



OTEC  
SOCATECH  
SOCIEDAD DE CAPACITACIÓN  
TECNOLÓGICA DE CHILE

# Curso: Higiene y seguridad alimentaria

## Módulo IV: Manipulador de alimentos: Higiene personal y seguridad

**Facilitadora: Clementina Jara-Nutricionista**



# Contenidos del módulo

## Objetivo del módulo

Aplicar las buenas prácticas de higiene personal y responsabilidad como manipulador de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.

## Contenidos

### 1. Conceptos y definiciones

Comportamientos higiénicos(hábitos)

Manipulaciones

Buenas prácticas de manipulación

Higiene y seguridad

### 2. Higiene persona

Lavado de manos ¿cómo deben lavarse las manos?, ¿cuándo deben lavarse las manos?

Pelo

Ojos

Nariz y boca

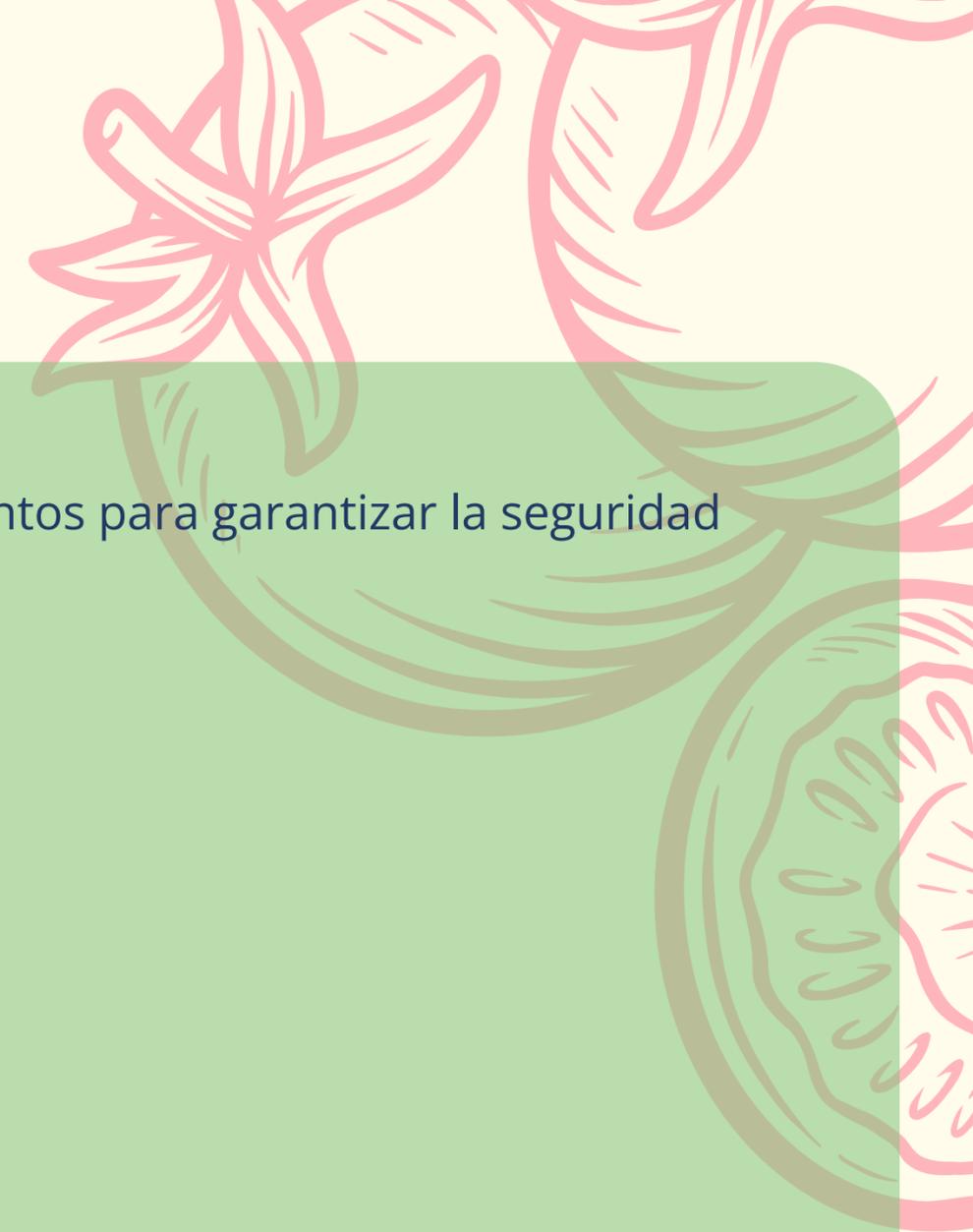
Accesorios y objetos personales

Cortes y heridas

Cuerpo

Ropa entre otros.

### 3. EPP: Elementos de protección personal



# El rol del manipulador de alimentos



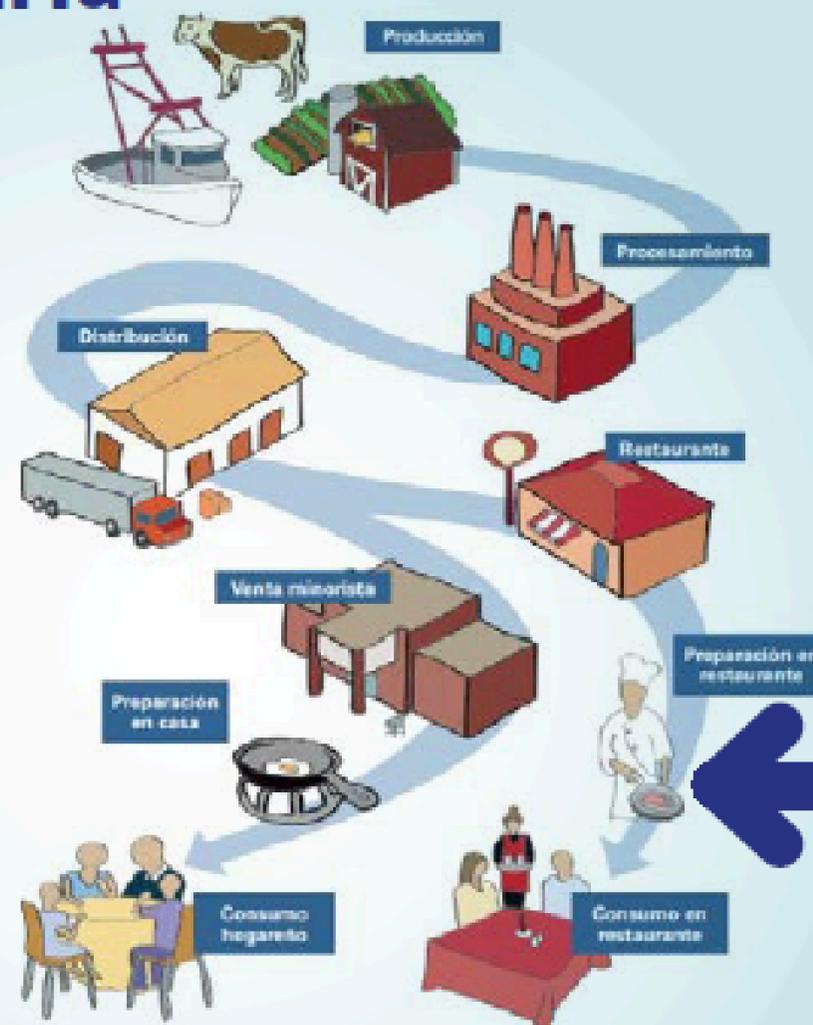
**En las manos del manipulador se encuentra la salud y la vida de los consumidores , por lo que su rol es muy importante.**

# Manipulador de alimentos en la cadena alimentaria

## Manipulador de alimentos en la cadena alimentaria

**Contaminación de alimentos**  
Peligros (biológicos, químicos, físicos y nutricionales)

**Consumo de alimentos contaminados**



**Manipulador de alimentos**  
Higiene y Salud -  
Hábitos - Capacitación  
- Supervisión

Fuente: Manual de Manipuladores, FAO, 2016

## Manipulador de alimentos en la cadena alimentaria

### Cadena alimentaria

La cadena alimentaria comprende desde la producción primaria (cultivo de vegetales/frutas o producción animal), hasta el consumidor final (“desde la granja a la mesa”o “del mar a la mesa”). ***En cada una de estas etapas existe la posibilidad de contaminación, por lo que se debe garantizar la mantención del alimento en las mismas condiciones y aptitud hasta el momento de su consumo.***

### Manipulador de alimentos

Es la persona más importante del lugar en que se elaboran alimentos. Cualquier acción irresponsable o equivocación que cometa puede conducir a que se presente un riesgo potencial para la salud del consumidor. ***Se debe, por lo tanto, garantizar que tenga una educación en materias respecto a su labor, hábitos higiénicos adecuados y buen estado de salud***

# Requisitos claves para la inocuidad de productos

## Requisitos claves para la inocuidad de productos



Salud



Higiene personal



Vestimenta



1 Mojar las manos.



2 Agregar jabón y refregar las manos durante al menos 20 segundos, teniendo especial cuidado de lavarse entre los dedos y las uñas.



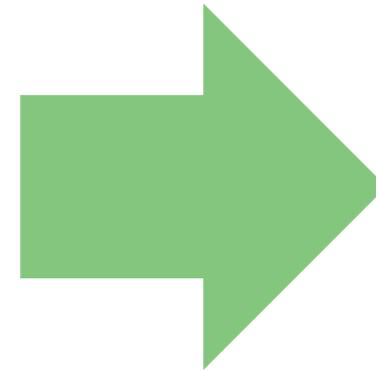
3 Enjuagarse con suficiente agua.



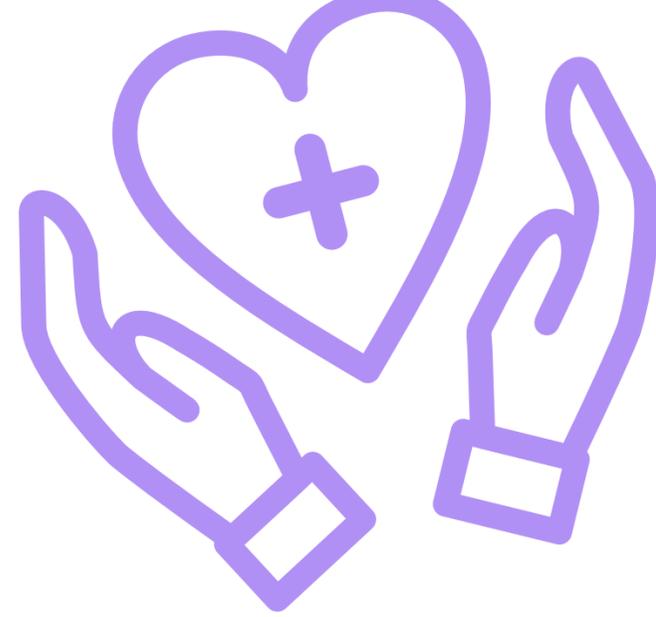
4 Secar las manos con papel desechable o aire caliente.

# Salud del manipulador

- 1) Debe estar en buenas condiciones de salud.
- 2) No debe tener enfermedades respiratorias, estomacales, heridas o infecciones.
- 3) Cualquier problema de salud que surgiera durante su trabajo o al iniciar la jornada, debe reportarla al supervisor o superior más cercano. Éste debe tomar las medidas necesarias para aislar a esta persona del contacto con los alimentos.

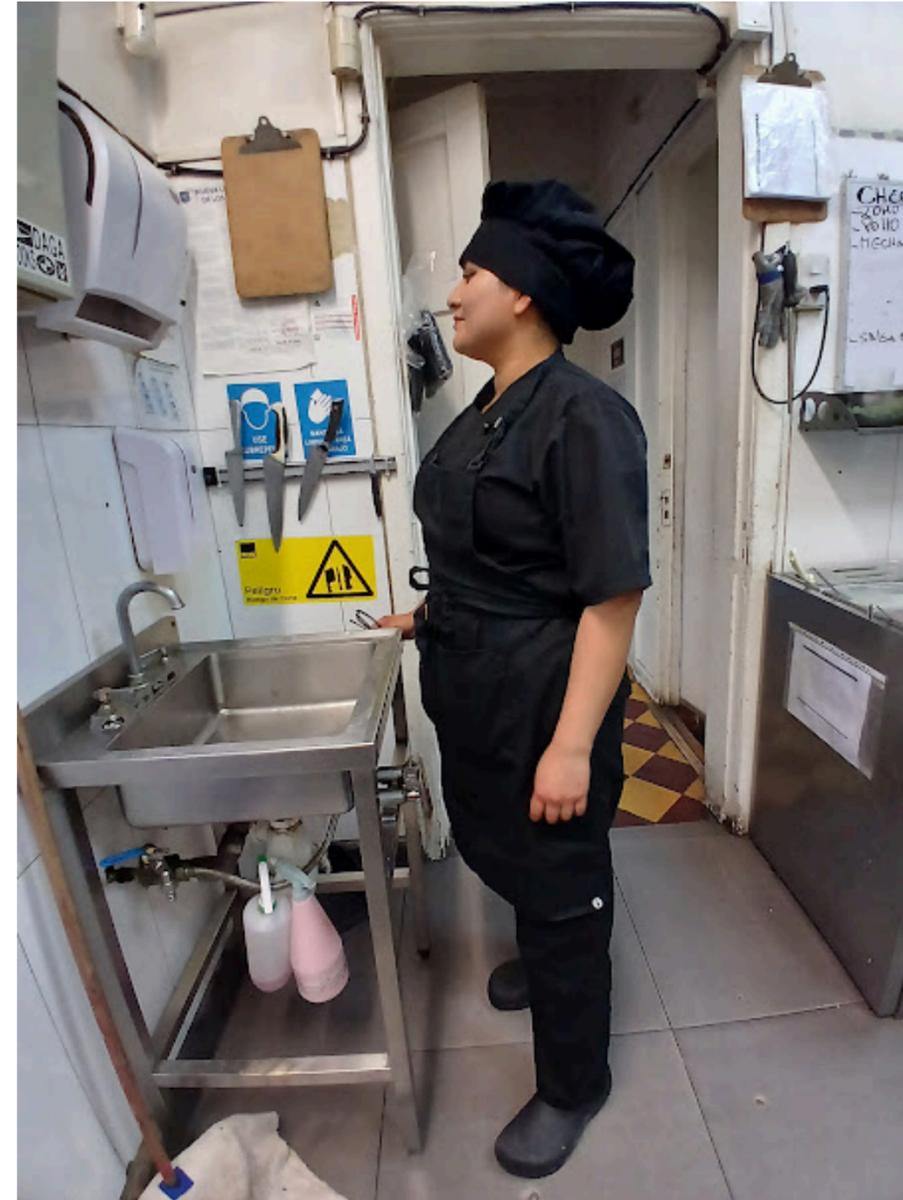


**No significa que vaya a ser despedido, sino que será trasladado a otra sección donde su problema de salud no implique riesgo. Por ejemplo, al sector bodega o distribución.**



# Uniforme

La ropa puede ser una fuente de contaminación de los alimentos, ya que contiene microorganismos y tierra que provienen de las actividades diarias. **Una vestimenta apropiada para el manipulador de alimentos consiste en una gorra que cubra totalmente el cabello para evitar su caída, un delantal de color claro (o delantal plástico) utilizada solamente en el área de trabajo, guantes (opcional) y calzado adecuado.**



## Higiene personal

Se debe considerar, entre otros, un correcto lavado de manos con agua potable (preferentemente caliente) y jabón (20 segundos de refriega), para finalmente secar las manos (preferentemente con toalla de papel desechable). Esto se realizará siempre antes de manipular los alimentos y también después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos; **ducharse antes de ir a trabajar y mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o cofia.**

### RECUERDE

Los guantes, si se usan, deben ser cambiados las veces que sea necesario, durante la faena de trabajo.





Manipulador de alimentos - El lavado de manos



Share



El lavado de  
manos

Watch on  YouTube

# Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos



Lavado de utensilios y superficies de preparación de alimentos.



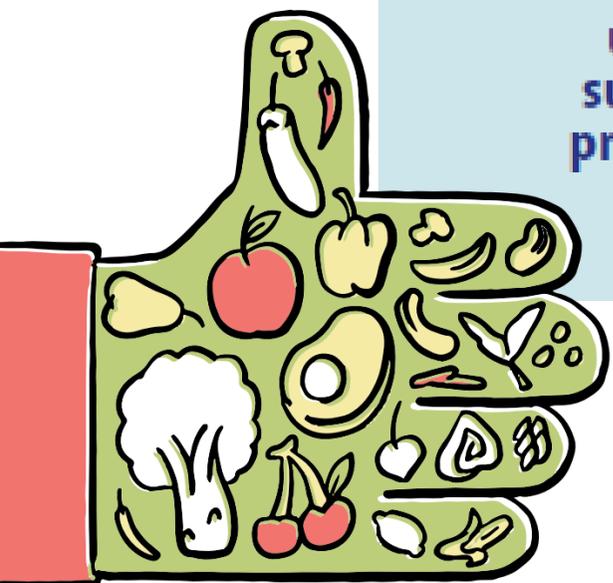
Lavado de vajillas y cubiertos con agua caliente.



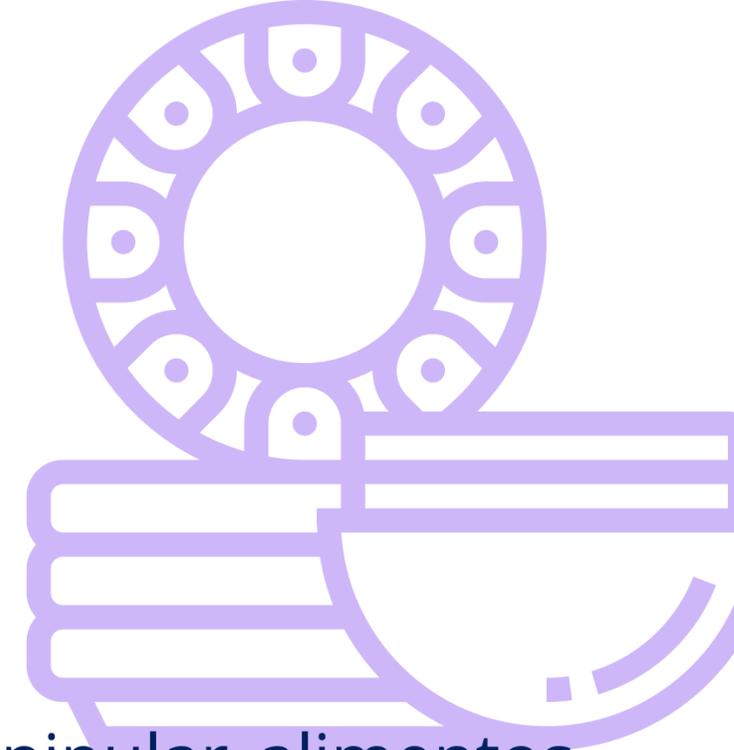
Usar detergente y agua limpia.



Manejo de platos, cubiertos, fuentes, vasos y tazas.



# Hábitos higiénicos deseables en un manipulador de alimentos



## Lavado de utensilios y superficies

El lavado de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos, debe ser prolijo. **Usar abundante agua potable y caliente, detergente, cepillar bien, enjuagar y secar cuando sea necesario.**

## La vajilla y cubiertos

La vajilla y cubiertos también deben ser aseados correctamente antes de usarlos para servir alimentos. Sino se van a usar de inmediato, mantenerlos o guardarlos en lugares limpios, secos y específicos para ellos

Para todo tipo de lavado, utilizar **siempre detergente y agua potable**. Si ello no fuera posible utilizar material desechable, de un solo uso.

## Consideraciones

1

Cuando se manipulan los utensilios y otros, tener sumo cuidado de no contaminarlos. **Por ejemplo, tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, tomar los cubiertos por el mango, los vasos por el fondo y las tazas por su mango.** Si no se usan de inmediato, guardarlos en lugares limpios y adecuados para mantener su limpieza.

2

Que la vajilla debe ser lavada con agua corriente y potable caliente

3

Después de lavados con agua corriente y jabón u otro detergente, deben ser tratados con agua caliente y/o vapor de agua por dos minutos y sumergidos por veinte segundos, por lo menos, en una solución que contenga sesenta partes por millón de cloro libre, con posterior enjuague con agua corriente

## Consideraciones

4 No se debe hacer lavazas donde se concentran los microorganismos.

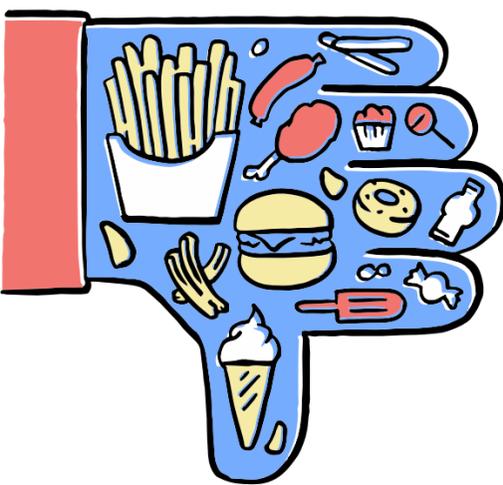
5 Tampoco se debe secar la loza, vasos y otros utensilios con paños de cocina, u otro tipo de telas, es mejor, por ejemplo, dejarlos secar al aire, utilizar máquinas de aire caliente o utilizar una toalla de papel desechable.

# Hábitos higiénicos indeseables en un manipulador de alimentos

 Eliminar la costumbre de hurgarse o rascarse la nariz, boca, cabello, mentón, barba, orejas, granos, heridas, quemaduras, etc. Todo ello puede conducir a una contaminación de las manos (y de los guantes, si los tuviera puestos), que posteriormente va a ser traspasada al alimento en preparación. Si estornuda, no hacerlo encima de la zona de elaboración y luego lavarse las manos o cambiarse los guantes

 No usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento. Mantener las uñas libres de esmalte o barniz.

 Los alimentos no deben ser manipulados con las manos, sino con utensilios.



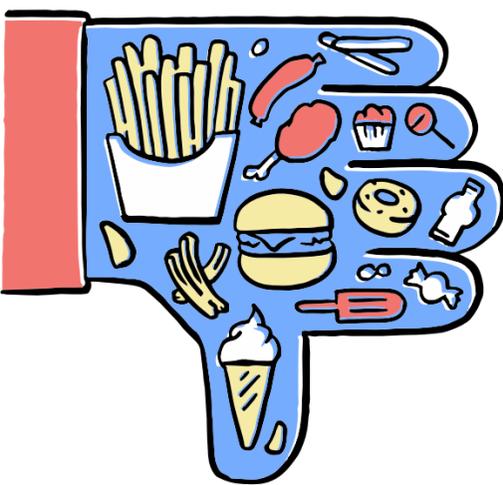
# Hábitos higiénicos indeseables en un manipulador de alimentos



No utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar. Evitar secarse las manos o la cara con el delantal.



Si va a usar el baño, se debe, en lo posible, cambiar la ropa de trabajo por otra, sobre todo si se sale al exterior de la sala de elaboración de alimentos. Sacarse los guantes para hacer uso del servicio higiénico y para lavarse las manos. No volver a usar esos guantes.



# Adoptemos la cultura de la inocuidad alimentaria

La conducta de las personas que participan a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos da como resultado alimentos inocuos, por esto **hoy ya no hablamos de programas de inocuidad alimentaria, sino que nos referimos a la cultura de inocuidad alimentaria.** Para desarrollar una cultura de inocuidad es fundamental el liderazgo y empoderamiento de todos los niveles de la organización.

*“Los alimentos no discriminan  
ningun consumidor”*

**En esta afirmación radica la importancia de  
producir alimentos sanos, nutritivos y  
agradables**



