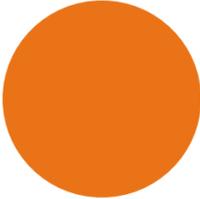


Higiene y Manipulación de Alimentos

Capacitación-2024

RELATOR: DANIELA MIRANDA





ITINERARIO DEL CURSO

MÓDULO N°1

Normativas y exigencias para la manipulación de alimentos.

MÓDULO N°2

Técnicas para la prevención de contaminación de los alimentos.

MÓDULO N°3

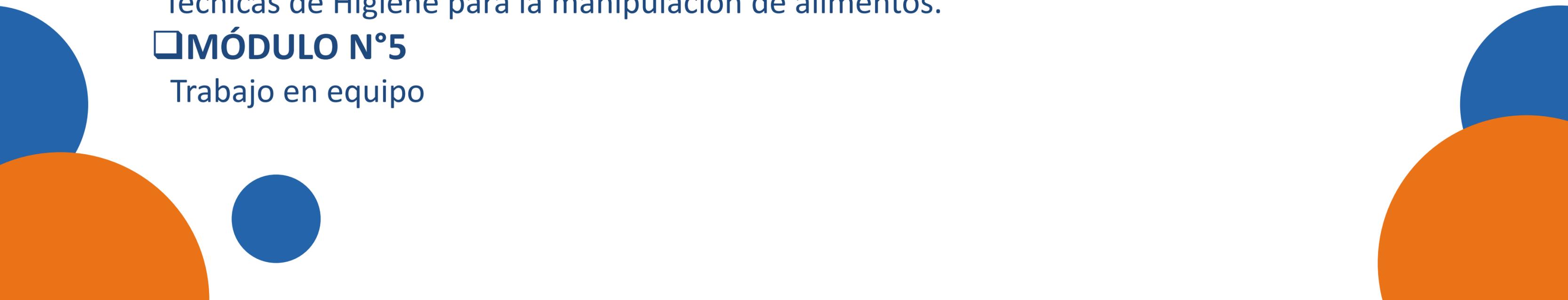
Técnicas para la conservación de segura de los alimentos.

MÓDULO N°4

Técnicas de Higiene para la manipulación de alimentos.

MÓDULO N°5

Trabajo en equipo



MÓDULO N°4

Técnicas de higiene para las
instalaciones y superficies .



Almacenamientos de productos Químicos

En todo establecimiento alimentario debe existir un área o una sección especial para el almacenamiento de productos químicos correctamente identificados, separada de otras áreas donde se almacenan alimentos.

En otras palabras, de acuerdo al RSA, **se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas** que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos



Almacenamientos de productos Químicos

Cabe mencionar que las secciones de almacenamiento de productos químicos, debe mantenerse en condiciones óptimas.

- Limpieza adecuada del almacén
- Orden del espacio y productos
- Productos etiquetados
- Idealmente guardados en lugares bajo llave

/ **C** / Recepción y Almacenamiento de Materias Primas y otros productos

Almacenamiento de productos químicos



BODEGA DE PRODUCTOS QUÍMICOS



Mantener separado del área de elaboración y almacenamiento de alimentos.



Productos con adecuado Etiquetado.



No utilizar envases de alimentos ni químicos.

Almacenamientos de productos Químicos

- Una práctica no permitida es usar envases vacíos de alimentos o de otro tipo para almacenar productos químicos, así como tampoco es permitido almacenar alimentos en envases vacíos de productos químicos.
- Las escobillas, cubetas o baldes, escobas y otros artículos similares, también deben mantenerse separados de las áreas de almacenamiento de alimentos.

RECUERDE

Los productos químicos deben ser almacenados en áreas distintas a la de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos para disminuir el riesgo de contacto con los mismos.

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE UTENCILIOS, EQUIPOS E INFRACTURA.



LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE UTENCILIOS, EQUIPOS E INFRACTURA.

1. Es necesario **eliminar** todo tipo de suciedad, especialmente la que se produce por residuos sólidos. Para ello se debe raspar la superficie utilizando cepillos. Esta eliminación a través de la acción mecánica (cepillado), elimina una mayor cantidad de suciedad que la sola aplicación de agua o frotar con paños.
 2. El **lavado** debe ser con **agua potable** para eliminar los contaminantes biológicos. En lo posible, abstenerse de usar agua a presión, ya que este procedimiento puede diseminar los microorganismos, presentes en la suciedad, a otros lugares que ya han sido lavados o que se encuentran ya limpios y desinfectados. Se debe aplicar un **detergente apropiado**, dependiendo del tipo de suciedad presente (consultar con proveedores de estos productos).
-

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE UTENCILIOS, EQUIPOS E INFRACTURA.

3. El **enjuague** debe ser tal que elimine todo resto de detergente. No se debe hacer con el agua que ya ha sido usada para lavar, usar agua potable

4. Para realizar la **desinfección** se debe basar en el protocolo interno que tenga el establecimiento, se debe contar con un programa de limpieza y de corresponder, desinfección.

5. **El secado** se puede realizar con material de papel diseñado para estos efectos o bien, dejar escurrir el agua y una vez seco el utensilio, guardar inmediatamente en lugar limpio y seguro. Se recomienda no utilizar paños de género ya que podrían estar sucios y contaminarían nuevamente las superficies.



LIMPIEZA, DESINFECCIÓN DE UTENCILIOS, EQUIPOS E INFRAESTRUCTURA.

/ **D** / Limpieza y Desinfección de utensilios, equipos e infraestructura

Lavado de equipos e instalaciones

Este proceso es fundamental para asegurar que materiales y lugar de trabajo no sean una fuente de contaminación para los alimentos.

Pasos a seguir, para lograr el lavado de equipos e instalaciones:



Registro de limpieza y sanitización.

SGC - LIPERMAR LIZAMA Y LIZAMA LTDA.																	PAGINA: 1de 1 VERSION: 04														
UNA EMPRESA QUE TRABAJA CON ISO 22000:2018		REGISTRO CONTROL DIARIO DE HIGIENE DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN															FECHA CREACIÓN: ABRIL 2005 CODIGO: R4- P- 0- 08 FECHA REVISIÓN: DICIEMBRE 2019														
ESTABLECIMIENTO																	RBD					MES					AÑO				
ACCIÓN		LUNES	MARTES	MIÉRC.	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRC.	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRC.	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRC.	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRC.	JUEVES	VIERNES	LUNES	MARTES	MIÉRC.	JUEVES	VIERNES
BODEGA LIMPIA Y ORDENADA																															
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN LIMPIOS Y ORDENADOS																															
ESTANTERÍAS Y REPISAS LIMPIAS																															
MESONES Y SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS LIMPIOS																															
EQUIPAMIENTO DE COCINA, UTENSILIOS Y VAJILLA LIMPIOS																															
MUROS/AZULEJOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO																															
PUERTAS, VENTANAS Y MALLAS MOSQUITERAS EN BUEN ESTADO Y LIMPIAS																															
PISOS Y DESAGÜES LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO																															
BASUREROS Y CONTENEDORES DE BASURA LIMPIOS																															
PATIO DE SERVICIO Y CASETA DE GAS LIMPIOS Y ORDENADOS																															
SERVICIOS HIGIÉNICOS LIMPIOS																															
NOMBRE EVALUADOR(A)																															
OBSERVACIONES / CORRECCIONES																															
INDICACIONES PARA LLENADO		<p>La evaluación visual del estado de limpieza e higiene del recinto, debe realizarse por la manipuladora designada, al inicio de la jornada laboral.</p> <p>Debe llenar los días con la fecha que corresponda cada mes y tachar los días que no corresponda llenar.</p> <p>Debe llenar diariamente con C = si cumple, con NC = si no cumple o con OP = si detecta una oportunidad de mejora.</p> <p>Quando se registre un incumplimiento u oportunidad de mejora deberá aplicar medidas correctivas inmediatamente y anotar en observaciones. Ejemplo: "Se realiza limpieza de estantería que presenta suciedad", "Se solicita limpieza y desinfección del baño", entre otras.</p>																													
Síntesis de Modificaciones																															
N° REVISIÓN		FECHA MODIFICACIÓN					MODIFICACIONES																								
1		21-04-2005					Creación del documento																								
		Nombre /Firma Responsable Registro																													
		V° B° Supervisor(a)																													

Higiene General.

- PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN:
POES-POE



¿Qué son los POES Y POE.

- ORDEN DE BODEGA



- LAVADO DE MANO



- TOMA DE TEMPERATURA.



- SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA.



- LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE PISOS.



Higiene General.

- **PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN POES:**



Higiene General.

- **PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN POES:**
 - Lavado y sanitización de utensilios y vajillas.
 - Lavado y sanitización de mesones, superficies de contacto.
 - Lavado y sanitización de equipos.
 - Limpieza y sanitización de pisos.



Higiene General.

- **PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN POES:**
 - Lavado y sanitización de utensilios y vajillas.
 - Lavado y sanitización de mesones, superficies de contacto.
 - Lavado y sanitización de equipos.
 - Limpieza y sanitización de pisos.



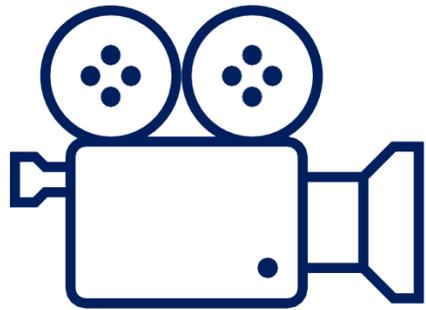
Ejemplo de flujograma de Limpieza, lavado y sanitización de vajilla



Planes de limpieza y sanitización.

2.5. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA

RESTAURANTE		PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA			
	FRECUENCIA	PRODUCTO	DOSIS / TIEMPO DE CONTACTO	DESCRIPCIÓN PROCEDIMIENTO	SEGURIDAD
CAMPANA	Semanal	Desengrasante	Según fabricante	LIMPIEZA: pulverizar el producto sobre la superficie que se vaya a limpiar y fregar con un trapo húmedo.	Usar guantes y gafas
CONTENEDOR DE BASURAS	Diario	Desinfectante	Según fabricante	Limpieza y desinfección cada mañana antes de iniciar las preparaciones. Aplicar el producto previamente diluido mediante un trapo o estropajo. Dejar actuar el producto. Reforzar la limpieza fregando los puntos críticos.	Usar guantes y gafas
FOGONES	Después de cada servicio	Desengrasante	Según fabricante	Pulverizar el producto sobre la superficie que se vaya a limpiar y fregar con un trapo húmedo. Si la suciedad está incrustada, dejar actuar el producto. Aclarar con agua.	Usar guantes y gafas
SUPERFICIES DE TRABAJO	Después de cada uso	Desengrasante y desinfectante	Según fabricante	Para limpiar: pulverizar el producto sobre la superficie y limpiar con un trapo húmedo. Aclarar con agua. Para desinfectar: utilizar el desinfectante sobre la superficie limpia y seca. Pulverizar el producto sobre la superficie. Dejar actuar y aclarar.	Usar guantes
SUELOS	Después de cada servicio	Producto de limpieza	Según fabricante	Aplicar el producto previamente diluido y fregar de forma habitual.	Usar zapatos antideslizantes
MÁQUINAS	Después de cada	Desengrasante y	Según fabricante	Para limpiar: pulverizar el producto sobre la superficie y limpiar	Usar guantes



VIDEO POES



HACCP

Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control.



HACCP Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control.

❖ **HACCP:** Hazard Análisis Control Critical Points (Control de los Puntos Críticos del Proceso)

❖ **Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del sistema HACCP, de forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.



HACCP Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control.

HACCP: es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria.

HACCP:
ANÁLISIS DE PELIGROS
Y PUNTOS CRÍTICOS
DE CONTROL



HACCP Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control.

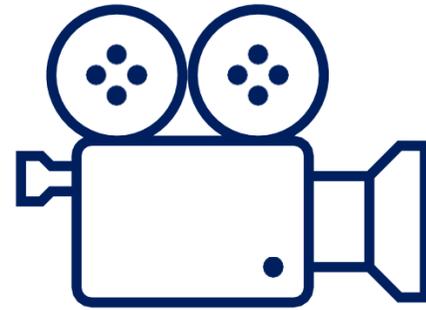
HACCP Previo a implementar y aplicar un sistema HACCP, cualquier empresa del sector alimentario debe tener implementado los programas de pre-requisitos.

Se consideran pre-requisitos fundamentales para el correcto funcionamiento de un plan HACCP:

1. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),
 2. Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE)
 3. Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES)
-

HACCP Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control.





VIDEO HACCP



MÓDULO N°5

TRABAJO EN EQUIPO.



El trabajo en equipo será fundamental para llevar a cabo las labores con éxito y cumplir los objetivos de la empresa.



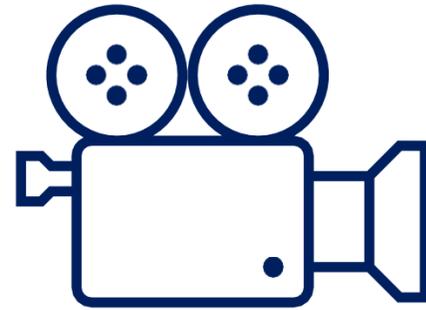
¿Qué es trabajo en equipo?

Es la capacidad de participar activamente en la prosecución de una meta común, subordinando los intereses personales a los objetivos del equipo.

¿Qué es un equipo de trabajo?

Es un grupo de trabajo (debe resolver problemas y tomar decisiones), pero si a ellos se le agrega un clima de amistad tanto mejor. Cuando el trabajo en equipo es gratificante, esto ayuda a mejorar las relaciones afectivas interpersonales al mismo tiempo favorece el funcionamiento y la productividad.





VIDEO TRABAJO EN EQUIPO



Conoce las ventajas y la importancia del trabajo en equipo

El trabajo en equipo es una capacidad altamente valorada en el mercado laboral, y es una de las características más demandadas por las empresas.

Este se lleva a cabo cuando existe un grupo de personas que tienen destrezas y conocimientos específicos, que se comprometen y ponen sus habilidades en función del cumplimiento de una meta común.

¿QUÉ ELEMENTOS DEBE TENER UN EQUIPO DE TRABAJO?

Objetivos comunes, compartidos y validados por sus integrantes

Compromiso y cooperación para cumplir con las tareas compartidas.

Roles y tareas definidas, que le den estructura y organización.

Comunicación efectiva, que facilite el intercambio de información entre sus integrantes.



¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EL TRABAJO EN EQUIPO EN EL TRABAJO?

La suma de todos los componentes del equipo tiene mejores resultados que los conocimientos individuales.

Favorece la integración de las personas y el desarrollo de habilidades sociales.

Facilita el cumplimiento de los objetivos en común.

Incrementa la motivación y estimula la creatividad.

Genera sentido de pertenencia hacia el equipo y la empresa.



**MUCHAS
GRACIAS**