

# Zonificación y prácticas de higiene personal

## Parte A

Zonificar una planta de alimentos es señalar en un plano una clasificación de niveles de higiene, con el fin de identificar las áreas que necesitan más control y atención, así mismo para tomar acciones para evitar contaminación cruzada. Es posible usar colores para la clasificación de zonas.



Una posible clasificación de áreas puede ser: separar áreas donde se procesan alimentos, de las que no procesan (Ej. Oficinas, taller de mantenimiento, lavandería).

Dentro de las áreas en donde sí se procesan alimentos se puede realizar una subdivisión como:

**Áreas de buenas prácticas de higiene básicas:** donde los alimentos están crudos, tienen envase y/o apenas serán sometidos a procesos de limpieza o tratamiento térmico.

**Áreas de control de patógenos primarios:** aquellas donde los productos están cocidos, pasteurizados, lavados y sanitizados, listos para consumir y donde están expuestos al ambiente. Requieren estricto control de higiene.

**Áreas sensibles de alto nivel de higiene:** áreas donde se producen alimentos para poblaciones sensibles como lactantes o enfermos.

**Áreas de transición:** pueden considerarse todas aquellas donde el personal realiza ciertas prácticas de higiene como lavado de manos y se coloca vestimenta apropiada para ingresar.

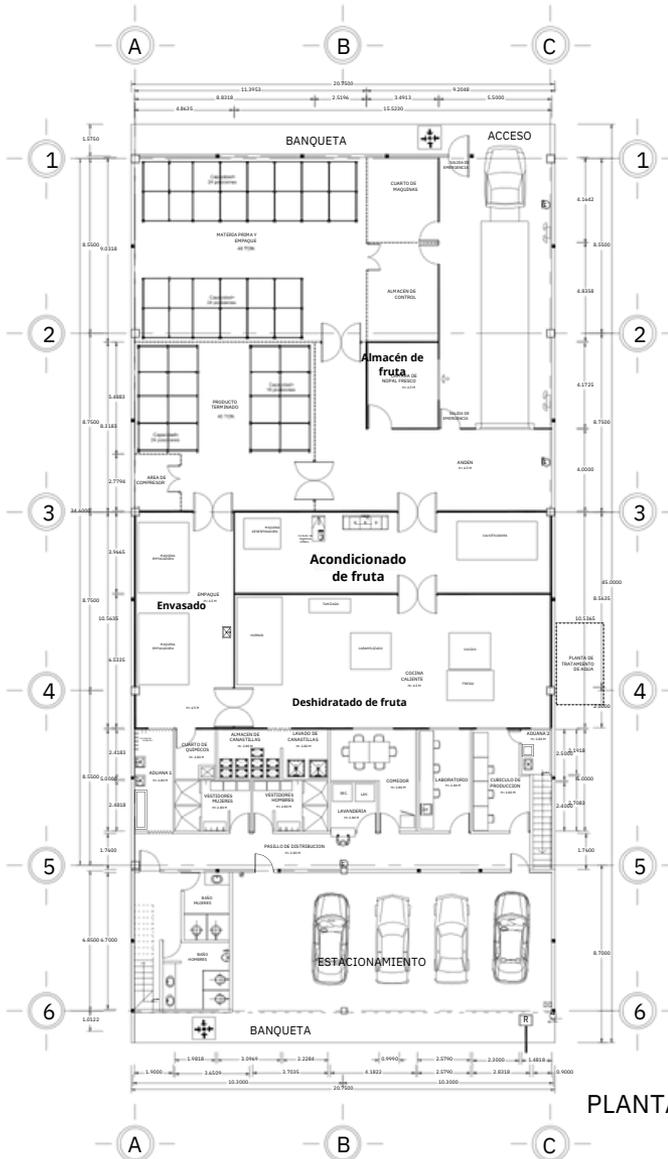
*Los colores son sugeridos, se pueden usar diferentes.*

La **contaminación cruzada** no solo es por microorganismos. También hay **alérgenos** que se pueden trasladar de un lado a otro y representar una contaminación.

# Zonificación Plano de planta

## Parte B

Una empresa dedicada a la elaboración de fruta deshidratada está implementando Buenas Prácticas de Manufactura y requiere hacer la zonificación de la planta y definir las prácticas de higiene personal que aplicarán a cada área.



CROQUIS DE LOCALIZACIÓN

**ESPECIFICACIONES**

- LAUBANADOS DE ACERO INOX.
- LAUBANETAS.
- TABLA TRIPLE DE ACERO INOX.
- PLATEA DE ACERO INOXIDABLE.

**SIMBOLGIA DE MUROS**

- MALLA CICLONICA.
- MURO DE PANEL DE 2 P.
- MURO DE DUROCK.

FIRMAS Y SELLOS

**PROYECTO**

NOMBRE DEL PROYECTO

PROLONGACION RELANADA # 910 INT. 3

DIRECCION: CAL. VENEZUELA, C.F. POMA

SAN CARLOS, GUATEMALA

**ARQUITECTONICO PLANTA BAJA PROCESOS Y PLANTA ALTA OFICINAS**

PLANO:

NO. PROYECTO: ACOTACIONES: ESCALA: 1:100

ARCHIVO: CENTIMETROS: FECHA: OCT 2014

7.00

**01**

PLANTA ARQUITECTONICA  
BAJA

# Zonificación

## Proceso de planta

### Parte C

El producto principal que elabora la empresa es piña deshidratada. En ocasiones también procesan kiwi y chabacano.

El proceso que se sigue es el siguiente:

1. Recepción de fruta
2. Almacenamiento fresco
3. Selección de fruta
4. Lavado y sanitizado de fruta
5. Pelado y cortado
6. Acomodo en charolas
7. Deshidratado
8. Envasado y pesado
9. Embalaje
10. Almacenamiento



De octubre a diciembre la empresa compra otros productos como nueces, almendras y cacahuates para empacar, solo se utiliza el área de envasado para llenar vasitos y charolas.





# Instrucciones

Tiempo estimado total 60 min

## 01 10 min INTRODUCCIÓN

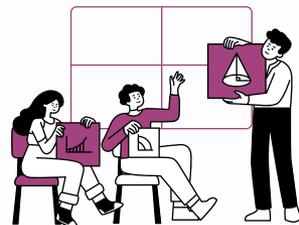
**Objetivo:** Aprender sobre zonificación, prácticas de higiene personal y control de alérgenos.

1. Revisa **Parte A**. Pregunta a los participantes si están familiarizados con el tema de zonificación. Repasa los conceptos.



## 02 10 min PRESENTACIÓN INFORMACIÓN

2. Revisa la **Parte B y C** que describe lo que hace la empresa del ejemplo, según el plano de distribución y el proceso.



## 03 15 min EJERCICIO

3. Pide a los participantes que, utilizando el plano de la planta, hagan una zonificación utilizando los colores que se sugieren en la Parte A. Si gustan, pueden imprimir el plano y usar colores.



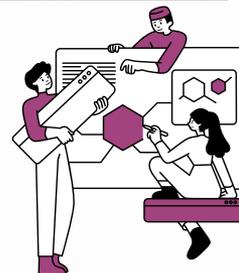
## 04 15 min REFLEXIÓN

4. Discutan entre todos estas preguntas:
- **¿Qué prácticas diferentes aplicarían al personal en las diferentes zonas?**
  - **¿Qué políticas y prácticas de higiene personal debería la empresa aplicar en la temporada de octubre a diciembre que empacan otros productos?**



## 05 5 min CONCLUSIÓN

5. Invita al equipo a un cierre de la sesión. Invítalos a reflexionar sobre lo que aprendieron, la importancia de la zonificación y/o qué tan bien se cumplen las prácticas diferenciadas por zona en su planta actualmente.



Como facilitador de sesión recuerda:

A través de la zonificación, las plantas pueden controlar el tráfico de personas, materiales y flujo de aire. Entre otros requisitos, la zonificación dicta los acabados de las instalaciones, nivel y método de limpieza, y el equipo de protección personal requerido en cada zona.

Material requerido: Acceso a internet y una pantalla. Pueden imprimir el plano y usar colores.

