

# PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

Comunidad Nacional de  
Conocimiento en:

**PREVENCIÓN DE  
PELIGROS EN EL  
SECTOR SALUD**

El cuidado de sí  
suma a tu vida



# SESIÓN 6: MANEJO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LOS CASINOS Y CAFETERÍAS

## Experto Líder:

**Cristian Alonso Ramírez**

## Perfil Profesional:

Médico Universidad Nacional Postgrado Salud Ocupacional UJTL. Maestría de Educación con énfasis en Investigación Cualitativa U de la Sabana. Diplomado Promoción de la Salud CIP-SALUD, U. de Antioquia, EVES - España Asesor internacional de Calificación de Invalidez y Origen, Certificador de Discapacidad, Profesor de Postgrado y Maestría U Externado de Colombia, U Nacional UDES, UJTL, U DE Cuenca Ecuador



cristianalonso\_r@Hotmail.com



3165292972



# Ruta del conocimiento



# Ruta del conocimiento



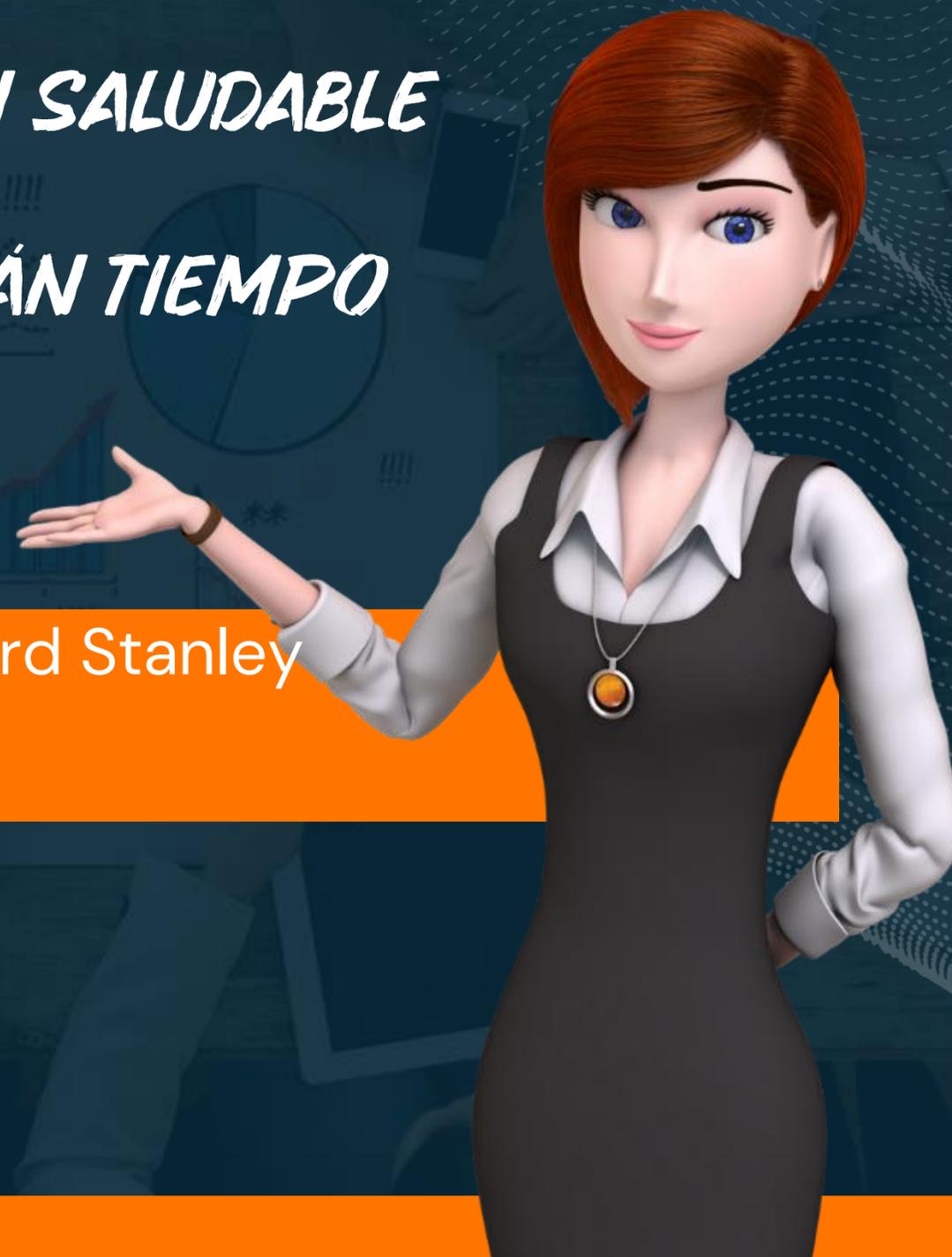
# Evaluémonos

---



**“AQUELLOS QUE PIENSAN QUE NO TIENEN  
TIEMPO PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE  
TARDE O TEMPRANO ENCONTRARÁN TIEMPO  
PARA LA ENFERMEDAD”**

Autor: Edward Stanley



## Objetivo general

Revisar los conceptos básicos de las evaluaciones medicas de los manipuladores de alimentos y las consecuencias de la contaminación de alimentos en las empresas.



# Objetivos específicos



Que es manipular alimentos, que procesos se encuentran involucrados



Que evaluaciones medicas ocupacionales y que laboratorios son pertinentes en los manipuladores de alimentos



Que son las Enfermedades trasmitidas por alimentos.



Elementos a tener en cuenta para el control de la contaminación cruzada y conducta de los

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.



Procesos en los que están involucrado el manejo de alimentos

La manipulación de alimentos es el conjunto de prácticas que se realizan para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos que se consumen.

La manipulación de alimentos abarca desde la producción, el transporte, el almacenamiento, la preparación, el servicio y la conservación de los alimentos.



## SE DEBEN INCLUIR EN LOS REQUERIMIENTOS EN LOS PROFESIGRAMAS

El profesiograma es un documento técnico – administrativo que organiza un puesto de trabajo desde los puntos de vista: el de Gestión del Talento Humano, SST y Medicina Preventiva, en donde se resumen las aptitudes y capacidades que cumplen los trabajadores. Permite establecer dos aspectos

Las medidas de control en función de los riesgos a los cuales está expuesto por su cargo.

El tipo y la periodicidad de exámenes médicos que se le deben realizar al trabajador que ocupa un determinado cargo

## Exámenes a realizar para valorar los trabajadores que manipulan alimentos:

- Examen médico con énfasis en piel y en osteomuscular
- Examen coprológico
- Frotis de uña
- Frotis faríngeo o Cultivo faríngeo

Este examen debe ser realizado mínimo una vez al año o como indica la normativa 2674 del 2013 para identificar su estado de salud.

# BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LOS PROFESIOGRAMAS

## BENEFICIOS:

- Definir los criterios para una adecuada contratación.
- Permitir que las personas contratadas no se vean afectadas en sus condiciones de salud, por los riesgos del cargo.
- Sirven como herramienta preventiva para disminuir accidentalidad y enfermedad laboral.
- Cumplir con la normativa legal.

Un análisis coprológico, también conocido como examen de materia fecal o análisis de heces, es una prueba de laboratorio clínico que analiza una muestra de heces para ayudar a diagnosticar afecciones del tubo digestivo. Estas afecciones pueden incluir:

- Infecciones por parásitos, virus o bacterias
- Absorción deficiente de nutrientes
- Cáncer
- Sangrado
- Inflamación
- Sobrecrecimiento de bacterias o levaduras

El análisis coprológico puede incluir pruebas como:

- Determinar si hay sangre oculta en la materia fecal
- Buscar parásitos o huevos en una muestra de materia fecal
  - Trofozoítos móviles de protozoos intestinales
  - Larvas de helmintos móviles
  - Quistes de protozoos
  - Ooquistes de coccidios
  - Huevos de helmintos
- Encontrar organismos en las heces que puedan causar enfermedad y síntomas gastrointestinales

## Forma en que se realiza el examen

- Se necesita una muestra de materia fecal.
- Formas de recolección: recipiente esterilizado o un recipiente limpio suministrado por su laboratorio o IPS
- No mezcle orina, agua ni papel higiénico con la muestra.
- En el laboratorio, un técnico coloca una parte de la muestra en un recipiente especial. Entonces, este recipiente se llena con un gel que estimula la multiplicación de bacterias u otro microorganismos. Si se presenta proliferación de ellos, se identifican los microorganismos. El técnico del laboratorio también puede realizar más exámenes para determinar el mejor tratamiento.

## Preparación para el examen

- Usted recibirá un recipiente colector para recoger la muestra de materia fecal.

## Lo que se siente durante el examen

- No ocasiona incomodidad.

## Razones por las que se realiza el examen

- Este examen se realiza cuando el médico sospecha que usted puede tener una infección gastrointestinal. Asimismo, se puede llevar a cabo si usted presenta [diarrea](#) intensa que no desaparece o que sigue reapareciendo.

## Resultados normales

- No hay bacterias ni otros microorganismos anormales en la muestra.

## Significado de los resultados anormales

- Los resultados anormales pueden significar que usted tiene una [infección intestinal](#). Hable con su proveedor acerca del significado de los resultados específicos de su examen.

## Riesgos

- No existen riesgos.



# Examen médico con énfasis en piel y en osteomuscular



## Enfasis en piel

- Examen completo de piel.
- y faneras, (uñas).
- Heridas.
- Lesiones.

## Busqueda

- STC
- Tendinitis de Flexoestensores de antebrazo
- Epicondilitis lateral y medial.

# Frotis de uñas KOH

El **examen con hidróxido de potasio (KOH)** es una prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. En otras palabras, es una simple prueba cutánea para saber si el causante de una infección es un hongo.

la prueba de KOH (o preparación de KOH) para averiguar si usted tiene una infección por hongos.

KOH es la abreviatura de hidróxido de potasio, la solución que se utiliza en la prueba.



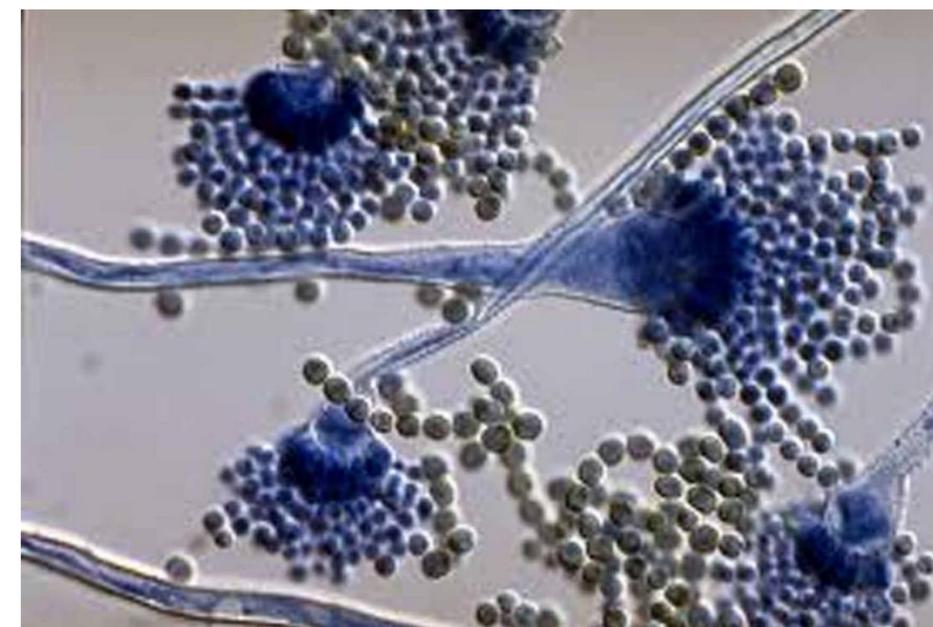
## Frotis de uñas KOH

Se realiza un raspado utilizando lanceta o bisturí romo del extremo distal al proximal de todas las uñas para **obtener la mayor cantidad de escamas** y aumentar la posibilidad de **detectar el hongo**.

El material recolectado se deposita directamente en balas plásticas previamente rotuladas y perfectamente selladas con el fin de mantenerlo seco y libre de contaminación para ser transportado a la unidad de procesamiento.

La muestra recolectada se coloca sobre una lámina portaobjetos y se adiciona una gota de hidróxido de potasio al 10%, se cubre con una laminilla y **se incuba durante 15 minutos** con el fin de permitir la digestión del material.

El hidróxido destruye todas las células no micóticas **haciendo visible cualquier hongo** presente al momento de la visualización al microscopio. Se puede observar la presencia de hifas septadas (dermatofitos), formas levaduriformes o pseudohifas (Cándida) que son suficientes para confirmar el diagnóstico.



# Frotis faríngeo o Cultivo faríngeo

Es una prueba de laboratorio que se hace para identificar microorganismos que pueden causar una infección en la garganta.

- **Forma en que se realiza el examen**
  - A usted se le solicitará que incline la cabeza hacia atrás con la boca bien abierta. La enfermera o técnica de laboratorio frotará con un hisopo o aplicador de algodón estéril a lo largo de la parte posterior de la garganta cerca de las amígdalas. Usted debe contener las náuseas y cerrar la boca mientras el aplicador toca esta zona.
  - Es posible que se necesite raspar la parte posterior de la garganta varias veces. Esto mejora las probabilidades de detectar bacterias.



## Preparación para el examen

- No utilice enjuague bucal antiséptico antes de este examen.

## Lo que se siente durante el examen

- La garganta puede doler cuando se hace este examen. Usted puede sentir ganas de hacer arcadas cuando se toca la parte posterior de la garganta con el aplicador de algodón, pero el examen sólo dura unos cuantos segundos.

## Razones por las que se realiza el examen

- Se realiza para descartar que el trabajador tenga una infección en garganta.
- El cultivo se realiza si es positiva la prueba para determinar cuál antibiótico es el adecuado.

## Resultados normales

- Un resultado normal o negativo significa que no se encontraron bacterias u otros microorganismos que puedan causar un dolor de garganta.

## Significado de los resultados anormales

- Un resultado anormal o positivo significa que se observaron bacterias u otros microorganismos en el exudado faríngeo que pueden causar un dolor de garganta.

## Riesgos

- Esta prueba es segura y fácil de tolerar. En muy pocas personas, la sensación de náuseas puede llevar a una urgencia de vomitar o toser.



# Enfermedades de transmisión alimentaria ETA: causas y cómo prevenirlas

son causadas por virus o bacterias que son ingeridas a través de alimentos y bebidas contaminados. La mayoría de las ETA provocan cuadros clínicos con molestias gastrointestinales y pueden ser muy peligrosas para grupos de riesgo como menores de 5 años, adultos mayores de 60 años, mujeres embarazadas, inmunodeprimidos o personas enfermas

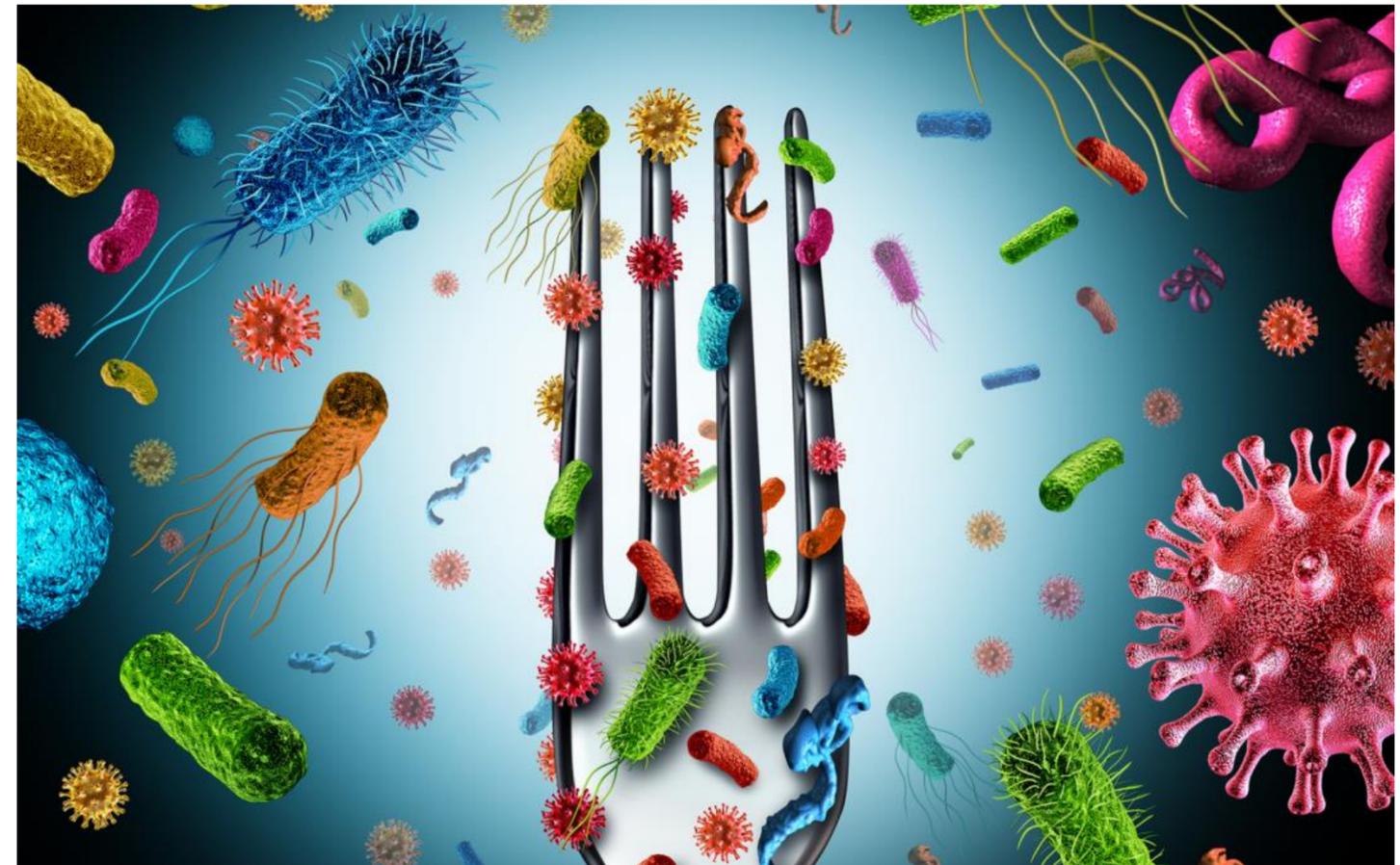
En la región de las Américas cada año, 77 millones de personas enferman y más de 9000 mueren a causa de Enfermedades de Transmisión Alimentaria. Lo más preocupante es que 33 millones son menores de 5 años, de los que cada año mueren más de 2000. Todas estas muertes se pueden evitar con una correcta e higiénica manipulación de alimentos. **OMS**



# Enfermedades de transmisión alimentaria ETA

## CLASIFICACIÓN DE LAS ETA

- **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS**
  - Se caracterizan por ser ocasionadas debido a la ingesta de alimentos con sustancias tóxicas tales como restos de pesticidas o toxinas producidas por la descomposición del propio alimento.
- **INFECCIONES ALIMENTARIAS**
  - Se caracterizan por ser causadas debido a la ingesta de alimentos contaminados con gérmenes o microorganismos patógenos vivos.
- **TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS**
  - Se caracterizan por originarse debido a la ingesta de alimentos con un tipo de gérmenes patógenos que no solo se reproducen, sino que también producen toxinas.



# Enfermedades de transmisión alimentaria ETA

## Factores para identificar una ETA

- Primero, es muy importante saber que luego de consumir los alimentos o bebidas pueden pasar horas o incluso días antes de que aparezcan los primeros síntomas. Los dolores o molestias y sus consecuencias dependen del agente etiológico y la cantidad de este que haya consumido la persona, así como del órgano que este microorganismo ataque.

Los síntomas de Enfermedades de Transmisión Alimentaria pueden variar de leves a muy graves. Los más comunes son los siguientes:

- Náuseas
- Vómito
- Cólicos o calambres estomacales
- Fiebre
- Diarrea



# CAUSAS O ETIOLOGÍA DE LAS ETA

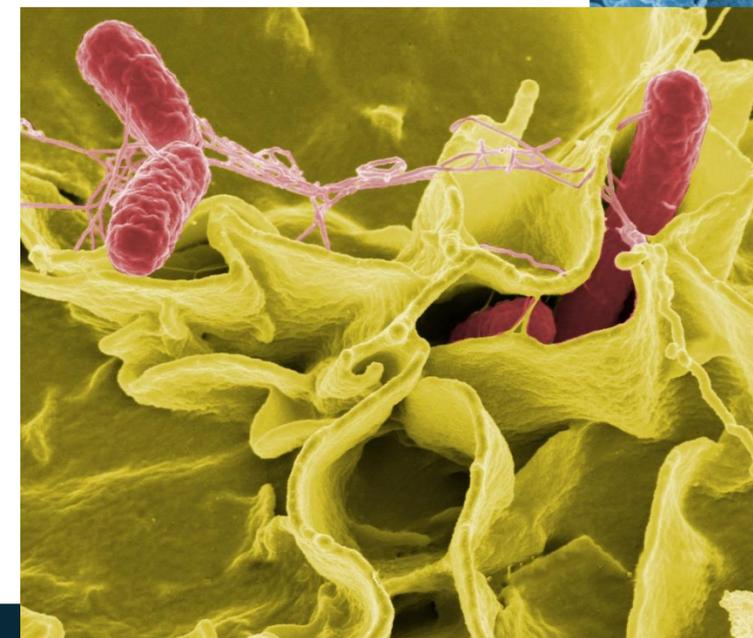
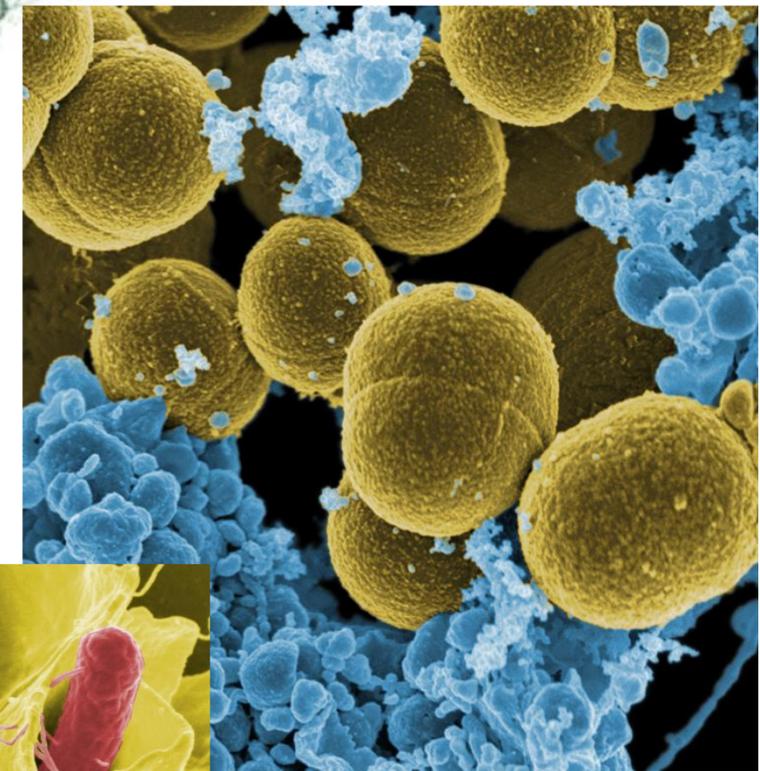
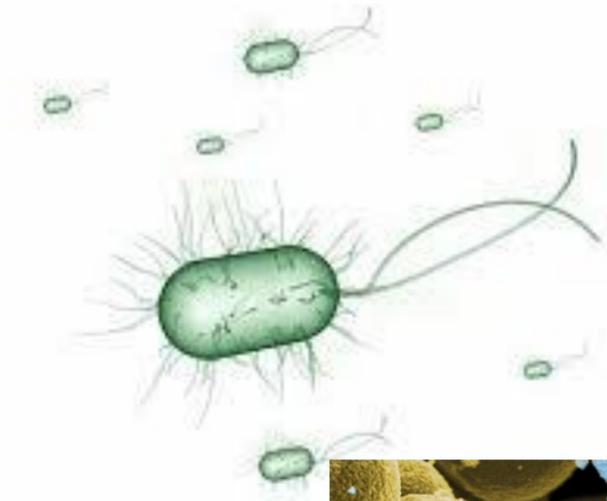
Las causas más frecuentes de ETA se deben a una incorrecta manipulación de los alimentos durante su cosecha, producción, transporte, almacenamiento o preparación. Existen 250 agentes etiológicos capaces de producir ETA, por esta razón es indispensable garantizar la higiene en cada uno de los procesos que involucren la manipulación de alimentos. Las siguientes son algunas de las principales causas de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria:

- Realizar un incorrecto proceso de refrigeración o congelamiento de los alimentos
- Preparar los alimentos con demasiada antelación al consumo
- Almacenar los alimentos de manera inadecuada
- Conservar a temperatura ambiente los alimentos que requieren refrigeración
- No cocinar los alimentos el tiempo suficiente
- Contaminación cruzada
- Ingredientes vencidos o sin garantía sanitaria
- Deficiente higiene personal de las personas involucradas en la manipulación de alimentos.



## Microorganismos y toxinas pueden causar intoxicación alimentaria:

- *Campylobacter jejuni*
- Cólera
- *E coli*
- Toxinas en pescados o mariscos dañados o en mal estado
- *Staphylococcus aureus*
- Salmonela
- Shigella
- Yersinia



Los posibles síntomas incluyen:

- Cólicos abdominales
- Diarrea (puede tener sangre)
- Fiebre y escalofríos
- Dolor de cabeza
- Náuseas y vómitos
- Debilidad (puede ser grave)



# ¿Cómo se puede identificar un brote por Enfermedad de Transmisión Alimentaria (ETA)?

Un brote producido por una ETA, primera señal de alarma ocurre cuando dos o más personas presentan síntomas similares luego de ingerir alimentos o bebidas del mismo origen. PASOS A SEGUIR:

1. Identificar los casos confirmados y los posibles casos
2. Realizar la descripción clínica y epidemiológica de los casos
3. Identificar el agente etiológico y confirmar el diagnóstico con pruebas de laboratorio
4. Conocer los factores de exposición
5. Conocer la fuente de transmisión
6. Realizar las medidas de control
7. Evaluar la efectividad de las medidas adoptadas



# MANEJO E INTERVENCIÓN



## Intervención en los trabajadores:

- Una buena higiene personal en los manipuladores de alimentos minimiza el riesgo de que bacterias y virus sean transferidos durante la manipulación y contaminen los alimentos.
- Los manipuladores de alimentos siempre deben presentarse a trabajar muy bien aseados y llevar una excelente presentación personal.
- Es importante que los manipuladores de alimentos tengan en cuenta las siguientes pautas:
  - No se deben usar ningún tipo de joyas. Estas facilitan la acumulación de bacterias y dificultan un correcto lavado de manos.
  - No se deben usar lociones o perfumes, ya que los alimentos absorben los aromas.
  - Siempre se deben llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
  - Lavarse las manos con frecuencia utilizando abundante agua y jabón.



## Conducta personal

- En las áreas en donde se manipulan alimentos es necesario evitar las siguientes conductas:
- No se debe comer, beber, mascar chicle o fumar.
- En caso de tos, se debe tapar la boca con el codo y usar siempre un cubrebocas.
- Nunca se debe toser o estornudar sobre los alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, apoyarse sobre el pasto, aceras o superficies que puedan contaminar su indumentaria de trabajo.



## Heridas y enfermedades en manipuladores de alimentos

- La buena salud de los manipuladores de alimentos es indispensable para el buen desarrollo de sus labores y para preservar la inocuidad de los alimentos. **Cuando algún trabajador está enfermo o sufre una cortadura, hay muchas posibilidades de que transfiera los gérmenes, virus o bacterias en los alimentos que manipula o en las superficies de trabajo.** En caso de heridas o enfermedades en los manipuladores de alimentos, se recomienda seguir las siguientes prácticas:
  - En caso de enfermedad o alguno de sus síntomas, se debe informar de inmediato al supervisor y abandonar cualquier tipo de labor que implique riesgo.
  - Se debe cubrir cualquier tipo de herida con vendajes. Si las heridas están en las manos, se recomienda usar guantes para evitar que el vendaje se caiga.
  - Todas las personas que manipulen alimentos deben someterse a una EMO pre-empleo y periódicas.



## Lavado de manos:

- Todos los manipuladores de alimentos y trabajadores de las áreas en donde se almacenan o preparan alimentos, deben lavarse las manos correctamente y con frecuencia. **El lavado de manos es una de las acciones más importantes para el aseo personal e higiene en los manipuladores de alimentos.**
- Lineamientos para el lavado de manos:



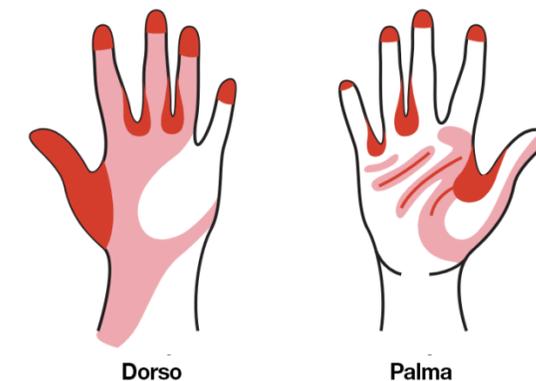
Todos los trabajadores que manipulan alimentos, así como quienes realizan labores en áreas donde se preparan, almacenan o comercializan alimentos, deben lavarse las manos con frecuencia y luego de que realicen cualquiera de las siguientes actividades:

- Ir al baño
- Al manipular alimentos crudos
- Al sonarse la nariz
- Después de fumar
- Luego de tocarse la nariz, la boca o partes del cuerpo donde se acumulen gérmenes
- Al manipular basura
- Luego de tocar animales

**Es importante tener en cuenta que el uso de guantes no exime a los trabajadores del lavado de manos. Si se trata de guantes desechables, deben cambiarlos siempre que sea necesario y lavarse las manos antes de ponerse unos nuevos.**



## Áreas que suelen omitirse al lavarse las manos



● Omisión más frecuente

● Omisión menos frecuente

○ No se omite

## Vestuario y Equipos de Protección Personal (EPP)

- Usar la vestimenta adecuada y los EPP necesarios permiten realizar sus labores de la mejor manera posible sin poner en riesgo su seguridad y evitar la contaminación cruzada.
- Los procesos de preparación y manipulación de alimentos implican otros riesgos como uso de herramientas cortantes como cuchillos, trinchetes y otros elementos cortopunzantes y manipulación de licuadoras, cortadoras, empacadoras, etc
- Recomendaciones para el correcto uso de vestuario EPP :
  - Se aconseja que los uniformes y ropa de trabajo sea de color claro con el fin de visualizar fácilmente la suciedad.
  - No se recomienda usar tonos oscuros ni estampados o grabados en la tela de la ropa de trabajo.
  - En lo posible se deben usar cremalleras en vez de botones debido a que estos últimos podrían caer sobre los alimentos.
  - En caso de que se use delantal, este debe permanecer bien ajustado al cuerpo.
  - Se recomienda el uso de tapabocas o cubrebocas en todo momento; este debe cubrir completamente la boca y la nariz.
  - Elementos protectores como: gorro o cofia, delantales, guantes ...



# Bibliografía



<https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/enfermedades-de-transmision-alimentaria-causas-y-como-prevenir/>



<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/001652.htm>



<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/003746.htm#:~:text=Es%20una%20prueba%20de%20laboratorio,utiliza%20para%20diagnosticar%20faringitis%20estreptoc%C3%B3cica.>



# Evaluémonos

---





# ¿Preguntas?

Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

# Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos

# POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

## Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

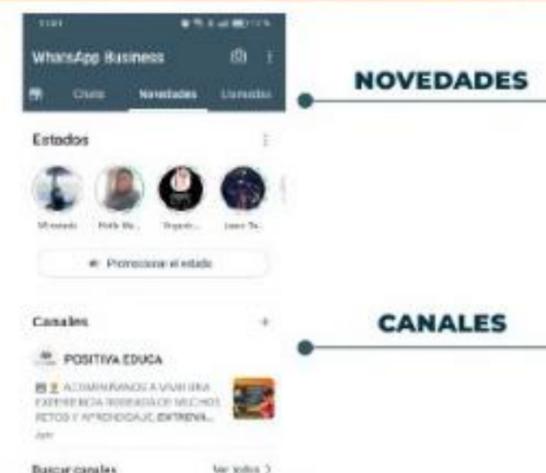
Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

## ¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp



# ¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código  
QR con tu celular