



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

El vestuario profesional en los servicios de alimentación: objetivos y elementos principales

El vestuario profesional en los servicios de alimentación: objetivos y elementos principales

Martes, 21 de marzo 2017

El vestuario laboral es un elemento indispensable en las cocinas de colectividades por dos motivos fundamentales: por seguridad alimentaria y para ofrecer protección a las personas. Con este artículo iniciamos colaboración con Portal de Inocuidad, una plataforma *on line* especializada en sistemas de inocuidad alimentaria, etiquetado nutricional y asesoría, en general, sobre temas de calidad y seguridad, dirigida a empresas de alimentación.

El objetivo de la utilización de vestuario profesional en los servicios de alimentación o en la industria de alimentos es ofrecer protección tanto para las personas como para los productos y objetos que manipula. La protección está inicialmente enfocada en la inocuidad de los productos elaborados pero también debemos considerar la salud de las personas y los accidentes que pueden sufrir.

En base a esta finalidad podemos destacar las siguientes prendas:

- **Cofia:** es un elemento protector que contiene el cabello y evita que caiga sobre los alimentos que se están preparando y las superficies del ambiente de trabajo.
- **Cubreboca o barbijo:** se utiliza para evitar la dispersión de microorganismos que pueden alojarse en boca y nariz de las personas, aunque no presenten síntomas de enfermedades.
- **Gautes de malla anticorte:** protegen a los manipuladores de posibles cortes. Sin embargo, deben mantenerse limpios y desinfectados como un utensilio más dado que la malla tiene mucha superficie que puede actuar como reservorio de suciedad y microorganismos.
- **Gautes térmicos:** su uso es recomendable cuando se manipulan productos congelados o cuando se trabaja en cámaras a bajas temperaturas. Como no son de un material apto para el contacto con alimentos, siempre deben protegerse con gautes impermeables. Además, debe considerarse su lavado y desinfección así como el reemplazo frecuente.
- **Gautes impermeables:** son útiles para proteger las manos de operaciones muy húmedas o frías y para proteger a los alimentos más sensibles de posibles contaminantes que el manipulador pueda portar en sus manos. Requieren el mismo tratamiento de lavado, desinfección y recambio que se aplica a las manos desnudas.
- **Guardapolvo o chaqueta con cuello cerrado, mangas, sin bolsillos, ni botones:** estas prendas cumplen la función de barrera entre la piel y la vestimenta de calle, y los ingredientes, alimentos y ambiente de trabajo. Por este motivo se busca que sea cerrada. Respecto de los bolsillos, no se permiten para evitar que se guarden elementos que puedan resultar contaminantes (lapices, ganchos, pelusa...). Y los botones en sí mismos también pueden desprenderse o romperse y convertirse en un contaminante físico. En todos los casos, se recomienda que las prendas no sean demasiado holgadas para mantener el control sobre las mismas y darle seguridad a las personas.
- **Delantal:** se utilizan como una doble protección, sobre todo en operaciones muy sucias o húmedas. Con su uso se evita el recambio de toda la vestimenta durante la jornada de trabajo y su consiguiente desgaste. Es importante que los delantales no tengan lazos sueltos que puedan engancharse en equipos y utensilios y provocar derrames o accidentes.
- **Pantalón largo:** esta prenda también sirve como barrera entre la piel y el ambiente de trabajo por lo que se recomienda que cubra toda la pierna.
- **Zapatos o botas de seguridad y lavables:** el calzado debe cumplir varias funciones, una es la de barrera, otra de seguridad contra cortes, aplastamientos y resbalones, y una tercera función de higiene por lo que se requiere que sean de un material que resista las operaciones de lavado y desinfección.

En todos los casos, se recomienda que la vestimenta sea de colores claros y de uso exclusivo; que las personas se vistan en el vestuario del lugar de trabajo y que cada día ingresen con un equipo lavado y planchado.

Respecto de los materiales, la premisa para la elección es que sean de fácil lavado, que no sean de latex ni desprendan hilos, pelusas, etc. Si se opta por elementos desechables, hay que descartarlos después de cada uso.

Sea cual sea la combinación, siempre prestaremos atención a su estado de mantenimiento e higiene, a la identificación y a las restricciones de uso.

Es evidente que no siempre deben utilizarse todas estas prendas. En cada caso debemos evaluar la pertinencia haciendo uso del tan poco común sentido común. En nuestra experiencia los criterios que ponemos en juego para tomar esta decisión son el tipo de tarea (humedad, temperatura, colores...), el tipo de suciedad, el riesgo en la tarea, la susceptibilidad del producto manipulado, la facilidad de limpieza y los requisitos del área.

Ejemplos:

- Uso de código de colores por área, siendo claros para elaboración, azul para recepción, verde para limpieza.
- Uso de prendas cenizas y sin cintas en áreas de equipos calientes o rotativos para reducir el riesgo por enganche.
- Uso de botas de cancha alta para áreas de lavado de vegetales o de canastos en las que los pisos se encuentran mojados.
- Uso de barbijo o cubreboca en áreas de decoración de pastelería.

Por último, es necesaria también una reflexión teniendo en cuenta que las decisiones respecto al vestuario profesional deben también mantener el equilibrio entre el objetivo técnico y la factibilidad económica.

Noticias Relacionadas

- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte II\)](#)
- [Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos](#)

Paula Feldman **Paula Feldman** es ingeniera agrónoma y especialista en agronegocios y alimentos (UBA) y cuenta con formación de nivel internacional. Actualmente es la directora de la filial argentina de [Portal de Inocuidad](#) y ejerce de docente y actúa como asesora técnica para la implementación de normas de calidad alimentaria. Ha escrito numerosas publicaciones sobre calidad en alimentos. @: contacto@portaldeinocuidad.com