TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

SENA EMPRENDE RURAL

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

INSTRUCTOR: YADIRA DEL PILAR ACOSTA AMPUDIA

2022

MANIPULADORES DE ALIMENTOS?



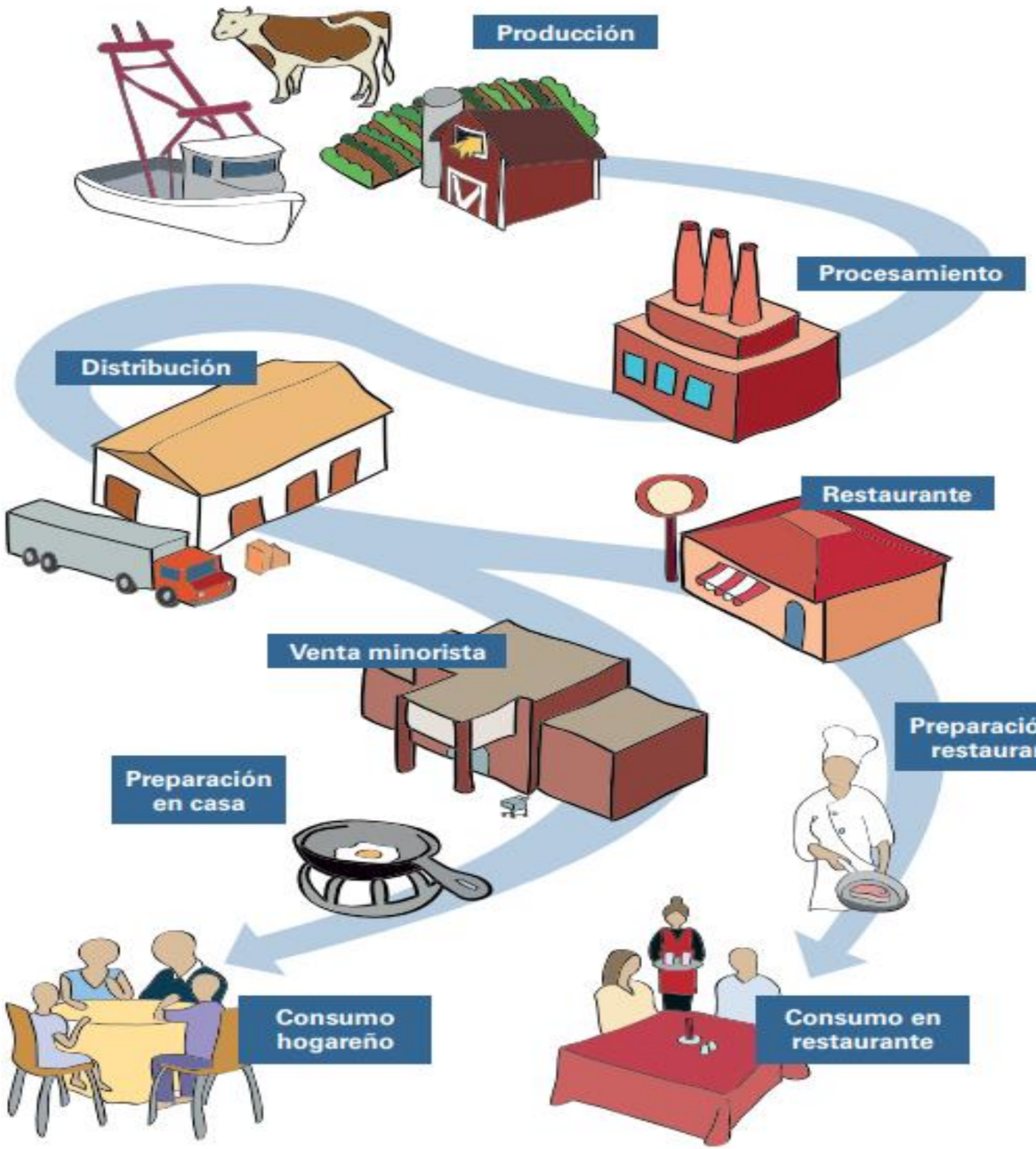
QUIENES SON MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

Son todas aquellas personas que por su actividad laboral.

Se encuentran en contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta suministro y servicio.

De igual manera CADA UNO DE NOSOTROS en el momento del CONSUMO, somos manipuladores de alimentos





CADENA ALIMENTARIA

La cadena alimentaria comprende desde el campo, o producción primaria, hasta el consumidor final: “desde la granja a la mesa”, pasando por:

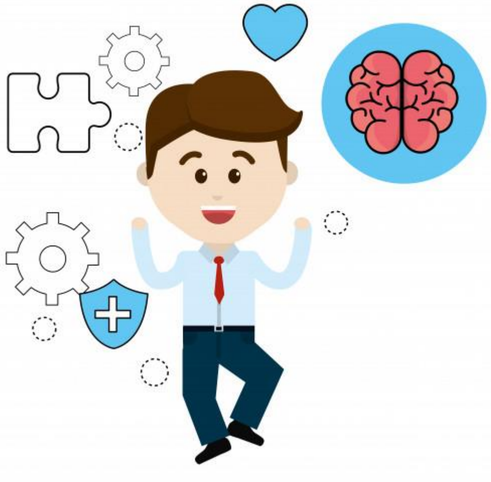
- ✓ Preparación
- ✓ Fabricación
- ✓ Transformación
- ✓ Envasado
- ✓ Almacenamiento
- ✓ Transporte
- ✓ Distribución
- ✓ Venta y/o suministros.

CONDICIONES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.

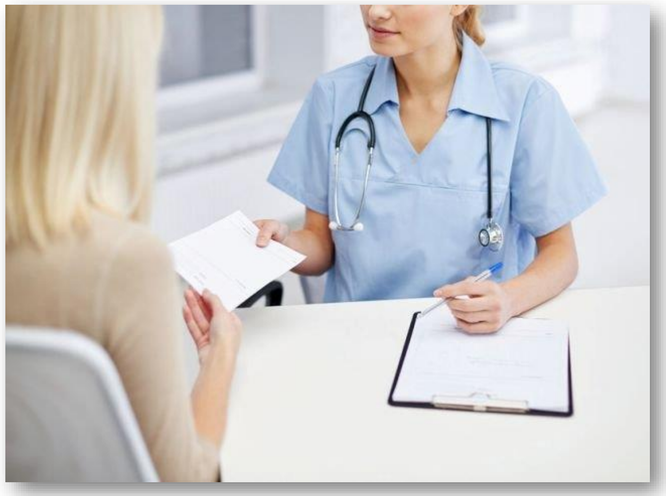


A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador, son las siguientes:



- **ESTADO DE SALUD**
- **PRÁCTICAS HIGIENICAS**
- **EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**

ESTADO DE SALUD



RECONOCIMIENTO MEDICO

Certificado médico que conste la aptitud para manipular alimentos.

Tienen vigencia máxima de un año.

Las empresas deben tener medidas preventivas y correctivas para cuando un manipulador de alimentos padece o es portador de:

- ✓ **Enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos.**
- ✓ **Enfermedades respiratorias.**
- ✓ **Heridas infectadas.**
- ✓ **Irritaciones cutáneas.**
- ✓ **Diarrea.**



EXÁMENES MÉDICOS









Se someterán a exámenes: médicos y odontológicos cada seis meses.

- ❑ Coprológico.
- ❑ Serología
- ❑ Radiografía de tórax
- ❑ KOH de uñas.

PRACTICAS HIGIENICAS

Higiene personal:

1. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.

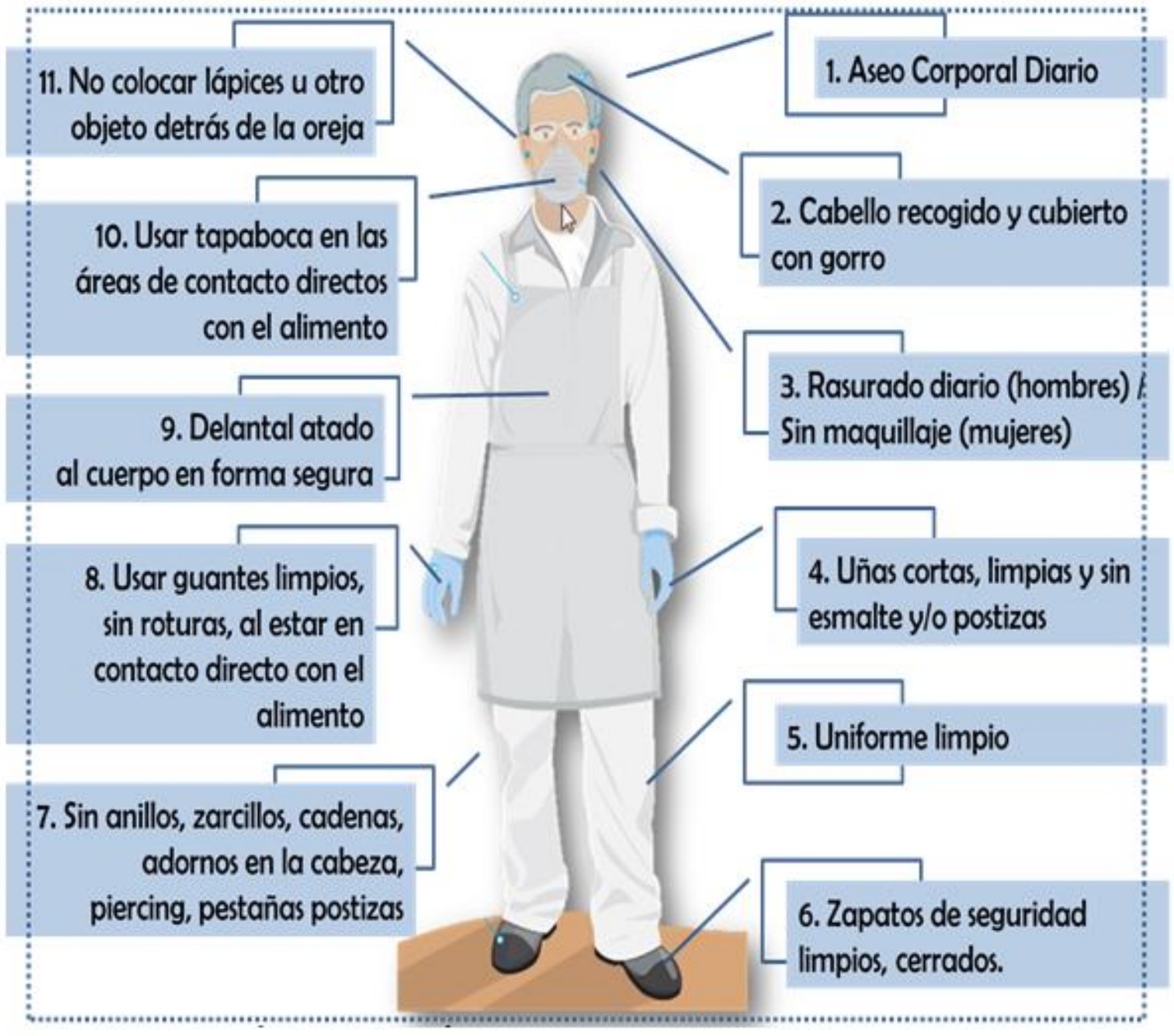


2. Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.

3. Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.



PRACTICAS HIGIENICAS



Indumentaria:

La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.



Preferiblemente de color ***blanco o claro*** para que pueda visualizarse mejor si está limpia o no. Es recomendable que no tenga bolsillos

Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

1. **Una gorra que cubra totalmente el cabello para evitar su caída (COFIA).**
2. **Guardapolvo de color claro utilizado solamente en el área de trabajo.**
3. **Un tapabocas que cubra nariz y boca.**
4. **Delantal plástico.**
5. **Guantes.**
6. **Calzado exclusivo antideslizante.**



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



Capacitación: Un plan que contenga:

- ✓ Normatividad Sanitaria Vigente,
- ✓ Puntos críticos de control,
- ✓ Saneamiento Básico,
- ✓ Control de plagas y roedores,
- ✓ Manejo de residuos sólidos y líquidos,
- ✓ Seguridad y Salud en el trabajo.

Este plan debe ser anual y por personal competente y ser complementado con mensajes que estimulen la higiene, la salud y seguridad en el lugar de trabajo.

PRACTICAS INADECUADAS





EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN

Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad:

- ✓ La piel
- ✓ Las manos
- ✓ La nariz
- ✓ La boca
- ✓ Los oídos
- ✓ El cabello
- ✓ Cortes o Heridas
- ✓ Tipo de ropa que utiliza, Objetos personales
- ✓ Los hábitos de higiene.



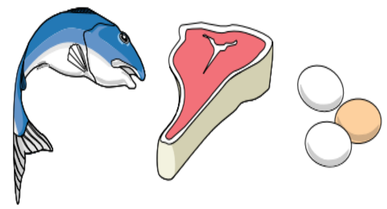
MANOS Y PIEL

El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos. Por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:

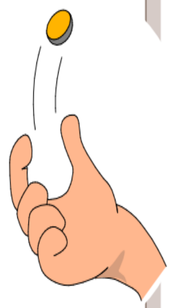
- ✓ Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran.
- ✓ Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad. Además no deben llevarse pintadas.
- ✓ Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos impermeables, para evitar que entren en contacto con los alimentos.

El manipulador de alimentos debe ducharse o bañarse regularmente para asegurarse de que su piel no es portadora de microorganismos perjudiciales y para evitar olores corporales.

¿Cuándo deben lavarse las manos?



- Antes de comenzar el trabajo.
- Después de utilizar los servicios higiénicos.
- Cuando se cambie de actividad.
- Después de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- Después del contacto con animales.
- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Y siempre que las circunstancias lo requieran.





Ejercicio lavado de manos

NARIZ, BOCA Y OÍDOS

En la nariz y en la boca del 40-45 % de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada Staphylococcus aureus.

Los estafilococos se diseminan muy fácilmente al hablar, toser o estornudar, y son los Causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias**.**





RECUERDA

El manipulador de alimentos debe informar a su superior siempre que presente síntomas de enfermedad, como vómitos, diarrea, supuración de oídos, mucosidad nasal, tos o los ojos llorosos, y no debe entrar en contacto con los alimentos hasta la curación total o hasta que deje de eliminar gérmenes.

CORTES Y HERIDAS



- ✓ Puedes ser una fuente de bacterias.
- ✓ Se deben cubrir con vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, pero éstos a su vez deben protegerse perfectamente con un apósito impermeable (guantes, dediles, etc.), que se mantendrá siempre limpio.
- ✓ Se deben excluir de preparar alimentos.

EL CABELLO

El cabello de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad, polvo, humos y suciedad. Por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos.
El manipulador no debe tocarse el pelo mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o productos.



JOYAS Y OBJETOS PERSONALES



EL TABACO

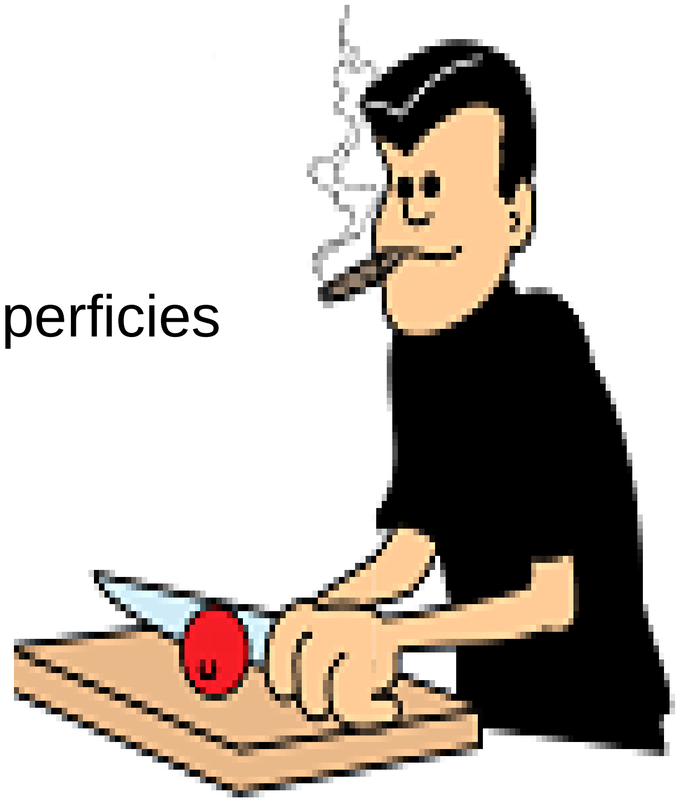
- ✓ Mientras se está fumando, se toca la boca y por lo tanto se pueden transmitir bacterias patógenas, como los estafilococos, a los alimentos.

- ✓ Fumar favorece la tos y los estornudos.

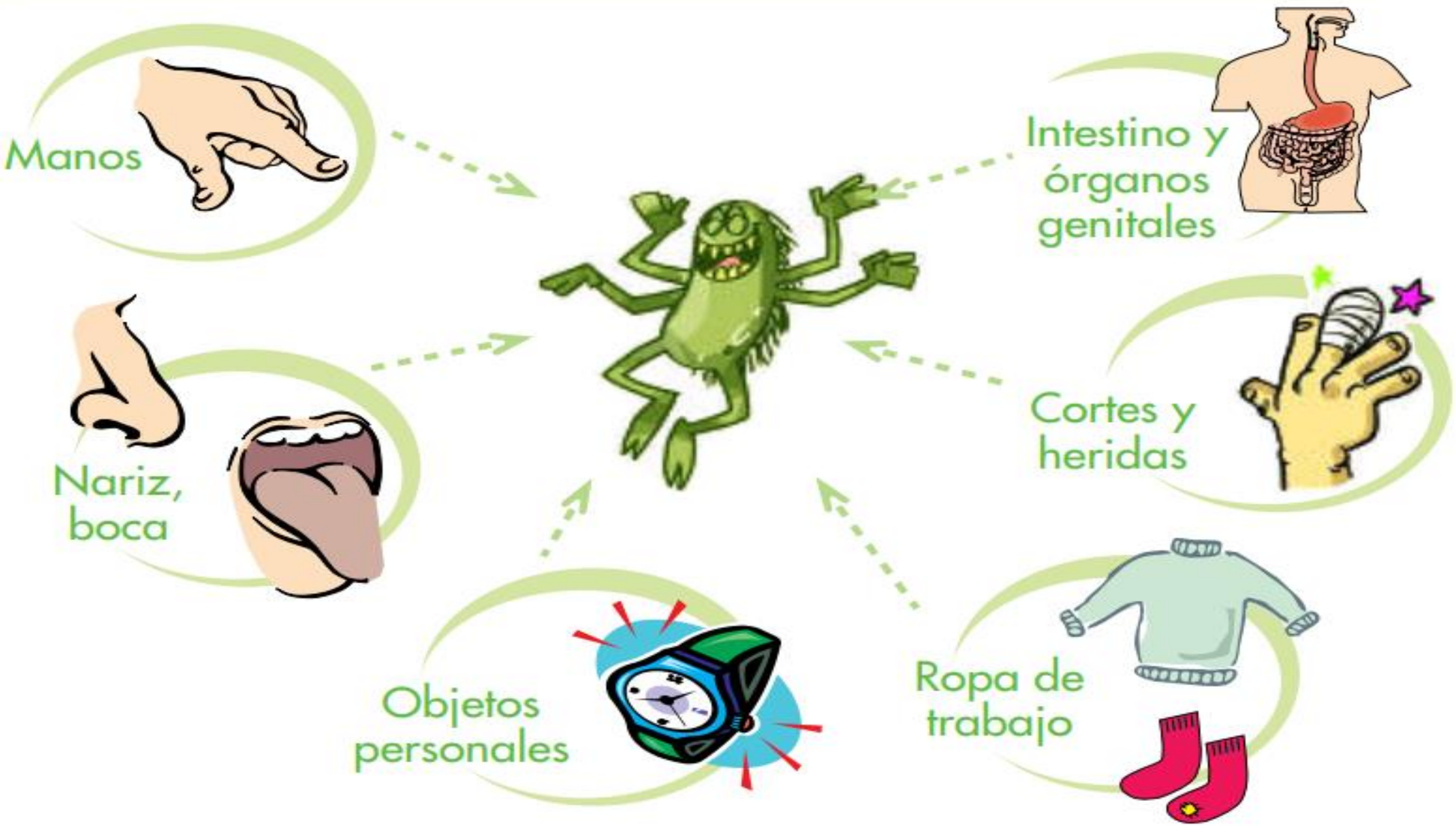
- ✓ Las cenizas y las colillas pueden caer en los alimentos contaminándolos.

- ✓ Las colillas, contaminadas con saliva, se apoyan en las superficies de trabajo y pueden favorecer la contaminación cruzada





El ser humano como fuente de contaminación



Costes de una deficiente higiene alimentaria

- Contaminación de los alimentos.
- Reclamaciones por parte de los consumidores.
- Pérdidas de producción.
- Intoxicaciones alimentarias, en ocasiones con graves consecuencias.
- Aparición en el lugar de ratas, ratones, moscas y otros insectos indeseables.
- Penas y sanciones legales.
- Pérdida de imagen y credibilidad en el mercado.



Beneficios de las buenas prácticas higiénicas



- Satisfacción de los clientes, buena reputación y prosperidad de los negocios.
- Aumento de la propia vida del alimento.
- Buenas condiciones de trabajo.
- Actitud positiva y bienestar del personal y los directivos.
- Menos ausencias del personal.
- Buena consideración por parte de las autoridades sanitarias.