERTA

Secchia Huelga Torrado Frigorífico S.R.L. S.p.A.

OLIVIONES
\$35⁵⁰ x 100g

PULPO
\$180⁰⁰
\$8

KANI KAMA
\$9⁰⁰
100g







Rebuzos de
Kilo \$11

Rebuzos
Kilo \$11

Campanazo
Rebuzos
Kilo \$11

MOZZARELLITAS
Rebuzos
Kilo \$35



Pata
Mus







Berenjenas
en
Escabeche
\$19.99

LENGUAS
A
VINAGRETA
18%

Pollo
en
Escabeche
\$19.99









500044 005408

SALAME OFERTA

10.11.13

0.126kg

\$42.90/kg

17.11.13

\$5.40



PROFESION
Star
100% 100%





BERRENIENAS CASIS

GIRASOL OLIVA

Elaboración artesanal

Sin conservantes ni aditivos

100% Natural

Mantener en la nevera

Fecha: 15/11/2014

Fecha: 15/11/2014

RECEIPTS

RECEIPTS

RECEIPTS

RECEIPTS





**LA EDUCACION AL CONSUMIDOR
SE RELACIONA CON EL
DESARROLLO DE COMPETENCIAS
SOCIALES Y CIVICAS**



CONSUMO

PRODUCCION



CICLO ECONÓMICO

El consumo implica tomar decisiones todos los días basadas en criterios adecuados para escoger productos y servicios que respondan a las consideraciones críticas y estándares de calidad



PROBLEMÁTICA DEL CONSUMIDOR

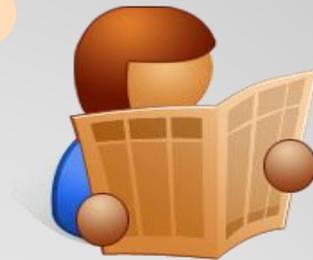
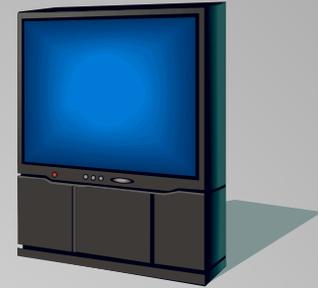
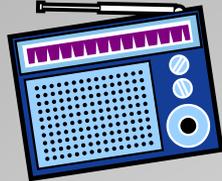
**NUEVAS
CONDUCTAS**

HABILIDADES

ACTITUD

CONOCIMIENTO

CONSUMIDOR RESPONSABLE DE ALIMENTOS



**Distinguir entre: información
y publicidad de alimentos
para evaluarlos**

**Comprender y aplicar
conocimiento para la
gestión sanitaria
individual (Prevención)**

**USO ADECUADO DE LOS DERECHOS
DEL CONSUMIDOR PARA APOYAR A
QUIENES TRABAJAN BASADOS EN
NORMAS ADECUADAS DE
PRODUCCIÓN , ELABORACIÓN,
FRACCIONAMIENTO Y EXPENDIO DE
ALIMENTOS EN BASE A EVALUACIÓN
DE RIESGOS, ASUMIENDO UN PAPEL
SOCIAL FUNDAMENTAL EN LA
INOCUIDAD DE ALIMENTOS**



www.lusuh.org.ar

¡¡GRACIAS POR LA ATENCIÓN BRINDADA!!

