

PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

Comunidad Nacional de Conocimiento en:

PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES



El cuidado de sí
suma a tu vida

SESIÓN 10: MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS - TRABAJADORES DE HOTELES Y RESTAURANTES


Experto Líder:

MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

Perfil Profesional:

Nutricionista Dietista de la UN
Magister en Alimentación y Nutrición de PUJ

 mireya.delgadillosanchez@gmail.com

 +57-3118121655



Ruta del conocimiento



Evaluémonos



“ Hacer que nuestros hoteles y restaurantes, sean sanos, agradables y seguros, es nuestra responsabilidad”

Autor: Mireya Delgadillo S





OBJETIVO GENERAL.

Hacer una revisión de los requisitos que deben cumplir los manipuladores de alimentos y todos los intervinientes en los procesos de producción, distribución, almacenamiento y preparación de alimentos, con el fin de proteger la salud tanto de los trabajadores como de los usuarios.



Objetivos específicos



Definir que es la manipulación de alimentos.



Informar sobre cuales son las regulaciones y normas que aplican en estos trabajos.



Identificar las principales causas de contaminación.

..



Concluir cual es la función de cada empleado en este aspecto.

QUE ES LA MANIPULACIÓN SEGURA?

Es la garantía que podemos dar a nuestros clientes y/o consumidores de que el producto que estamos entregando es inocuo y no representa ningún riesgo para la salud.





RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22)

Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2° del Decreto-ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, y

Artículo 2°. **Ámbito de aplicación.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a: a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; b) Al personal manipulador de alimentos,

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.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



Artículo 9°.

Condiciones específicas.

Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.



2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

3. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

- 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
- 3.2. Mantener el alimento en estado congelado.
- 3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F)

Las condiciones del personal manipulador de alimentos son fundamentales para obtener un alimento inocuo.

- Estado de salud de los manipuladores.
- Prácticas higiénicas.
- Educación y capacitación que el personal debe cumplir.

1. Estado de salud de los trabajadores.

El establecimiento debe contar con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales conste la aptitud de éstos para manipular alimentos. Los certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.

Cuando el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.



2. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

- **Higiene personal:** Todos los manipuladores de alimentos tendrán que cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos.



➤ Deben **mantener** las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos.

Limpieza del cuerpo, cabellos y dientes.



Vestir ropa limpia.



Lavarse las manos con regularidad.



- **Las personas encargadas de:** preparación, servido y expendio de los alimentos, no deben manipular dinero simultáneamente.
- El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.



Dotación: El empleador debe proveer la dotación de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice, ésta debe ser de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza;



Lavado de manos:

Los manipuladores de alimentos se deben lavar con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes deben ser sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

<https://youtu.be/ObjLxf2Lt-c?si=ZgzPtTdvNeKKoXaL>

Ropa de trabajo:

La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado, y no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse.

El **gorro o redecilla** deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos.

No está permitido llevar **objetos personales** (colgantes, pendientes, anillos, piercings...)



Educación y Capacitación:

El establecimiento debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza y desde el momento de su contratación.

El plan debe tener una duración de por lo menos **10 horas** anuales y contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y la efectividad; y el impacto de la capacitación impartida será demostrada a través del desempeño de las actividades de manipulación del personal y la condición sanitaria del establecimiento.



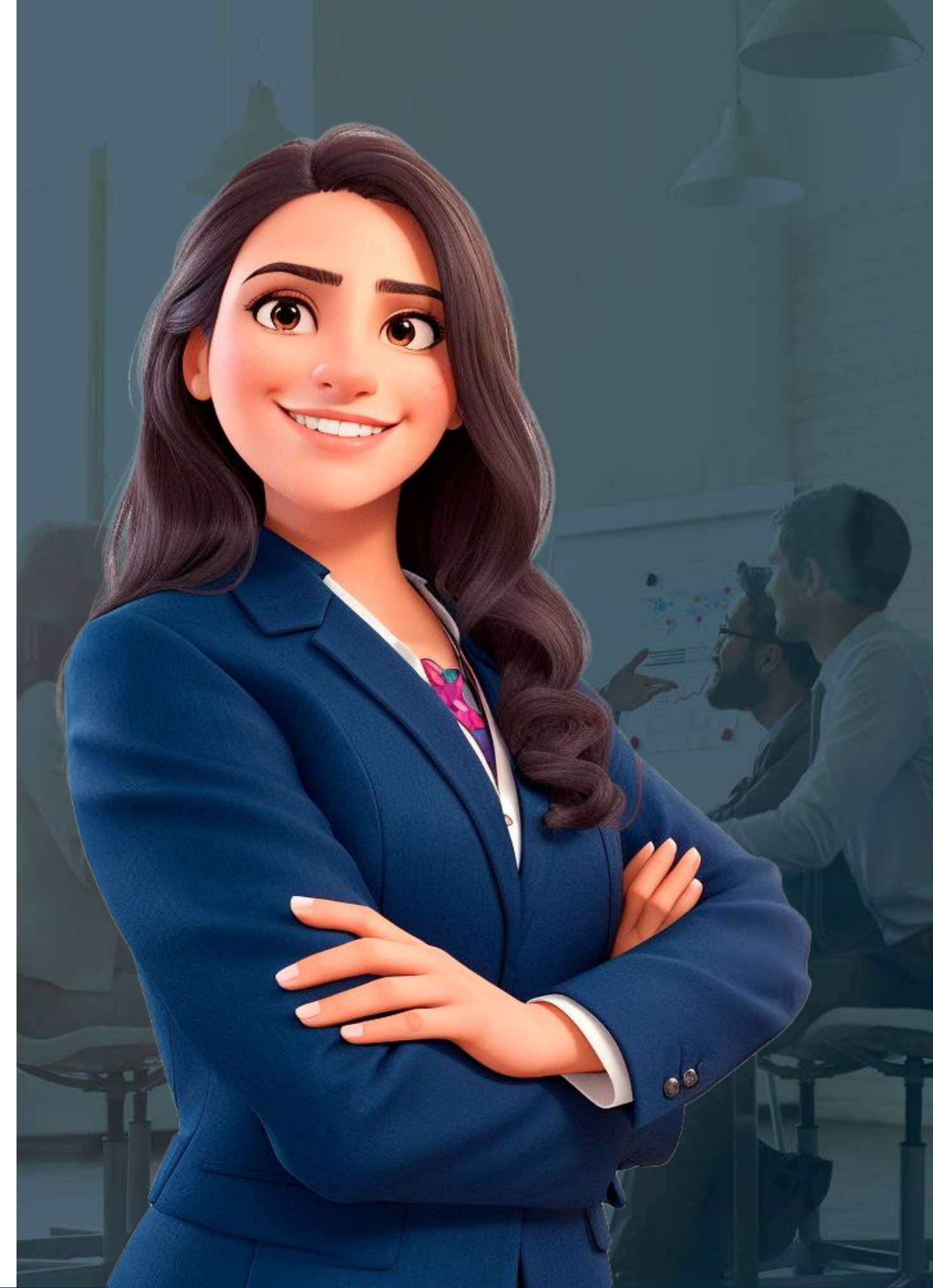


PARA INFORMARSE MÁS CONSULTE:






- Normograma de alimentos y bebidas vigente:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>
- Guía de orientación sanitaria general para establecimientos y transporte de alimentos.

Conclusiones.

- Los trabajadores de hoteles y restaurantes, y los vendedores ambulantes de comida, están obligados a mantener una higiene y aseo personal adecuado y de acuerdo a su función en el establecimiento.
- Debe existir responsabilidad con la manipulación segura de alimentos pues así prevenimos enfermedades y presentamos un producto final de optima calidad.



Bibliografía

-  <https://www1.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6>
-  <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/manipulacion-segura-de-alimentos-todo-lo-que-debes-saber/>
-  <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf>
-  https://www.insst.es/documents/94886/326853/ntp_322.pdf/065f600d-b29e-45cd-9d4a-595ce78a0110?version=1.1&t=1687175728013
-  <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>



Evaluémonos





¿Preguntas?

Preguntas:

1. La manipulación segura de alimentos sirve para:

- a. Cuidar la salud de los empleados.
- b. Cuidar la salud de los usuarios
- c. Mantener el buen nombre del hotel o restaurante.
- d. Mejorar la productividad.
- e. Todas las anteriores

2. La dotación para cada empleado debe ser suministrada por:

- a. El empleador.
- b. La ARL.
- c. El trabajador

3. Una buena higiene personal de los trabajadores previene:

- a. Contaminación de los alimentos.
- b. Prevención de enfermedades y contagios.
- c. Buen clima laboral.
- d. Todas las anteriores.



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