



TURISMO

SECRETARÍA DE TURISMO

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA CALIDAD HIGIENICO-SANITARIA EN EL SECTOR TURISMO



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA



PUNTOLIMPIO

MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA





TURISMO

SECRETARÍA DE TURISMO

BUENAS PRÁCTICAS PARA LA CALIDAD
HIGIENICO-SANITARIA EN EL SECTOR TURISMO



PUNTO LIMPIO
MÁS QUE UNA PROMESA

MÓDULO 2

CALIDAD HIGIÉNICA





OBJETIVO

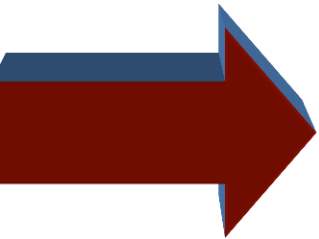
Proporcionar a los prestadores de servicios turísticos, los conocimientos y herramientas teóricas en los procesos de calidad higiénica.

CONTENIDO

1. *INTRODUCCIÓN*
2. *CONCEPTO DE HIGIENE*
3. *PREVENCIÓN DE RIESGOS*
4. *ENFERMEDADES TRANSMISIBLES*
5. *ENFERMEDADES INFECCIOSAS DE VÍAS RESPIRATORIAS*
6. *CONTAMINANTES*
7. *VEHÍCULOS DE CONTAMINACIÓN*
8. *MANTENIMIENTO*



Proceso de implantación



Módulo 2. Calidad higiénica.

En este módulo se pretende proporcionar a los prestadores de servicios turísticos los conocimientos y herramientas teóricas en el diseño y aplicación de los procesos de calidad higiénica en servicios turísticos.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Introducción

Las reglas sanitarias evolucionan día con día y no sólo se limitan a una actuación sobre higiene alimentaria. Las directrices comunitarias más recientes siguiendo las recomendaciones de la FAO-OMS, actualmente establecen como necesidad inmediata que las empresas de servicio público dispongan de sistemas propios de autocontrol sobre los procesos dispuestos en un sistema de aseguramiento de la calidad, particularmente referida a la calidad con una eficacia higiénica sostenible.



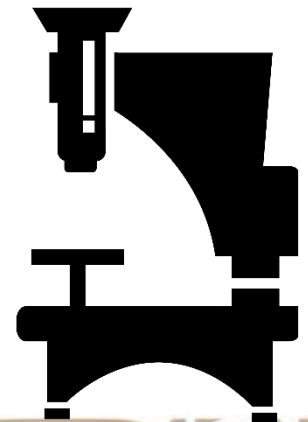


Módulo 2

Calidad Higiénica

Introducción

Esto lo podemos interpretar prácticamente en la necesidad de las empresas a disponer de protocolos de calidad higiénica con procesos muy precisos que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar los riesgos a la salud humana y los métodos de comprobación y verificación.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Introducción

Toda actividad turística precisa que la calidad higiénica de sus servicios se asegure o garantice en su origen, por una competitividad turística que permita confiar en la seguridad de los productos finales.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Introducción

Son varias las áreas de aseguramiento que debemos considerar para cumplir con las nuevas exigencias sanitarias: higiene personal, higiene de las instalaciones, planes de higienización, programas de mantenimiento, esquemas de control y seguimiento.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Concepto de higiene

principios

Destruir formas patógenas

Prevenir la multiplicación bacteriana

Proteger alimentos/superficies

Controlar la alteración



Módulo 2

Calidad Higiénica

Concepto de higiene

Podemos definir a la higiene como la ciencia que estudia, la identificación, la evaluación y el control de los riesgos que pueden poner en peligro la salud y el bienestar de las personas y su repercusión en las comunidades vecinas y en el medio ambiente en general.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Concepto de higiene

Existen diferentes definiciones de la higiene aunque todas ellas tienen esencialmente el mismo significado y se orientan al mismo objetivo fundamental de **proteger y promover la salud y el bienestar de las personas**

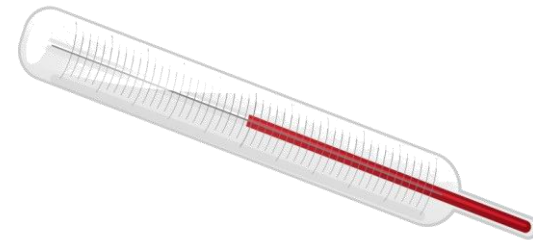


Módulo 2

Calidad Higiénica

Concepto de higiene

La higiene tiene por objeto conservar la salud y prevenir las enfermedades, es por ello que se deben cumplir ciertas normas o hábitos de higiene tanto en la vida personal de cada quién como en la vida familiar, en el trabajo, la escuela, la comunidad.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Concepto de higiene

La higiene trata sobre las medidas para prevenir y mantener un buen estado de salud. La práctica de las normas de higiene, con el transcurso del tiempo, se hace un hábito. De allí la relación inseparable de Los Hábitos de Higiene. Es conveniente para el aprendizaje, práctica y valoración de los hábitos de higiene que los prestadores de servicios desarrollen como estándares de calidad en el quehacer cotidiano de buenos hábitos/prácticas sanitarias y técnicas de higienización para consolidar sus competencias sobre el tema.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Prevención de riesgos

En la actualidad turística del país, el aseguramiento de la calidad higiénica de los servicios no se limita a preparación y servicio de alimentos y bebidas, este aseguramiento se extrapola a todas sus áreas organizativas. Ejemplo: recepción, *bell boy*, *housekeeping*, ama de llaves, asistentes/supervisora de cuartos, ropería, lavandería, almacén central, mantenimiento, mozos de limpieza, valet, contabilidad, etcétera.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Prevención de riesgos

Estos programas de aseguramiento de la calidad higiénica hacen que se mantengan limpias todas las áreas, deben someterse a una limpieza y desinfección adecuada, así como un programa de control de plagas con la periodicidad necesaria.

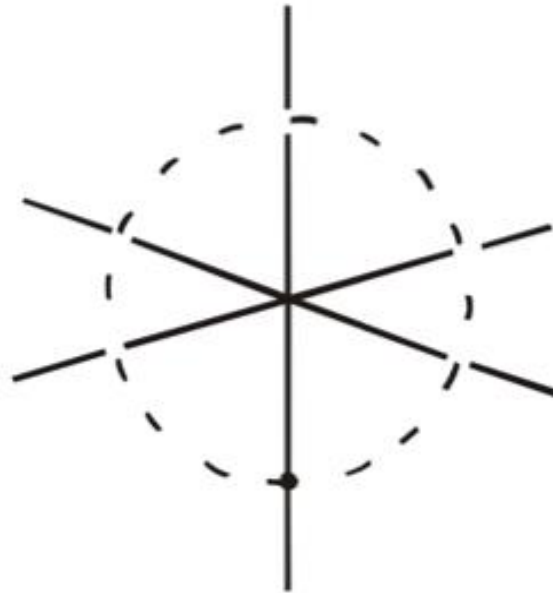


HIGIENIZACIÓN

Módulo 2

Calidad Higiénica

"método"



"meta" (más allá)

"camino hacia"

"hodos" (camino)



Módulo 2

Calidad Higiénica

Activa Agresiva

Autoindagación. La mente reconoce por sí sola el camino hacia la verdad a través de un método:

Lógico

Constructivo/heurístico

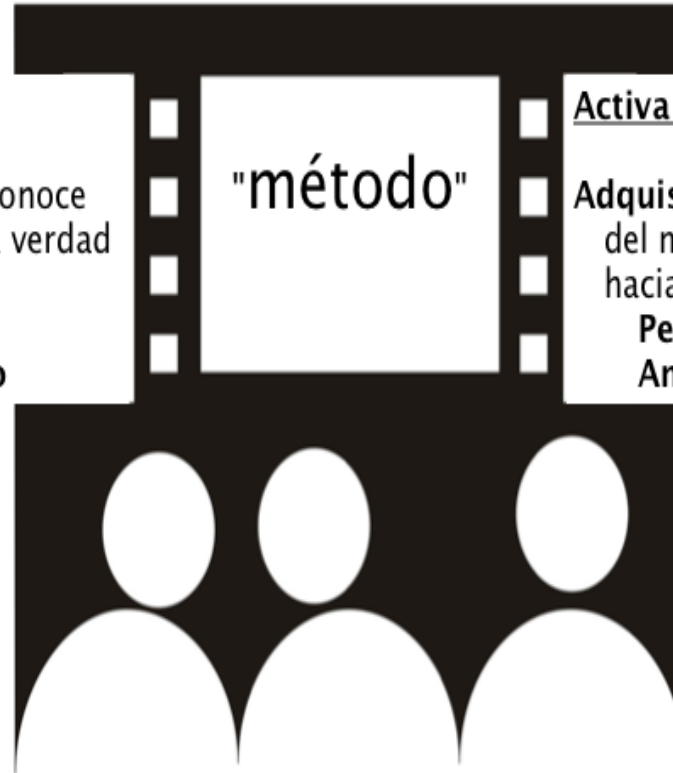
"método"

Activa Receptiva

Adquisición auxiliada. Con la ayuda del maestro se reconoce el camino hacia la verdad.

Pedagógico/didáctico

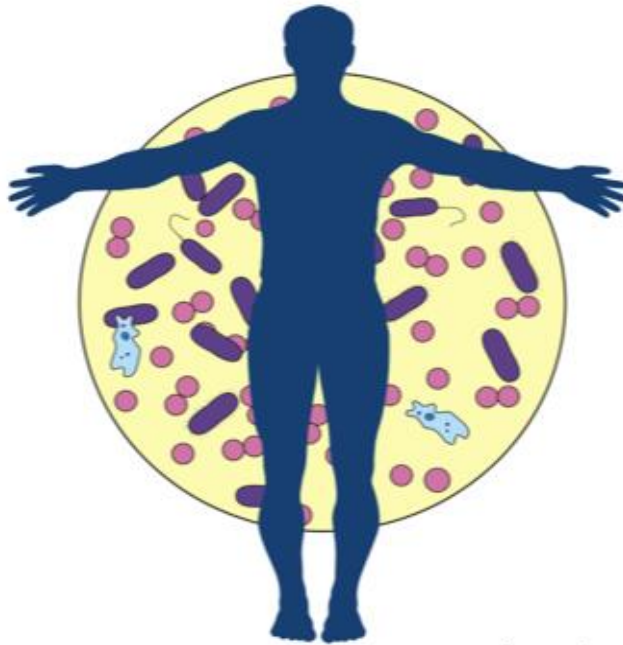
Andragógico/didáctico



Módulo 2

Calidad Higiénica

"microbiología"



Estudia los microorganismos en relación a los procesos patológicos humanos y los fenómenos que acompañan a esta relación.

Módulo 2

Calidad Higiénica

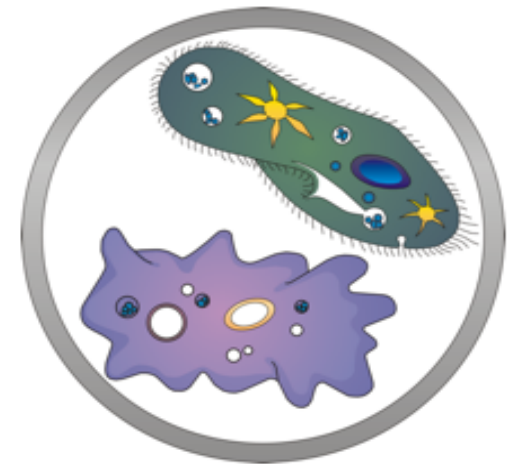
Información sobre los microbios

Clasificación de las bacterias

Una clasificación común de las bacterias es que las divide en formadoras de esporas y no formadoras de esporas. Las bacterias que no forman esporas siempre se encuentran en su etapa vegetativa.

Las formas típicas de las bacterias son redondas (cocos), espiral y de bastón. También pueden clasificarse como gram-positivas/gram-negativas

La spora es más resistente que la célula vegetativa al calor, las sustancias químicas, la deshidratación, y es difícil eliminarla del ambiente por procesos de limpieza ordinarios. Los desinfectantes no destruyen las esporas, así que éstas deben eliminarse por métodos físicos o por esterilización. Las esporas pueden soportar el punto de ebullición durante horas. La mayoría de las células vegetativas mueren a los pocos minutos de su exposición a altas temperaturas.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Información sobre los microbios

Clasificación de las bacterias

La diferencia entre la desinfección y la esterilización consiste en que los desinfectantes no destruyen las esporas. La esterilización implica la destrucción de las esporas.



Un ejemplo de microorganismos no formadores de esporas es el *Staphylococcus aureus*.

El *Staphylococcus aureus* es un coco gram-positivo que provoca más infecciones que cualquier otra bacteria. Puede causar desde las más inofensivas infecciones hasta las consideradas letales, forúnculos, infecciones en heridas e infecciones postoperatorias. Forma racimos y se encuentra en la piel y nariz de portadores de estafilococo y es el agente causante de intoxicaciones alimentarias, neumonías/cisitis, meningitis, pielitis e infecciones de ojos, oídos y heridas. Antes del uso de los antibióticos, el 98% de todas las infecciones era provocado por el *Staphylococcus aureus*.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Definición

Enfermedad causada por un **agente específico** o sus **productos tóxicos**, que se produce por su transmisión desde una **fente o reservorio** a un **huésped susceptible**.

Enfermedad infecciosa

Conjunto de manifestaciones clínicas producidas por una infección.

Infección

Invasión y/o multiplicación de un agente en un huésped susceptible.

Infestación

Enfermedades producidas por agentes que no ingresan al organismo humano sino que permanecen en su superficie y que pueden transmitirse a otro huésped.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Enfermedades infecto - contagiosa

Aquellas infecciones que se transmiten por contacto directo, de **persona a persona**.



Contaminación

presencia de agentes vivos en:

- Prendas de vestir, artículos personales, utensilios.
- Mesas, escritorios, estantes, mostradores, pisos, paredes, techos, etcétera.
- Instrumentos, aparatos, equipos, etcétera.
- Alimentos



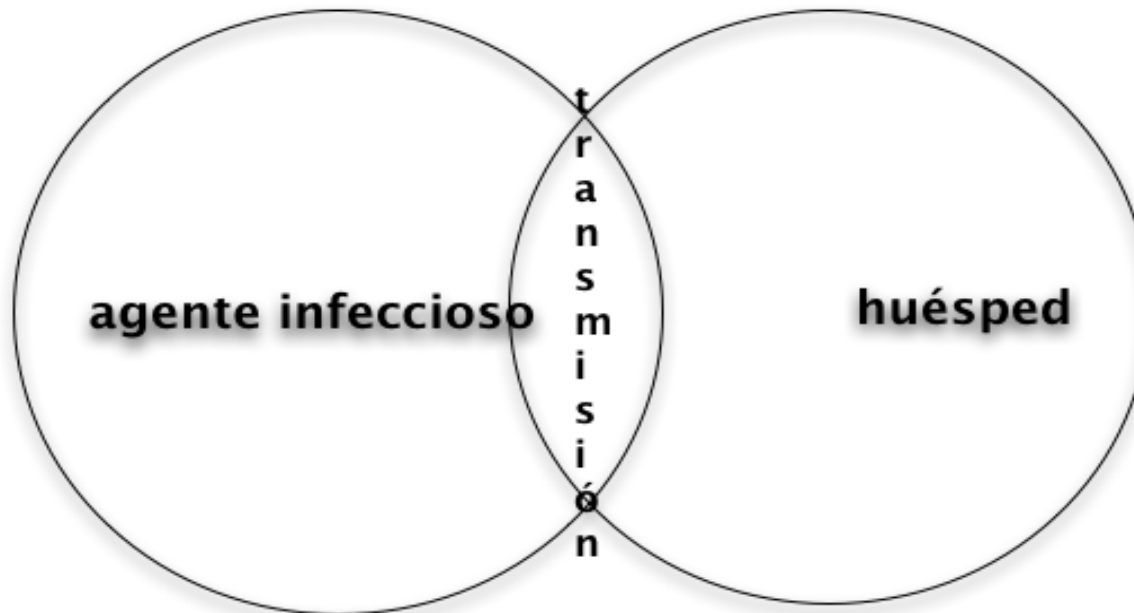
Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección

Infección es el resultado de la interacción entre un **agente infeccioso** y un **huésped susceptible**.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección componentes



AGENTE: cualquier microorganismo capaz de producir una enfermedad infecciosa ya sean **protozoarios**, **metazoarios**, **bacterias**, **virus**, **hongos**, etcétera.

Características intrínsecas: tamaño, forma, composición química.

Comportamiento en el huésped: contagiosidad, patogenicidad, virulencia, poder invasor, antigenicidad.

Comportamiento frente al medio: resistencia, aptitud que presenta para su vehiculización.

Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección componentes



FUENTE DE INFECCIÓN: cualquier persona, animal, objeto o sustancia **donde se halle** el agente y **desde donde pueda** potencialmente **pasar** al huésped.

Reservorio: donde el agente **vive y se reproduce** y del cual depende para su **supervivencia**. **hombre/animales**.

Reservorio humano:

hombre enfermo: con síntomas de la enfermedad

hombre portador: infectado pero sin clínica (asintmático, en incubación, convaleciente) Según la duración puede ser temporal o crónico.

Reservorio animal: animales enfermos o portadores

Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección componentes



PUERTA DE SALIDA: el camino que toma el agente para salir de la fuente.

Puede ser:

- Aparato respiratorio
- Aparato digestivo
- Membranas mucosas/Piel
- Placenta
- Tracto genito - urinario
- Sangre

Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección componentes



MECANISMO DE TRANSMISIÓN: Es el mecanismo por el cual el agente se transmite desde la **puerta de salida** del reservorio o fuente, a la **puerta de entrada** del huésped.

Contacto directo: ocurre cuando existe contacto directo entre una **persona y el origen**. Ej. contacto entre personas

Contacto indirecto: ocurre cuando una persona se pone en contacto directo entre un intermediario, generalmente un **objeto inanimado**.

Gotas: ocurre con la presencia de gotas diseminadas en el aire por un agente infeccioso. Generalmente la distancia entre la fuente y la víctima no excede el metro. Ej. estornudo y la tos.

Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección componentes



MECANISMO DE TRANSMISIÓN: Es el mecanismo por el cual el agente se transmite desde la **puerta de salida** del reservorio o fuente, a la **puerta de entrada** del huésped.

Contacto directo: ocurre cuando existe contacto directo entre una **persona y el origen**. Ej. contacto entre personas tacto, beso, relaciones sexuales.

Contacto indirecto: ocurre cuando una persona se pone en contacto directo entre un intermediario, generalmente un **objeto inanimado: objetos, materiales (fomites)/superficies contaminadas**.

Gotas: ocurre con la presencia de gotas diseminadas en el aire por un agente infeccioso. Generalmente la distancia entre la fuente y la víctima no excede el metro. Ej. estornudo y la tos.

Exposición directa de tejidos susceptibles: ocurre con la presencia agentes que vivan en el suelo (micosis, pie de atleta) o por mordeduras.

Módulo 2

Calidad Higiénica

Diseminación

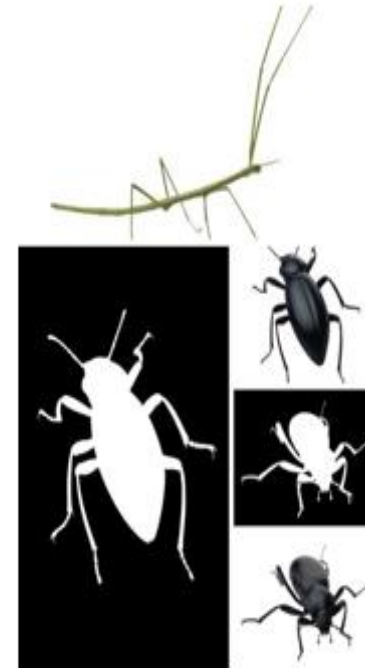
Vehicular común



Aérea



Vectores



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

Cadena de infección componentes



PUERTA DE ENTRADA: es el camino utilizado por el agente infeccioso para entrar al huésped:

- tracto respiratorio
- tracto genitourinario
- tracto gastrointestinal
- membrana mucosa/piel
- vía parentérica (percutánea; vía sanguínea)



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Transmisibles

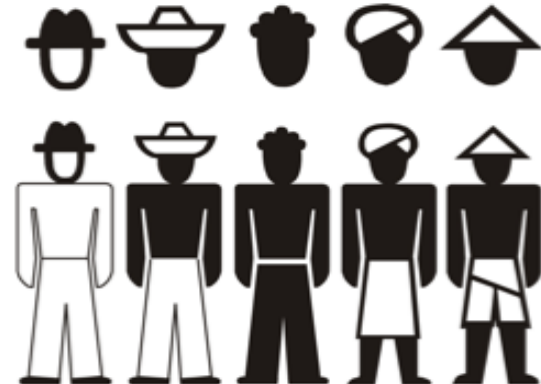
Cadena de infección componentes



Huésped: es una persona o animal que carece de la capacidad de resistir a un agente infeccioso.

vulnerabilidad:

- edad
- sexo
- etnicidad
- enfermedad preexistente
- inmunidad comprometida
- traumatismo





Módulo 2

Calidad Higiénica



Módulo 2

Calidad Higiénica

Las enfermedades transmisibles se clasifican según su etiología o causa en:

Enfermedades bacterianas: Son las causadas por bacterias.

Enfermedades víricas: Son las causadas por virus.

Enfermedades fúngicas: Son las causadas por hongos.

Enfermedades parasitarias: Son las causadas por





Módulo 2

Calidad Higiénica

Estafilococos

Son bacterias con forma circular, de ahí su nombre, cocos que están agrupadas en racimos. Son (GRAM +). Producen enfermedades con gran frecuencia. Por ejemplo:

- ***Estafilococo Aureus***: Se encuentra en la flora normal de piel y mucosas, pero puede desplazarse y producir enfermedades importantes como neumonías o incluso septicemias (infección generalizada de la sangre con gran mortalidad)
- ***Estafilococo Epidermitis***: Se encuentra también en la piel pero si se desplaza puede producir infecciones urinarias, infecciones postquirúrgicas, infectar prótesis valvulares, afectando en la mayoría de los casos a pacientes inmunodeprimidos.

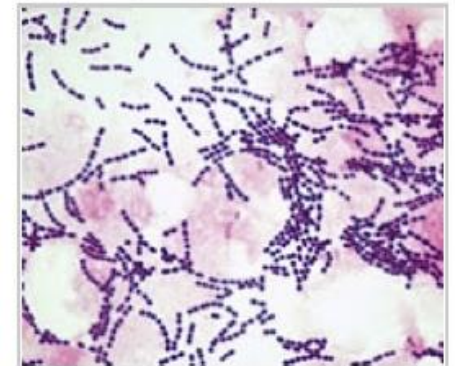
Módulo 2

Calidad Higiénica

Estreptococos

Son bacterias que tienen también forma circular pero que están agrupadas en pares (Diplococos) o en cadenas. Son (GRAM -). Por ejemplo destacan:

- **Estreptococo beta hemolítico del grupo A:** Que produce faringitis y amigdalitis.
- **Estreptococo Pneumoniae o Neumococo:** Es muy habitual en la nasofaringe afectando a niños, ancianos, inmunodeprimidos produciendo neumonías.(Neumocistis Carini que produce neumonías en los pacientes inmunodeprimidos).



Módulo 2

Calidad Higiénica

Neisseria Meningitidis o Meningococo

Es habitual en las mucosas de las vías respiratorias altas causando la meningitis que cursa con cefalea, rigidez de nuca, náuseas y vómitos y fiebre.

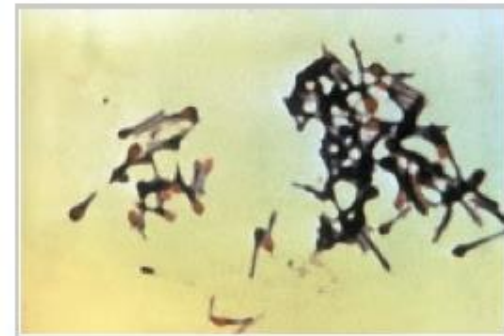


Módulo 2

Calidad Higiénica

Clostridium Tétani

Es una bacteria con forma de bacilo que está esporulada (espora es la forma de resistencia de las bacterias). La puerta de entrada es la piel, por ejemplo a través de una herida produciendo el Tétanos. La única prevención es la vacuna.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Clostridium Perfringens

Es un bacilo anaerobio cuya puerta de entrada es la cutánea y produce la Gangrena caseosa por isquemia.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Clostridium Botulinum

Microorganismo con forma de bacilo que produce esporas y que se encuentra en el suelo y en el mar. Produce una toxina que afecta al Sistema Nervioso dando lugar a:

- Alteraciones motoras.
- Problemas de visión.
- Problemas respiratorios.
- Pueden ser por heridas o por ingesta de alimentos (consumo de latas de conserva en mal estado, jamones mal curados...etc).



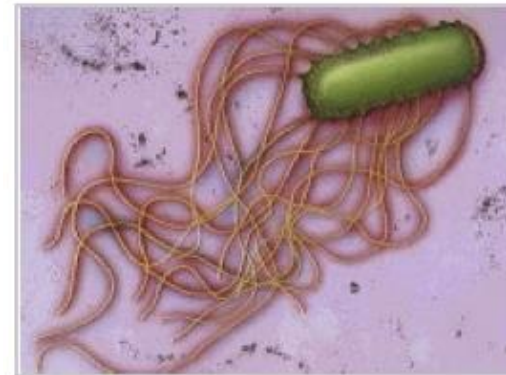
Módulo 2

Calidad Higiénica

Salmonellas

Bacilos que se reproducen en el intestino humano y animal. Se eliminan por las heces y después contaminan el agua y los alimentos. Síntomas:

- Diarrea.
- Fiebre.
- Astenia.
- Anorexia.



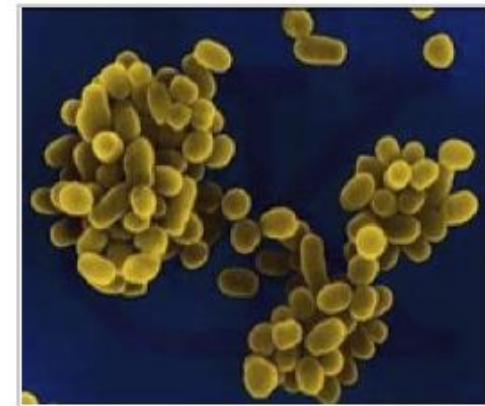
Módulo 2

Calidad Higiénica

Brucelosis

Son bacilos inmóviles. No debemos consumir lácteos sin garantía higiénico-sanitaria. Es una enfermedad que se contagia por contacto directo (abortos de animales) o al ingerir su leche. Se puede evitar con la pasteurización de la leche. En los humanos provoca:

- Fiebre nocturna elevada.
- Sudoración.
- Escalofríos.
- Alteraciones en el sistema nervioso.



Módulo 2

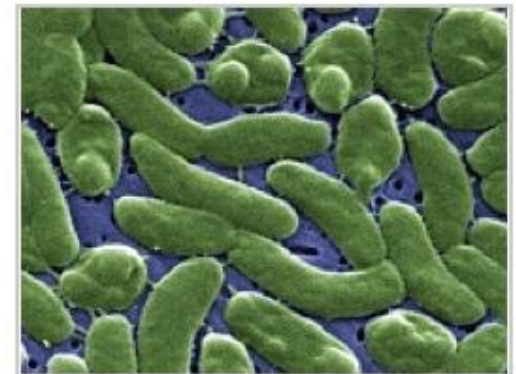
Calidad Higiénica

Vibrios

Es una bacteria en forma de coma. Se transmite por el agua y los alimentos contaminados por heces.

Cuadro:

- Diarreas y vómitos intensos pudiendo provocar la muerte por deshidratación.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Legionella

Es un bacilo que su hábitat natural es el agua. Torres de refrigeración, fuentes de agua esparcida en forma de pulverización.

- Produce Neumonías.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades víricas:

Denominadas viriasis. Es una enfermedad transmisible. y puede actuar afectando a uno o a varios sistemas corporales:

1. **Aparato Respiratorio:** pudiendo afectarlo a cualquier nivel:

- Resfriado.
- Bronquitis.
- Faringitis.
- Neumonía.
- Obstrucción aguda de la laringe.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades víricas:

...

2. Aparato Digestivo: Las más frecuentes son:

- Gastroenteritis vírica.
- Hepatitis (A, B, y C).
- **Hepatitis A:** Se transmite por la vía oral-fecal Por medio de las aguas y la respiración (aliento). La fuente de infección es el paciente.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades víricas:

...

- **Hepatitis B:** En este caso la fuente de infección puede ser un portador sano o uno enfermo.

La enfermedad se transmite :

- Madre a hijo (transmisión vertical)
 - Mediante material contaminado (fómites, que han estado en contacto con el paciente).
 - Mediante contacto sexual.
- **Hepatitis C:** En este caso el mecanismo de transmisión es la misma que la de la Hepatitis B.

Se diferencia de que la Hepatitis C tiene más tendencia a cronificarse. Hoy día no hay vacuna para la Hepatitis C.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades víricas:

...

3. Aparato del Sistema Nervioso: Produce:

- Meningitis Vírica.
- Poliomiелitis: produce parálisis y deformaciones óseas.
- Encefalitis.

4. Aparato Urinario: Produce:

- Cistitis: Infección urinaria.
- Cervicitis.
- Vulvovaginitis.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades víricas:

...

5. Ojos: Los virus pueden afectar a la conjuntiva ocular.

6. Piel: Produce:

- Tumores: Verrugas y Condilomas.
- Vesículas: Varicela y Herpes Zoster.
- Erupciones: Sarampión, Rubeola.

7. Otras Enfermedades:

- Parotiditis (inflamación glándula Parótida)
- Orquitis (inflamación del testículo)
- Pancreatitis (inflamación del páncreas)
- Sida. (Sindrome inmunodeficiencia Humana, causado por el virus del VIH)



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades producidas por parásitos:

Producidas por Protozoos: Son los animales más sencillos ya que están formados por una sola célula.

Los más frecuentes son:

Toxoplasmosis: Es producida por el *Toxoplasma Gondii*. La fuente de infección son:

- Carne cruda o poco hecha.
- El contacto con heces de gato.

Nota: Las mujeres embarazadas deben hacerse revisiones ya que afectan al feto produciéndole malformaciones, ceguera e incluso la muerte. La OMS, recomienda como protocolo de vacunación en embarazadas realizar las pruebas de TORCH; Toxoplasmosis, Ortomixovirus, Rubeóla, Citomegalovirus.

Módulo 2

Calidad Higiénica

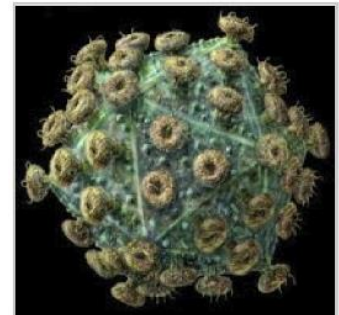
Enfermedades producidas por parásitos:

Tricomoniasis

Es un protozoo que parasita al aparato genito-urinario. Pueden ser visibles las Trichomonas en la orina al microscopio, en estudio de sedimento urinario. Son de transmisión sexual.

Provoca:

- En el Hombre: inflamación de Próstata y Uretra.
- En la Mujer: inflamación de la Vulva.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades producidas por parásitos:

...

Paludismo

Es producida por la picadura del Anopheles. Produce:

- Fiebre.
- Escalofríos.
- Sudoración abundante.



Módulo 2 Calidad Higiénica

Enfermedades producidas por parásitos:

Infecciones Producidas por Helmintos. Comunmente llamados gusanos.

- **Tenias intestinales**
- **Lombrices o oxiurios**
- **Hidatidosis:** vive en el perro y se contagia po sus heces o al tocarlo. Al pasar al hombre se producen quistes en el pulmón, hígado y cerebro.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades producidas por parásitos:

Infecciones Producidas por Artrópodos

- **Ácaros**
- **Garrapatas**
- **Moscas**
- **Piojos, pediculosis**
 - Pediculosis capiti, los piojos de la cabeza
 - Pediculosis corpori, a nivel del cuerpo en general y genital



Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Infecciosas de Vías Respiratorias

Una de las principales causas de estas enfermedades, es exponerse a un ambiente contaminado.

Vivimos en un ambiente que tiene gran número de virus y bacterias que atacan permanentemente nuestro cuerpo y nos producen enfermedades respiratorias cuando nos vencen.

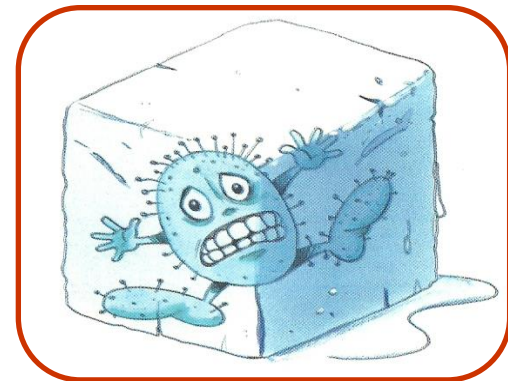


Módulo 2

Calidad Higiénica



**La palabra virus es singular y a la vez plural
De este modo decimos “un virus” o “diez
virus**





Módulo 2

Calidad Higiénica

Enfermedades Infecciosas de Vías Respiratorias

Es así que nuestro sistema de defensa, también conocido como sistema inmunológico, actúa como un ejército que debe "neutralizar" a las bacterias y virus cuando nos atacan.

Para mantenernos sanos, debemos contar con gran número de células de defensa que estén adecuadamente preparadas o "nutridas" para luchar en contra de estos microorganismos que producen infecciones.



Módulo 2

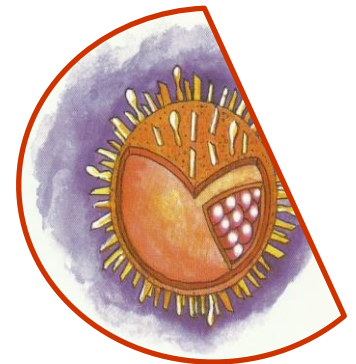
Calidad Higiénica

EL RESFRIADO COMUN

Enfermedad aguda del tracto respiratorio. Tiene una gran morbilidad. Se da en todo el mundo y la pueden producir una gran cantidad de virus (200)

AGENTES CAUSALES

- RINOVIRUS: 30-35% de los resfriados que se dan
- CORONOVIRUS: 10% de los resfriados que se dan
- VIRUS PARAINFLUENZAE
- VIRUS RESPIRATORIO SINCICIAL: 10-15%
- VIRUS INFLUENZAE
- VIRUS DESCONOCIDOS: 30-40%



Módulo 2

Calidad Higiénica

EL RESFRIADO COMUN

FORMAS DE CONTAGIO

Se hace por contacto directo o por diseminación de las gotitas de saliva e indirectamente por el contacto de pañuelos y otros fómites contaminados por secreciones de personas infectadas.

SINTOMAS Y SIGNOS

Fiebre, aumento de secreción nasal, cefaleas, malestar general, tos (sobretudo si fumas), mialgias (pero no muchas).



Módulo 2

Calidad Higiénica

LA GRIPE

Infección aguda del tracto respiratorio.

CAUSANTES: Myxovirus influenzae/influenza

Este virus tiene unas capas que lo envuelven y lo dividen en 3 A, B, C y a su vez estos tienen otros subgrupos. Es por ello que cada año la vacuna tiene una composición diferente, porque muta y porque estos subgrupos van apareciendo en años.

La vacuna se acierta en un 50-80% y los que se vacunan tiene mas protección que los que no se vacuna.



Módulo 2

Calidad Higiénica

LA GRIPE

CARACTERÍSTICAS

- Rapidez en que la epidemia se extiende (es muy contagiosa)
- Extensa morbilidad
- Complicaciones llegando incluso a la muerte
- Sensación de estar débil, etc.

SINTOMAS

- Fiebre alta 39° y además hay picos febriles
- Dolores musculares
- Astenia
- Anorexia
- Tos



Módulo 2

Calidad Higiénica

LA GRIPE

COMPLICACIONES

- Pneumonía primaria vírica
- Pneumonía bacteriana secundaria
- Miositis y mioglobinuria
- Guillem Barre enfermedad neurológica
- Miocarditis, Pericarditis Inflamación capas del corazón
- Complicaciones neurológicas



Módulo 2

Calidad Higiénica

...

PNEUMONIA PRIMARIA VIRICA, es la que se produce por el mismo virus de la gripe. Es la más grave ya que no hay tratamiento con antibióticos.

PNEUMONIA BACTERIANA SECUNDARIA, se produce porque la gripe favorece a las infecciones por bacterias.

Las complicaciones se suelen producir en personas con base de patología respiratoria y en mayores de 65 años.



Módulo 2

Calidad Higiénica

...

TIPOS DE ANGINAS

- **Con placas de pus:** producidas por el Estreptococo. Estas dan fiebre. Y su tratamiento se hace con antibióticos
- **Con inflamación roja y sin pus:** producidas por un virus. No dan tanta fiebre. Su tratamiento no se hace con antibióticos.



Módulo 2

Calidad Higiénica

...

SINTOMAS

- Fiebre, dolor cuello al tragar, afonía, dolor articular
- A veces hay virus que fabrican un fluido blanquecino que se confunde con el pus de las anginas estreptocócicas.

TRATAMIENTO

- Si no se sabe si las anginas son bacterianas o víricas se debe actuar como si fueran bacterianas daremos antibiótico.





Módulo 2

Calidad Higiénica

CORONAVIRUS

Los coronavirus son una extensa familia de virus que pueden causar enfermedades tanto en animales como en humanos. En los humanos, se sabe que varios coronavirus causan infecciones respiratorias que pueden ir desde el resfriado común hasta enfermedades más graves como el síndrome respiratorio de Oriente Medio y el síndrome respiratorio agudo severo (SARS). En este caso, se trata del SARS-COV2. Apareció en China en diciembre pasado y provoca una enfermedad llamada COVID-19, que se extendió por el mundo y fue declarada pandemia global por la Organización Mundial de la Salud. El coronavirus que se ha descubierto más recientemente causa la enfermedad por coronavirus COVID-19.



Módulo 2

Calidad Higiénica

¿Qué es la COVID-19?

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Tanto este nuevo virus como la enfermedad que provoca eran desconocidos antes de que estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre de 2019. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Síntomas de la COVID-19

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son fiebre, tos seca y cansancio. Algunos pacientes pueden presentar dolores, congestión nasal, dolor de garganta o diarrea. Estos síntomas suelen ser leves y aparecen de forma gradual. Algunas personas se infectan pero solo presentan síntomas muy leves. La mayoría de las personas (alrededor del 80%) se recuperan de la enfermedad sin necesidad de tratamiento hospitalario. Alrededor de 1 de cada 5 personas que contraen la COVID-19 desarrolla una enfermedad grave y tiene dificultad para respirar. Las personas mayores y las que padecen afecciones médicas subyacentes, como hipertensión arterial, problemas cardíacos o pulmonares, diabetes o cáncer tienen más probabilidades de desarrollar una enfermedad grave. Sin embargo, cualquier persona puede contraer la COVID-19 y desarrollar una enfermedad grave. Incluso las personas con síntomas muy leves de COVID-19 pueden transmitir el virus. Las personas de todas las edades que tengan fiebre, tos y dificultad para respirar deben buscar atención médica.





ESPACIO	DISTANCIA
Íntimo	15 a 46 cm
Personal	46 cm a 1.20 m
Social	1.20 a 3.6 m
Público	Más de 3.6 m

Módulo 2

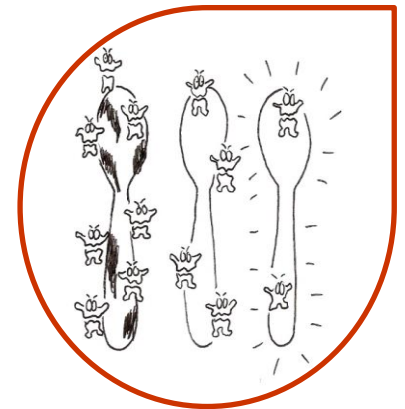
Calidad Higiénica

Contaminantes

Contaminación: Presencia de material extraño a superficies o alimentos

Existen diferentes tipos de contaminación

- Física
- Química
- Biológica



Módulo 2

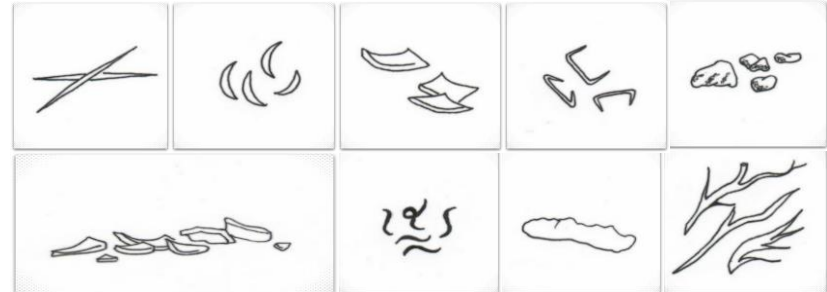
Calidad Higiénica

Contaminantes

Contaminación Física

Es toda partícula extraña que se encuentre en un área limpia y /o desinfectada, ej:

- Cabello
- Vidrio
- Grapas
- Plásticos
- Polvo
- Suciedad visible (como restos de residuos de alimentos, tierra, desperdicios, lodo, aguas negras, heces fecales o excremento, etcétera.)



Módulo 2

Calidad Higiénica

...

Contaminación Química

Toda sustancia química, que tiene probabilidades de lesionar la salud de las personas en alguna forma o causar otro efecto negativo en el medio ambiente.



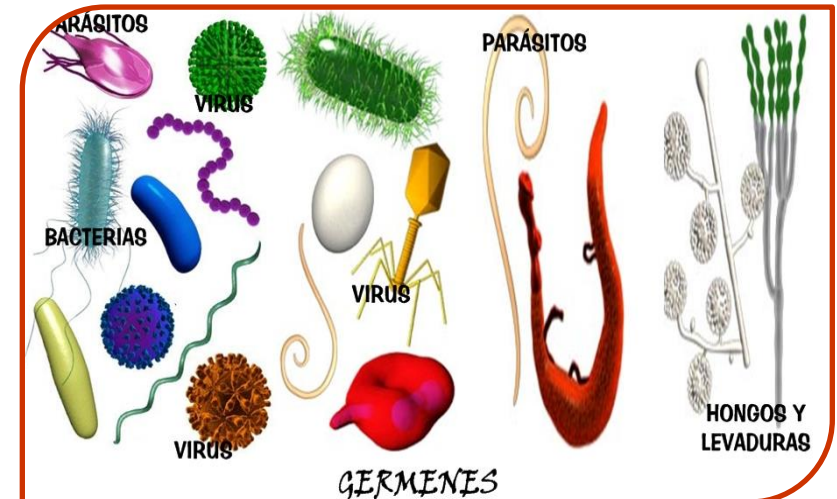
Módulo 2

Calidad Higiénica

Contaminación Biológica

Son aquellos seres vivos que normalmente se encuentran tanto en el ambiente como en los alimentos, éstos pueden causar enfermedades y alteraciones en las personas y los alimentos.

- Bacterias
- Virus
- Parásitos
- Moho





Módulo 2

Calidad Higiénica

Contaminantes biológicos. Son aquellos seres vivos que normalmente se encuentran tanto en el ambiente como en los alimentos, éstos pueden causar enfermedades y alteraciones en las personas y los alimentos. Es de primordial importancia estudiar los microorganismos patógenos, ya que el saber a cerca de ellos nos ayudará a crear condiciones que los eviten y por lo tanto sabremos las formas prácticas de prevención.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Contaminantes biológicos.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Contaminantes biológicos

Conocer su forma de reproducción y condiciones de crecimientos nos brinda información sobre las enfermedades que causan al hombre y las alteraciones que producen en los alimentos.

- Los microorganismos tienen un metabolismo muy activo, asimilan un gran número de sustancias a la vez que excretan gran cantidad de productos de desecho, como toxinas.
- Su reproducción es rápida, por lo que su número aumenta aceleradamente en poco tiempo.
- Tiene gran facilidad de dispersión, lo que ayuda a que cualquier medio sirva de vehículo de transporte. Prácticamente se encuentran en todas partes.

Módulo 2

Calidad Higiénica

Contaminantes biológicos

Las bacterias pueden provocar:

INFECCIONES: son aquellas que se contraen al exponerse a un ambiente contaminado (bacterias, virus) y/o huevecillos de parásitos (solitaria, triquina, etc.)

INTOXICACIONES: las cuales se presentan cuando se consumen toxinas, que son sustancias dañinas que desechan los microorganismos en el alimento (Staphylococcus) o los venenos de las plantas (hongos venenosos) o animales (histamina).



Módulo 2

Calidad Higiénica



Lavate las manos.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Vehículos de contaminación

VEHÍCULOS DE TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES



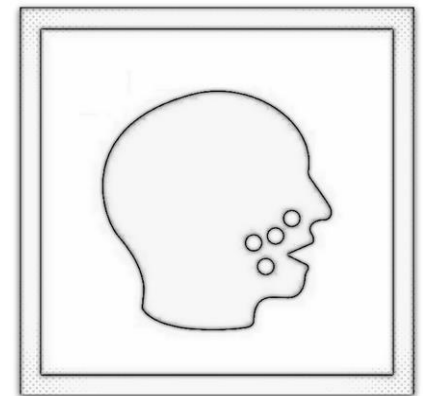
Factor humano
Agua contaminada
Aguas negras
Polvo y tierra
Basura
Plagas
Utensilios sucios

Módulo 2

Calidad Higiénica

FACTOR HUMANO

Representa la primera línea de valoración higiénica. El aspecto más importante como vehículo de contaminación son los hábitos en el uso de las manos. La posibilidad de contaminación a través de las manos durante el desempeño de sus tareas es muy elevada. Su limpieza sistemática reduce considerablemente los riesgos de transmisión de patógenos.





Módulo 2

Calidad Higiénica

FACTOR HUMANO

Hombre Enfermo: Puede eliminar microorganismos, según la enfermedad de que se trate, ya que existe un periodo de incubación en enfermedades infecciosas, un periodo prodrómico, con síntomas generales inespecíficos, un periodo clínico con los síntomas y signos que define una enfermedad, y por último, la convalecencia, en la que el organismo reacciona para volver a la normalidad. En todos estos periodos o fases de la enfermedad el hombre puede eliminar el agente patógeno, no dependiendo la gravedad del proceso de la transmisibilidad, lo que explicaría la poca eficacia del aislamiento en muchas enfermedades.



Módulo 2

Calidad Higiénica

FACTOR HUMANO

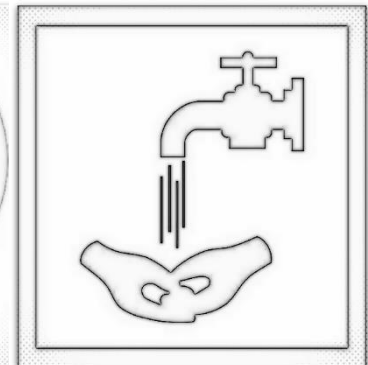
Hombre portador: Es toda persona infectada sin cuadro clínico alguno, que es capaz de transmitir el agente patógeno a otros individuos. Un individuo puede ser portador por estar en periodo de incubación de la enfermedad. Los portadores convalecientes, son los que, pasada la enfermedad, continúan eliminando microbios, durante un periodo variable de tiempo. Los verdaderos portadores son los sanos, que no han padecido o van a padecer la enfermedad y, sin embargo, transportan agentes patógenos, por haber pasado una infección inadvertida, o por ser transmisores pasivos de microbios, por ejemplo, en sus manos, fosas nasales u orofaríngeo. Otra clasificación de los sujetos portadores se basa en el lugar donde reciben los agentes patógenos, por ejemplo, portadores faríngeos, nasales, genitales, hemáticos, urinarios o de la piel.

Módulo 2

Calidad Higiénica

FACTOR HUMANO

El factor humano representa la primera línea de valoración higiénica. El aspecto más importante como vehículo de contaminación son los hábitos en el uso de las manos. La posibilidad de contaminación a través de las manos durante el desempeño de sus tareas es muy elevada. Su limpieza sistemática reduce considerablemente los riesgos de transmisión de patógenos.



Módulo 2

Calidad Higiénica

FACTOR HUMANO

- La piel es una estructura que constituye una barrera entre el medio externo y organismo humano. Impide por tanto el paso al interior del organismo de gérmenes de todo tipo. Esta barrera es física pero también existe una barrera química debida a las secreciones glandulares que tienen acción bactericida.
- La flora normal de la piel está integrada por microorganismos transitorios y residentes. Entre los transitorios se encuentran habitualmente el *Estafilococo aureus* y los bacilos gram negativos (*E. coli*, *Salmonella* y *Shigella*). La flora residente la forman los *micrococos*, *estafilococos epidermis* y el *propionivacterium acnés*.



Módulo 2

Calidad Higiénica

PLAGAS

La OMS en 1988 define el concepto de PLAGA URBANA como "aquellas especies implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad", entendiendo por "nivel de normalidad" un concepto más actual como es el "umbral de tolerancia" que es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.



Módulo 2

Calidad Higiénica

PLAGAS

La fauna nociva caracterizada como plaga la componen, los insectos, los roedores y los pájaros.

Los insectos tienen gran importancia en la salud pública ya que son considerados como reservorios y vectores de enfermedades transmisibles al hombre. Las moscas y cucarachas se convierten en transmisores mecánicos de patógenos.

Los roedores al igual que los insectos son transmisores mecánicos calificados de alta peligrosidad.



Módulo 2

Calidad Higiénica



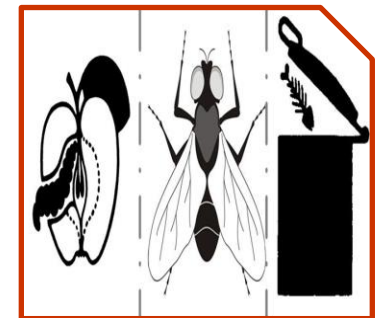
Módulo 2

Calidad Higiénica

PLAGAS

Todas estas plagas se caracterizan por sus hábitos de frecuentar lugares sucios, causa principal de que sean portadores de enfermedades como fiebre tifoidea, triquinosis, salmonelosis, peste bubónica, entre otras.

Los pájaros por otra parte, son los principales portadores de infestaciones por hongos, protozoos, influenza y salmonelosis. Su riesgo se agudiza ya que en esta transmisión participan sus excrementos, sus plumas y su facilidad de portar ácaros.



Módulo 2

Calidad Higiénica

AGUA

El agua contiene diversas impurezas ambientales como gases disueltos, sales inorgánicas, sustancias orgánicas solubles, microorganismos excepto en el caso que se haya tratado en condiciones controladas.

Los tipos y concentraciones de estas impurezas establecen su relación con la potabilidad para uso y consumo humano. El agua contaminada es un vehículo común de transmisión de patógenos, especialmente bacterias coliformes, salmonella, E. coli y shigella, al hombre tanto en forma directa como a través de los alimentos.




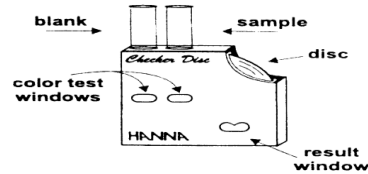
Módulo 2

Calidad Higiénica

INSTRUCTIONS

READ THE ENTIRE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE KIT

- Use the pipette to fill each glass vial with 5 mL of sample (up to the mark). 
- Insert one of the vials into the left hand opening of the checker disc. This is the blank.




- Add to the other vial deionized water up to the 10 mL mark. Replace the cap and shake to mix.

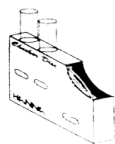


- Remove the cap and add 1 packet of HI 93701-0 reagent. Replace the cap and mix. This is the reacted sample.



- Remove the cap and insert the reacted sample into the right hand opening of the checker disc.

- Hold the checker disc so that a light source illuminates the samples from the back of the windows. 



AGUA

La higiene exige, como requisito el tratamiento del agua, con el fin de eliminar estos patógenos, se debe:

Contar con un sistema de agua potable para consumo humano, cuya capacidad sea suficiente para cubrir las demandas del establecimiento.

Módulo 2

Calidad Higiénica

AGUA

Para garantizar la potabilidad microbiológica del agua de suministro, deberá contar con un mínimo 0.2 ppm de cloro residual, lo que debe verificarse todos los días, con un comparador de color para determinar concentración de cloro residual.

0,2 mg/L de cloro residual



Medición de cloro residual

- 

1
Agregue 5 gotas del reactivo 1 + 3 gotas del reactivo 2
- 

2
Llene la probeta del comparador con la muestra de agua hasta la marca
- 

3
Tape la probeta y agite con cuidado en círculos varias veces.
- 

4
Determine cual es el color que se asemeja más al de la banda del comparador.

registre el resultado en mg/L de cloro libre



Módulo 2

Calidad Higiénica

AIRE Y POLVO

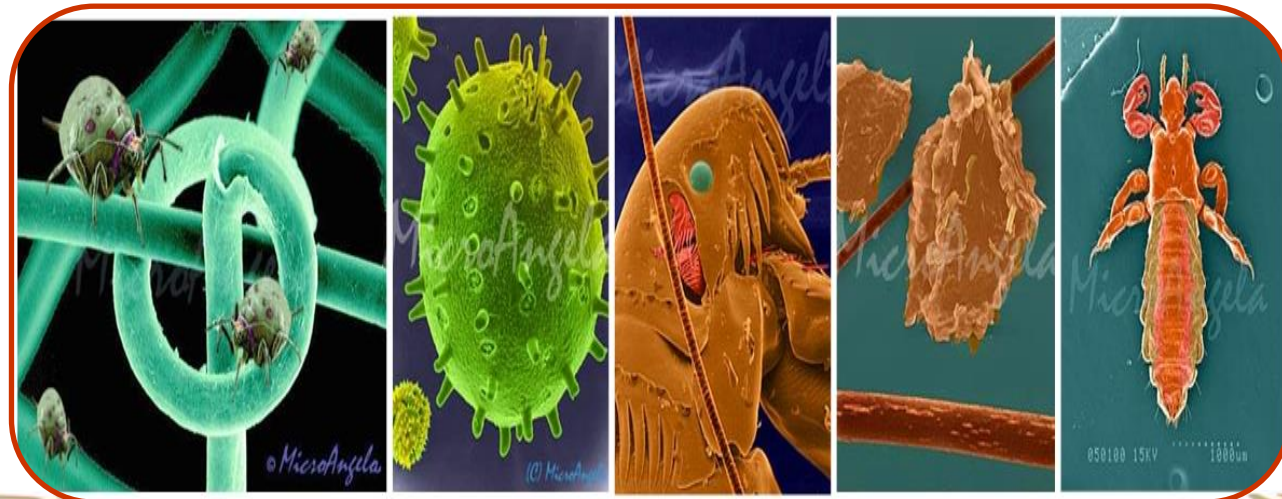
- En el aire tenemos suspendidos mohos, bacterias y virus, que causan severos problemas a la salud pública, sobre todo en aquellas áreas donde los techos y paredes permanecen húmedos la mayoría del tiempo.
- El polvo es un conjunto de partículas sólidas muy pequeñas que se encuentran en el aire, y esta formado de gérmenes y parásitos que pueden contaminar los alimentos.
- Normalmente encontramos ácaros conocidos como ácaros del hogar. Los ácaros se pueden hospedar en la piel humana y pasan a los perros, gatos o aves, o viceversa.

Módulo 2

Calidad Higiénica

AIRE Y POLVO

Por ejemplo: se sabe que nuestra piel alberga hasta 6 ácaros por centímetro cuadrado, mientras podemos encontrar hasta 4 ácaros por trama en telas, tapices, trapos, etcétera.

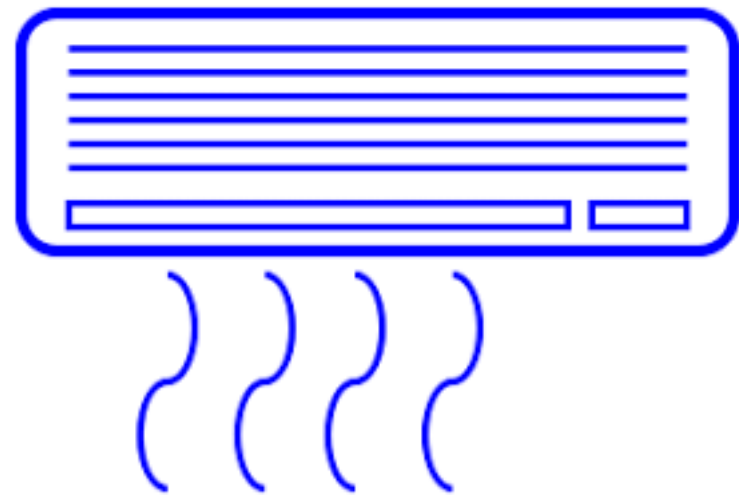


Módulo 2

Calidad Higiénica

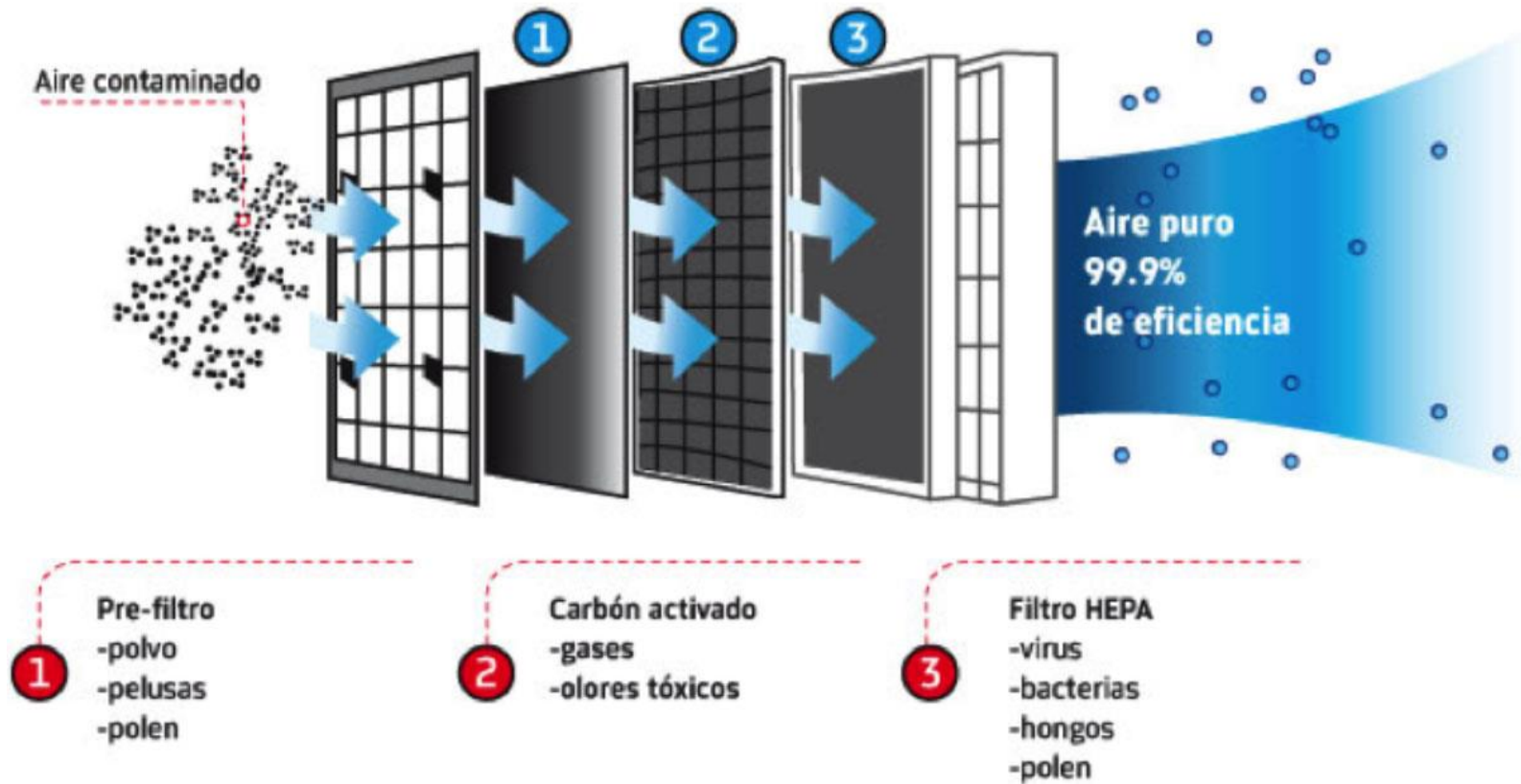
AIRE Y POLVO

El sistema de aire acondicionado es un lugar perfecto para bacterias, hongos y muchos microorganismos. Esto se debe muchas veces a la alta humedad en los aparatos de aire acondicionado. Todos los factores para que estos microorganismos crezcan están presentes: Humedad, oscuridad y una buena temperatura.



Módulo 2

Calidad Higiénica

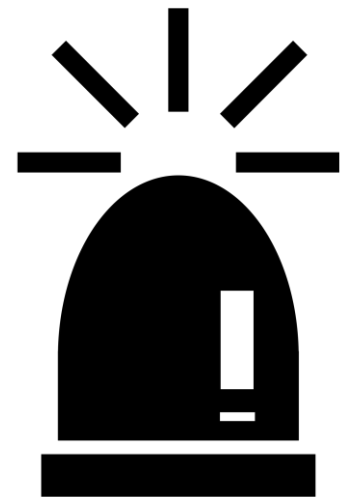


Módulo 2

Calidad Higiénica

Mantenimiento

El mantenimiento representa una herramienta importante en seguridad laboral, ya que un gran porcentaje de accidentes son causados por desperfectos en los equipos que pueden ser prevenidos.





Módulo 2

Calidad Higiénica

Mantenimiento

Propósito del Mantenimiento

Conservar el establecimiento con el equipo, los edificios, los servicios y las instalaciones en condiciones de cumplir con la función para la cual fueron proyectados con la capacidad y la calidad especificadas, pudiendo ser utilizados en condiciones de seguridad y economía de acuerdo a un nivel de ocupación y a un programa de uso definidos por los requerimientos de producción y servicio.





Módulo 2 Calidad Higiénica

Tipos de mantenimiento:

Mantenimiento Preventivo

Prevenir la ocurrencia de fallas. Se basa en la confiabilidad de los equipos. Ejemplos: limpieza, lubricación, ajustes programados.

Mantenimiento de Mejora

Consiste en modificaciones o mejoras que se pueden hacer a los equipos, si ello constituye una ventaja técnica y/o económica, y si permiten reducir, simplificar o eliminar operaciones de mantenimiento.

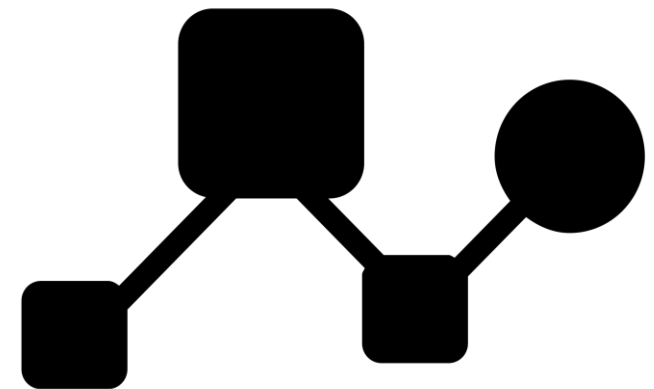


Módulo 2 Calidad Higiénica

Tipos de mantenimiento:

Mantenimiento Productivo Total (T.P.M.)

Es un sistema de organización donde la responsabilidad no recae sólo en el departamento de mantenimiento sino en toda la estructura de la empresa **"El buen funcionamiento de las máquinas o instalaciones depende y es responsabilidad de todos"**.



Módulo 2

Calidad Higiénica

Se denomina **mantenimiento técnico legal o normativo** a las revisiones de mantenimiento obligatorias que las legislaciones sobre seguridad de equipos e instalaciones de orden industrial obligan a realizar de forma periódica por parte de las empresas o personal autorizado ajenas a la empresa propiedad de las instalaciones o equipos



Mantenimiento legal o normativo



Módulo 2

Calidad Higiénica

Mantenimiento

¿Cuales son los beneficios para una empresa, de realizar mantenimiento preventivo?

1. **Evitar, reducir, y en su caso, reparar,** las fallas sobre los bienes precitados.
2. **Disminuir la gravedad** de las fallas que no se lleguen a evitar.
3. **Evitar detenciones** inútiles o para de máquinas.
4. **Evitar accidentes** y aumentar la seguridad para las personas.



Módulo 2

Calidad Higiénica

...

5. **Conservar** los bienes productivos en condiciones seguras y preestablecidas de operación.
6. **Balancear el costo** de mantenimiento con el correspondiente al lucro cesante.
7. **Alcanzar o prolongar** la vida útil de los bienes.
8. **Responsabilidades:** Las responsabilidades del departamento de mantenimiento dentro del programa del programa de buenas prácticas de calidad higiénica se especifican en actividades de control de la calidad del agua para uso y consumo humano y reparaciones inmediatas para evitar la formación de plagas.

Módulo 2

Calidad Higiénica

Dentro del modelo de Punto Limpio, los programas de mantenimiento deben considerar las siguientes áreas:

- A. Suministro de agua
- B. Sistemas de potabilización/purificación de agua
- C. Sistemas de aire acondicionado
- D. Plomería
- E. Mantenimiento técnico legal





Módulo 2

Calidad Higiénica

EJERCICIO MODULO 2

ACCIONES

Aplicar la evaluación de conocimientos, específica para cada Unidad de Negocio.



Módulo 2

Calidad Higiénica

CONCLUSIONES

Actualmente las enfermedades infecciosas en particular las de vías respiratorias son de gran importancia para el sector turístico, todo el personal debe conocerlas y saber como prevenirlas, así como el conocer los diferentes contaminantes y vehículos de transmisión.

En el sector turístico, los conocimientos que el prestador de servicios turísticos adquirirá, ayudarán a reducir los riesgos enfermedades por contagio.