

Imagen de Yésica y Santiago (repuesto) con los  
uniformes.

Ver si pueden mover la cara/ojos, brazos para que no  
estén tan estáticos.

# Manipulación segura de alimentos

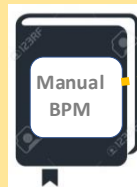
---

Comenzar

# Medidas preventivas

**Yésica de perfil hablando con Santi.**

En su mano tiene el ícono de un manual.



En el módulo 1, aprendimos varios conceptos importantes.

En los módulos 2 y 3 vamos a ver cuáles son las medidas de prevención que aplicamos en La Anónima que nos permiten brindar alimentos seguros a nuestros clientes.

Estas medidas dan sentido a nuestra cultura de inocuidad positiva y las describimos en nuestro manual.

*Pasá el mouse por el manual.*

¡Así podemos evitar que alguien se enferme, como me paso a mí!

**Santi de perfil hablando con Yésica.**

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La inocuidad de los alimentos es un conjunto de medidas

1. Manipulador de alimentos
2. Programa de higiene
3. Manejo integrado
4. Manejo seguro de alimentos
5. Sectorización, control
6. Rotulación de Alimentos
7. Mercadería no apta
8. Manejo de residuos

# Cultura de la inocuidad



Valores

Creencias

Prácticas

**Yésica de perfil  
hablando con Santi.**

En su mano tiene el  
ícono de un manual.

**Santi de perfil hablando  
con Yésica.**

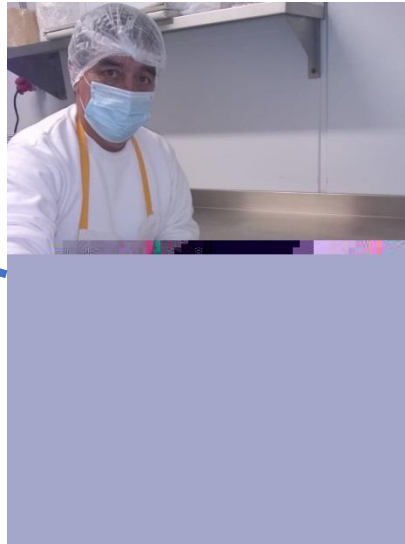


Hacer lo correcto, aunque no nos  
estén viendo.

# Manipulador de alimentos

Hace clic en  
las imágenes

Está en contacto  
directo con alimentos  
sin envasar, como por  
ejemplo durante la  
elaboración, el  
fraccionamiento, el  
envasado, etc.

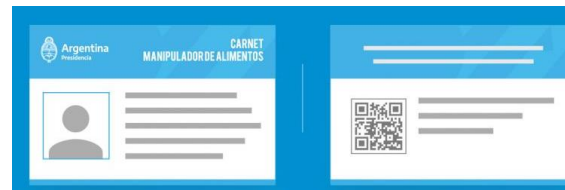


**DIRECTO**



**INDIRECTO**

Está en contacto directo  
con alimentos  
envasados, como por  
ejemplo durante el  
transporte, la  
reposición, el  
almacenamiento, etc.



Carnet de  
manipulador vigente

Requisito legal



## MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La inocuidad de los alimentos requiere un conjunto de medidas

1. Manipulador de alimentos
2. Programa de higiene
3. Manejo integrado de plagas
4. Manejo seguro de alimentos
5. Sectorización, control y monitoreo
6. Rotulación de Alimentos
7. Mercadería no apta para consumo humano
8. Manejo de residuos

## ¿Cuándo se debe aplicar las medidas de prevención?



Recepción



Almacenamiento



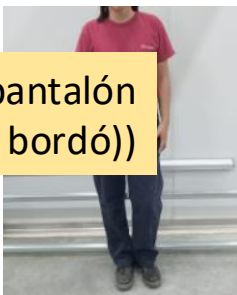
Elaboración



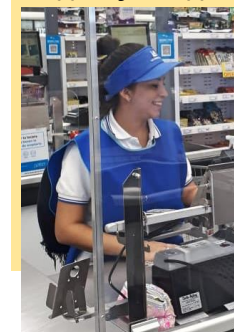
Exhibición

## Manipuladores directos e indirectos

((Con pantalón  
bordó))



((Cajera))



**Salud**  
**Higiene personal**  
**Hábitos**

## Salud del manipulador de alimentos



Vías respiratorias



Dolor de  
estómago



Infecciones  
en la piel

---

Avisar al líder



Consultar al médico



¡Evitar la manipulación  
de alimentos!

## ¿HERIDA O CORTE?



Avisar al líder



Limpiar y desinfectar



Cubrirla con banda protectora



Usar guantes



# Higiene de los manipuladores directos

Mantener el cabello recogido

Mantener la cara afeitada

Las uñas deben estar cortas y limpias

Hacé clic en los círculos.

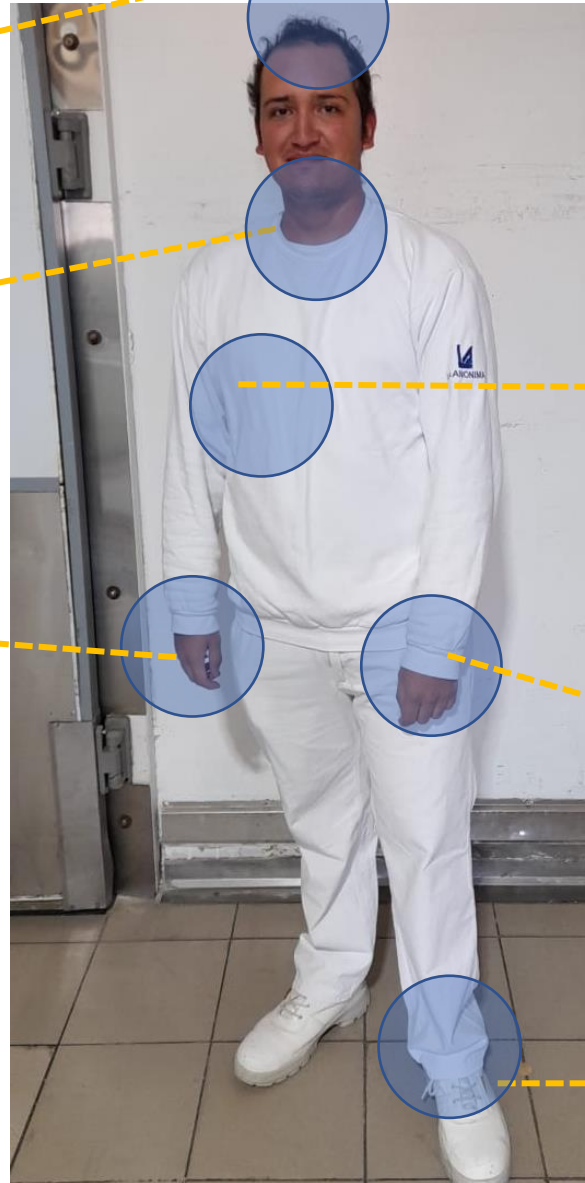
Adecuada higiene personal

Lavado de manos frecuente



((El más se muestra en la pantalla siguiente))

Uniforme completo y limpio



((Cara de Yésica))

¿Sabían que nuestras manos pueden transportar microorganismos y restos de productos químicos?

La persona que consume el alimento se enferma también

((Mujer consume la hamburguesa y se enferma))

La hamburguesa resulta contaminada

((Hamburguesa armada en un plato contaminada))

Manipulador enfermo

((Manipulador está enfermo, tose y le quedan los microorganismos en sus manos))

Comienza la tarea sin lavarse las manos

((Manipulador con delantal frente a la tabla y cuchillo con las manos sucias con microorganismos))

Los microorganismos de sus manos pasan a los alimentos

((Manipulador pasa los microorganismos de sus manos al alimento, por ejemplo hamburguesa, pan y tomate))



# ¡Lavarnos las manos!

**ANTES** de manipular alimentos.

**LUEGO** de ir al baño, manipular productos químicos o basura, realizar tareas de limpieza, estornudar, toser, tocarse cualquier parte del cuerpo.

¿Cuál es la técnica correcta de lavado de manos?

*Hacé clic en  
cada número*

1

Imagen

Arremangarse hasta  
el codo.

2

Imagen

Mojarse las manos  
con agua.

3

Imagen

Colocarse jabón  
bactericida y frotarse las  
manos y antebrazos  
durante 20 segundos.

4

Imagen

Enjuagarse con  
agua para eliminar  
el jabón.

5

Imagen

Secarse con papel  
descartable y  
desechar

# Uso de elementos de protección personal

Hacé clic en los marcadores.



## Cofia

- Contener el cabello y evitar su caída sobre el alimento.
- Colocar cubriéndolo completamente.

## Barbijo

- Contener las microgotas de saliva y aerosoles respiratorios
- Colocar cubriendo completamente nariz y boca.
- Descartar al finalizar la jornada o cada vez que sea necesario.

## Pechera blanca

- Evitar el contacto directo de nuestra ropa con los alimentos.
- Usar de PVC que es impermeable y facilita la higiene.
- Nunca debe utilizarse fuera del sector.

## Guantes

- Evitar el contacto directo de la piel del manipulador con el alimento.
- Lavar manos antes de colocarlos.
- Descartar cada vez que se cambia de actividad.

# Hábitos higiénicos

Actitudes responsables de los manipuladores



((mano rascándose la cara))



((Cigarrillo))



((Aros o anillos))



((Manos manipulando comida))



((Utensilio adentro de un bolsillo))



((Manos secadas con delantal))

## Hábitos del manipulador

*Lee con atención cada escenario y seleccioná una de las opciones.*

Luego de lavarte las manos, te das cuenta que en el sector no hay papel descartable, por lo que para resolverlo te secas las manos con el pantalón.

Saliste del sector de elaboración con todos los elementos de protección personal puestos (cofia, barbijo, pechera y guantes) para ir al baño.

Hoy te encontrabas con mucho trabajo en tu sector de elaboración y decidiste desayunar adentro para agilizar la tarea.



Verificar

# Programa de Higiene (POES)

## Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

- Operaciones de higiene
- En sucursales y centros de distribución
- Garantizar alimentos inocuos



((Cara de Yésica))

Si quieren conocer el POES de tu lugar de trabajo, **¡pueden buscarlo en work place!**

¡Aprendamos otros conceptos importantes!



HIGIENE



LIMPIEZA



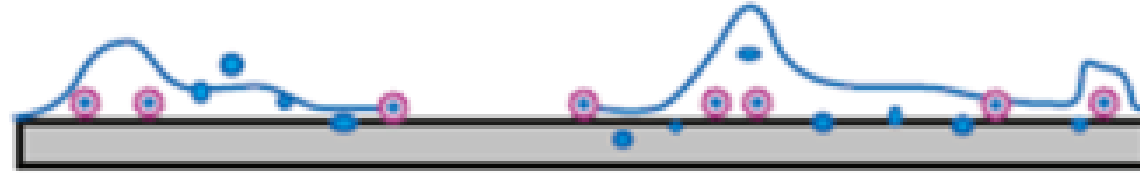
DESINFECCIÓN

*Hacé clic en las lupas*

# Proceso de higiene

## Funciones del limpiador desengrasante y sanitizante

Suciedad y microorganismos



AGENTE LIMPIADOR-DESENGRASANTE

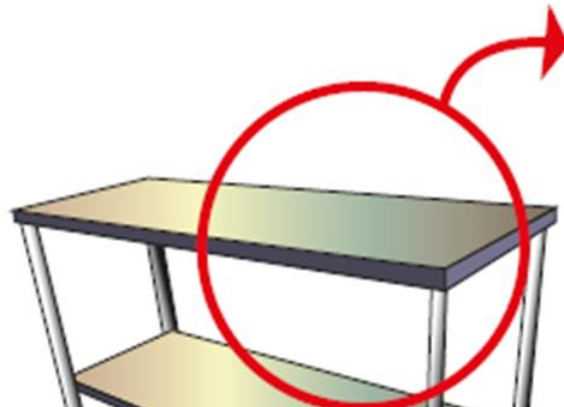


Remover la grasa y la suciedad

AGENTE SANITIZANTE



Disminuir la cantidad de microorganismos



Superficie segura para la manipulación de alimentos.



# Recomendaciones

Girá las fichas



Utilizar productos diluidos.

Aplicación pura daña:

- Salud
- Instalaciones
- Maquinarias
- Utensilios



Tareas de higiene:  
Utilizar guantes y  
pechera **amarilla**.



Almacenar bidones  
cerrados en lugares  
específicos para  
evitar:

- Derrames
- Contaminaciones



**¡Todos los días!**

- ✓ Renovar la solución química contenida en los pulverizadores.
- ✓ Verificar la concentración del agente sanitizante.



# Manejo integrado de plagas o MIP

Imagen	Palabras en pantalla	Locución
En un centro de distribución de La Anónima aparece un roedor (rata por ejemplo) y se come unos paquetes de harina u otra cosa que están sobre un pallet.		Las plagas son todos los animales como aves, insectos y roedores que comen, destrozan y contaminan los alimentos...
Luego deja huellas de harina sobre el piso y restos de orina y deyecciones sobre un pallet con mercadería.		...transmitiendo enfermedades, provocando perjuicios económicos y legales.
Agua: derrame de cerveza con presencia de moscas.	¿Alimentos que necesitan para sobrevivir? Agua	En general, las plagas necesitan de tres elementos fundamentales para sobrevivir, crecer y reproducirse: Agua...
Alimento: basura con cucarachas.	Alimento	...alimento y...
Abrigo: palomas anidando en altura.	Abrigo	...abrigo.



## MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La inocuidad de los alimentos requiere un conjunto de medidas

1. Manipulador de alimentos
2. Programa de higiene
3. Manejo integrado de plagas
4. Manejo seguro de alimentos
5. Sectorización, control de acceso
6. Rotulación de Alimentos
7. Mercadería no apta para consumo
8. Manejo de residuos



*Pasá la lupa sobre los bloques.*



### Tareas de prevención

- **Orden e higiene:** para evitar el anidamiento y alimento disponible.
- **Mantenimiento de las instalaciones y áreas externas/internas:** realizar el desmalezado, evitar pérdidas de agua (acumulación) y excluir

### Tareas de control

- Una empresa tercerizada de control de plagas, entre otras tareas, realiza el monitoreo y control a través de las estaciones cebaderas y equipos atrapa-insectos.

Sucursales  
Centros de distribución  
Empresa de plagas  
Mantenimiento  
Seguridad Alimentaria

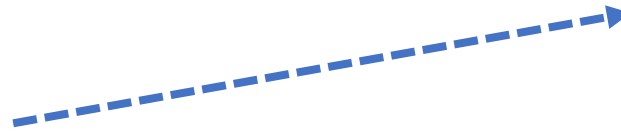
## ¿Por qué ingresan y permanecen en las sucursales y centros de distribución las plagas?

Imagen de Yésica con una Tablet grande en la mano donde el alumno/a va pasando la galería de imágenes.

Si ven alguna situación similar, ¡avisen a tu líder!



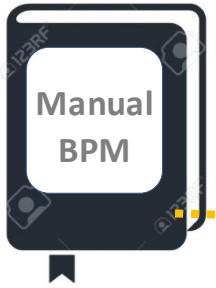
*Dale play a la galería de imágenes.*



Acumulación de residuos



# Manejo seguro de temperaturas en las sucursales y centros de distribución



((Cara de Yésica))

¿Se acuerdan cuáles son los rangos de temperaturas que vimos en el Módulo 1?

Icono pote de helado

**-18°C**

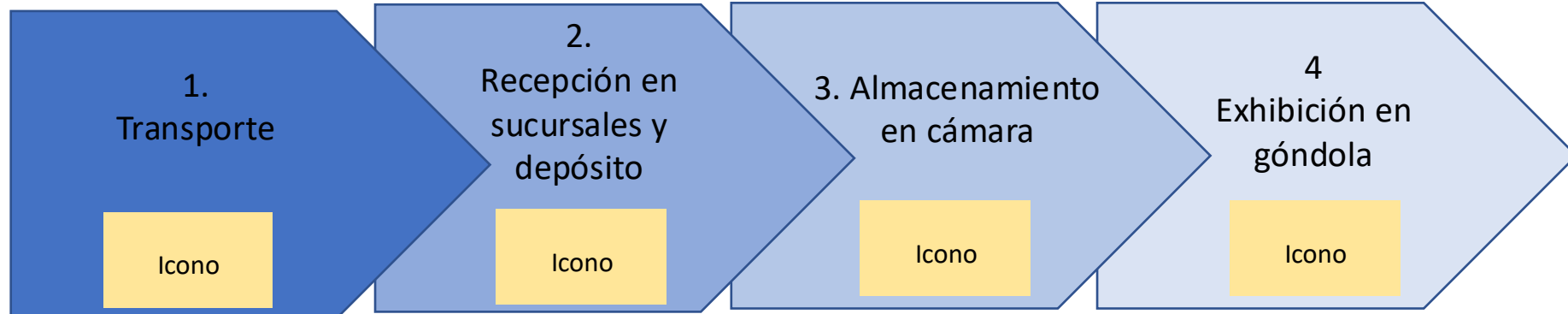
Icono bandeja de fiambre

**5°C**

Icono pasta cocida caliente

**Mayor 65°C**

((Cara de Santi))



## MEDIDAS DE PREVENCIÓN

La inocuidad de los alimentos requiere un conjunto de medidas

1. Manipulador de alimentos
2. Programa de higiene
3. Manejo integrado de plagas
4. Manejo seguro de alimentos
5. Sectorización, control y limpieza
6. Rotulación de Alimentos
7. Mercadería no apta para consumo
8. Manejo de residuos

# Manejo seguro de temperaturas (congelados, refrigerados y calientes)

## Tipos de termómetros



**Pinche**

((imagen)))

- Termómetro con sonda de penetración.
- Permite pinchar los productos y tomar la temperatura del centro.



**IR**

*Pasá el mouse sobre los termómetros.*



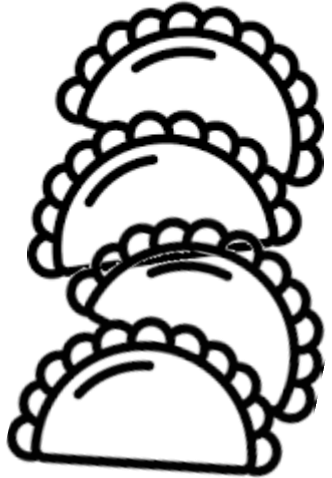
- Termómetro con medición infrarroja.
- Permite tomar la temperatura sin romper el producto (se obtiene la temperatura superficial).

((Logo "Escuela La Anónima")

Medición de temperatura

¿A qué temperatura debemos mantener las empanadas desde que las recibimos congeladas hasta que las exhibimos para la venta?

*Arrastrá la temperatura a la celda que corresponda.*



Recepción del producto congelado y almacenamiento en cámara de congelados.

Descongelación en cámara de refrigerados.

Etapas de cocción y exhibición en mostrador de comidas calientes.

Superior a 65°C

- 18°C

5°C

(((imagen Santi y Yésica)))

# Manipulación segura de alimentos

---