

LECCIÓN 1

HIGIENE PROFESIONAL



La higiene es la base de cualquier formulación segura y eficaz.

Un entorno limpio, desinfectado y seguro protege tus productos, tu salud y la de tus futuros clientes.



LIMPIEZA

Eliminar suciedad, residuos y partículas.

- Limpia todas las superficies antes y después de trabajar.
- Usa agua caliente y jabón neutro para la limpieza inicial.
- Enjuaga bien para evitar residuos de detergente.
- Mantén los utensilios y equipos secos y libres de restos.
- No trabajes en áreas polvorientas o desordenadas.



DESINFECCIÓN

Eliminar microorganismos y prevenir contaminaciones.

- Desinfecta superficies y equipos con alcohol 70% o soluciones adecuadas.
- Esteriliza utensilios que entran en contacto con las fórmulas.
- Usa guantes, gorro y mascarilla siempre que sea necesario.
- Desinfecta envases y recipientes antes de usarlos.
- Deja actuar los desinfectantes el tiempo recomendado.



SEGURIDAD

Protegerte a ti y a tu entorno de trabajo.

- Usa siempre equipo de protección personal (guantes, gafas, bata).
- Lee y respeta las fichas de seguridad de cada materia prima.
- Evita inhalar polvos, vapores o aerosoles.
- No comas, bebas ni fumes en el laboratorio.
- Ten a mano un botiquín y conoce los protocolos de emergencia.

BUENAS PRÁCTICAS DIARIAS



ORGANIZACIÓN

Mantén tu área de trabajo ordenada y con todo en su lugar.



RESIDUOS

Desecha los residuos de forma responsable según su tipo y normativa.



REGULARIDAD

Establece rutinas de limpieza y desinfección antes y después de cada elaboración.



FORMACIÓN

Actualízate y sigue aprendiendo sobre seguridad e higiene cosmética.



RECUERDA

Un laboratorio limpio y seguro es la clave para obtener productos de calidad profesional.

La higiene no es opcional, es parte de tu compromiso como formulador.



CHECKLIST DE HIGIENE PROFESIONAL

ANTES DE COMENZAR

- Superficies limpias y desinfectadas.
- Utensilios y equipos desinfectados o esterilizados.
- Manos lavadas y guantes puestos.
- Materias primas revisadas y en buen estado.
- Área de trabajo ordenada.

DESPUÉS DE FINALIZAR

- Envases cerrados y etiquetados correctamente.
- Equipos y utensilios limpios y secos.
- Superficies limpiadas y desinfectadas.
- Residuos gestionados adecuadamente.
- Área de trabajo ordenada para la próxima sesión.



EQUIPO BÁSICO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)



GUANTES

Protegen tus manos del contacto directo con ingredientes.



GAFAS

Protegen tus ojos de salpicaduras y polvos.



BATA

Protege tu ropa y piel de derrames y manchas.



GORRO

Evita la caída de cabello y mantiene el entorno más limpio.



MASCARILLA

Protege contra inhalación de polvos, vapores o aerosoles.



CALZADO CERRADO

Protege tus pies y evita contaminaciones cruzadas.



LECCIÓN 2

HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

- Básculas.
- Pipetas.
- Recipientes.

Contar con herramientas adecuadas y en buen estado garantiza mediciones precisas, procesos seguros y resultados profesionales.



1. BÁSCULAS

Para pesar ingredientes con precisión. La exactitud es clave en cada fórmula.

- ✓ Digitales de alta precisión (0,01 g o 0,001 g).
- ✓ Calibra regularmente.
- ✓ Coloca sobre superficie nivelada y estable.
- ✓ Usa recipientes tarados para mayor precisión.
- ✓ Nunca sobrecargues la báscula.
- ✓ Limpia después de cada uso.



2. PIPETAS

Para medir y transferir líquidos con exactitud.

- ✓ Pipetas graduadas: para medir distintas cantidades de líquido.
- ✓ Pipetas Pasteur: para pequeñas cantidades y trasvases.
- ✓ Usa siempre peras de succión o pipeteadores.
- ✓ No pipetees con la boca.
- ✓ Limpia y desinfecta tras cada uso.
- ✓ Guárdalas en posición vertical.



3. RECIPIENTES

Para contener, mezclar, calentar y almacenar ingredientes.

- ✓ Vasos de precipitados: mezclas y mediciones aproximadas.
- ✓ Probetas: medir volúmenes de líquidos.
- ✓ Frascos de vidrio ámbar: proteger de la luz.
- ✓ Envases cosméticos: cremas, sérums, bálsamos, roll-on, etc.
- ✓ Siempre limpios, desinfectados y completamente secos.



OTRAS HERRAMIENTAS ÚTILES



Varilla de vidrio
Mezclar y ayudar a disolver.



Espátula
Manipular polvos y pequeñas cantidades.



Termómetro
Controlar la temperatura en elaboraciones.



Bol de acero inoxidable
Mezclar y calentar a baño maría.



Embudo
Trasvasar líquidos sin derrames.



Filtros
Filtrar aceites, extractos o infusiones.

BUEN USO = MEJORES RESULTADOS



- ✓ Usa cada herramienta para su función específica.
- ✓ Mantén todo limpio y desinfectado.
- ✓ Revisa el estado de tus equipos regularmente.
- ✓ Guarda en su lugar para mantener el orden.
- ✓ La precisión y el cuidado marcan la calidad de tus productos.



CHECKLIST DE EQUIPOS

ANTES DE USAR

- Equipos limpios y desinfectados.
- Báscula calibrada y en cero.
- Pipetas en buen estado.
- Recipientes limpios y secos.
- Área de trabajo ordenada.

DESPUÉS DE USAR

- Limpia y desinfecta todo el material.
- Seca completamente los recipientes.
- Guarda cada herramienta en su lugar.
- Desecha residuos correctamente.
- Deja el área de trabajo limpia y ordenada.



LECCIÓN 3

MANIPULACIÓN SEGURA

- Uso correcto de materias primas.
- Prevención de contaminación.

La seguridad en la manipulación garantiza la calidad de tus productos y protege tu salud. Conocer cada materia prima y trabajar en un entorno controlado evita riesgos y asegura resultados profesionales.



 USO CORRECTO DE MATERIAS PRIMAS	 PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN
<p> CONOCE TUS INGREDIENTES Lee siempre la ficha técnica y de seguridad (FDS). Comprende sus propiedades, dosis recomendadas y posibles incompatibilidades.</p>	<p> LIMPIEZA DEL ENTORNO Limpia y desinfecta superficies, equipos y utensilios antes y después de cada elaboración.</p>
<p> PESA Y MIDE CON PRECISIÓN Utiliza básculas y pipetas calibradas. La precisión asegura estabilidad, eficacia y seguridad.</p>	<p> HIGIENE PERSONAL Lava tus manos, usa guantes, cofia y bata. Evita joyas, relojes y uñas largas.</p>
<p> ALMACENA CORRECTAMENTE Guarda las materias primas en envases cerrados, etiquetados, en lugares frescos, secos y protegidos de la luz.</p>	<p> UTENSILIOS Y EQUIPOS Usa utensilios limpios y desinfectados. No mezcles herramientas entre formulaciones.</p>
<p> RESPETA LAS DOSIFICACIONES Nunca excedas las dosis recomendadas. Más no siempre es mejor.</p>	<p> EVITA CONTAMINACIÓN CRUZADA No introduzcas los dedos en los envases. Usa espátulas o pipetas limpias.</p>
<p> REVISA SIEMPRE ANTES DE USAR Comprueba aspecto, olor y color. Si algo cambia, no lo uses.</p>	<p> CONTROL DE TEMPERATURA Respetar las temperaturas recomendadas para cada fase y materia prima.</p> <p> ENVASES Y TAPAS Mantén los envases cerrados cuando no se usen. No apoyes las tapas boca abajo.</p>

REGLAS DE ORO PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA

 Limpia antes, durante y después.	 Mide con precisión, siempre.	 Protege tus manos y tu salud.	 Conoce tus materias primas.	 Previene hoy, evita problemas mañana.	 Registra lotes y observaciones.
---	---	--	--	--	--

CONTAMINANTES MÁS COMUNES

-  **MICROORGANISMOS**
Bacterias, hongos y levaduras que pueden alterar el producto y causar riesgos para la salud.
-  **PARTÍCULAS Y POLVO**
Afectan la estabilidad, apariencia y seguridad. Trabaja siempre en un ambiente limpio.
-  **RESIDUOS DE INGREDIENTES**
Restos de formulaciones anteriores pueden alterar nuevas elaboraciones.
-  **AGUA CONTAMINADA**
Usa siempre agua purificada o destilada. El agua de mala calidad prolifera microorganismos.



 **BUENA PRÁCTICA**
Trabajar con calma, orden y atención al detalle es lo que diferencia un producto casero de uno profesional.

CHECKLIST DE MANIPULACIÓN SEGURA

-  **ANTES DE EMPEZAR**
 - Limpio y desinfecto el área de trabajo.
 - Tengo todos los materiales preparados.
 - Lavo mis manos y me coloco el EPP.
 - Reviso las materias primas antes de usar.
-  **DURANTE LA ELABORACIÓN**
 - Uso utensilios limpios y desinfectados.
 - Evito tocar el interior de los envases.
 - Mantengo los envases cerrados si no los uso.
 - Trabajo en orden y sin distracciones.
-  **DESPUÉS DE TERMINAR**
 - Limpio y desinfecto todo el material.
 - Etiqueto y almaceno correctamente el producto.
 - Anoto observaciones y número de lote.

LECCIÓN 4

ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO

- Flujo de trabajo.
- Laboratorio artesanal.

Un espacio organizado optimiza tu tiempo, mejora la calidad de tus formulaciones y reduce riesgos de contaminación.



FLUJO DE TRABAJO IDEAL



PREPARA

Reúne ingredientes, equipos y EPP. Revisa la fórmula y el protocolo.

PESA Y MIDE

Pesa con precisión cada ingrediente y mide líquidos con exactitud.

MEZCLA

Mezcla siguiendo el orden correcto y las condiciones indicadas.

ENVASA

Envasa en recipientes limpios y adecuados. Cierra y etiqueta correctamente.

REGISTRA

Anota lote, fecha, fórmula y observaciones del proceso.



Orden + método = productos seguros, estables y reproducibles.

LABORATORIO ARTESANAL: CLAVES



- ✓ Espacio limpio, ventilado y bien iluminado.
- ✓ Superficies lisas, resistentes y fáciles de desinfectar.
- ✓ Zonas definidas para cada etapa de trabajo.
- ✓ Almacenamiento adecuado y etiquetado.
- ✓ Menos es más: solo lo necesario a mano.

DISTRIBUCIÓN RECOMENDADA DEL ESPACIO



ZONAS DEL LABORATORIO



LIMPIEZA

Área con acceso a agua, jabón, alcohol y utensilios de limpieza.



PREPARACIÓN

Zona para pesar, medir y preparar ingredientes. Debe estar despejada y ordenada.



ELABORACIÓN

Área central para mezclar, calentar y trabajar con recipientes.



ENVASADO

Espacio para llenar, cerrar y etiquetar productos. Mantener envases listos y limpios.



ALMACENAMIENTO

Estanterías organizadas, frascos etiquetados y protegidos de luz y calor.

BENEFICIOS DE UNA BUENA ORGANIZACIÓN



Ahorra tiempo y reduce errores.



Mejora la calidad y consistencia.



Previene contaminaciones.



Aumenta tu productividad y seguridad.

EQUIPO BÁSICO EN TU LABORATORIO ARTESANAL



Básculas de precisión



Vasos de precipitados



Recipientes de acero inoxidable



Espátulas y cucharas dosificadoras



Termómetro



Batidor de mano



Mortero y mano



Frascos y envases varios



Alcohol 70°



Guantes y mascarilla



Toallas de papel y paños



Etiquetas y rotulador indeleble

REGLAS DE ORO



Todo en su lugar y cada cosa en su lugar.



Limpia mientras trabajas, no al final.



No interrumpas el flujo de trabajo.



Registra siempre. Lo que no se anota, no existe.



Calidad empieza por el orden.

CHECKLIST DE ORGANIZACIÓN

ANTES DE EMPEZAR

- Área limpia y desinfectada.
- Equipos y utensilios listos.
- Ingredientes organizados y etiquetados.
- Protocolo y fórmula a la vista.
- EPP puesto correctamente.

DURANTE EL PROCESO

- Mantén el área ordenada y despejada.
- Limpia derrames inmediatamente.
- Devuelve cada cosa a su lugar.
- Registra cada paso y observación.

AL FINALIZAR

- Limpia y desinfecta superficies y equipos.
- Guarda ingredientes y productos correctamente.
- Desecha residuos según normativa.
- Revisa y completa el registro del lote.



LECCIÓN 5

ALMACENAMIENTO

- Conservación de ingredientes.
- Envases.

Un buen almacenamiento mantiene la estabilidad, seguridad y eficacia de tus materias primas y productos finales. La elección del envase adecuado protege de la luz, el aire y la contaminación.



CONSERVACIÓN DE INGREDIENTES



TEMPERATURA

Guarda los ingredientes en lugares frescos. Evita cambios bruscos de temperatura.



LUZ

Protégelos de la luz directa. Usa envases opacos o ámbar siempre que sea posible.



HUMEDAD

Mantén los envases bien cerrados. La humedad puede alterar y contaminar.



AIRE

Evita el contacto prolongado con el aire. Cierra bien los envases después de cada uso.



CADUCIDAD Y LOTE

Respetar las fechas de caducidad y anota la fecha de apertura. Trabaja siempre con lotes identificados.



TIPOS DE INGREDIENTES Y SU CONSERVACIÓN



ACEITES VEGETALES

En envases bien cerrados, en lugar fresco y oscuro.



15 - 25 °C

Ámbar o metálicos



ACEITES ESENCIALES

Bien cerrados, protegidos de la luz y fuentes de calor.



15 - 25 °C

Ámbar



ACTIVOS Y EXTRACTOS

Algunos requieren refrigeración. Consulta la ficha técnica.



2 - 8 °C

Ámbar



POLVOS Y ARCILLAS

En envases secos, bien cerrados, lejos de la humedad.



15 - 25 °C

Opacos



CONSERVANTES

En lugar fresco y oscuro. Evitar contaminación cruzada.



15 - 25 °C

Original

ENVASES: CÓMO ELEGIR EL ADECUADO

VIDRIO ÁMBAR



- Protege de la luz.
- No reacciona con los ingredientes.
- Ideal para aceites, esenciales y activos.

VIDRIO TRANSPARENTE



- Permite ver el contenido.
- Adecuado para productos sin fotosensibilidad.
- Usa en envases opacos si es sensible.

PET



- Ligero y resistente.
- Ideal para productos de uso diario.
- 100% reciclable.

AIRLESS



- Protege de la oxidación y contaminación.
- Mantiene la fórmula estable por más tiempo.
- Ideal para cosmética premium.

ALUMINIO



- Ligero e inoxidable.
- Protege de la luz y el aire.
- Perfecto para aceites esenciales.

TARROS



- Cómodos para cremas, bálsamos y exfoliantes.
- Usa espátula para evitar contaminación.

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

- ✓ Almacena en un lugar limpio, seco y ventilado.
- ✓ Mantén los envases siempre bien cerrados.
- ✓ No devuelvas producto usado al envase original.
- ✓ Utiliza utensilios limpios y secos.
- ✓ Separa materias primas y productos terminados.
- ✓ Revisa periódicamente el estado y la fecha de caducidad.

ETIQUETADO CORRECTO



ACEITE JOJOBA

Simmondsia chinensis

Lote: 240515

Apertura: 15/05/2024

Caducidad: 05/2026

Almacenar en lugar fresco, seco y oscuro.

Nombre del ingrediente

• INCI / Nombre común

• Número de lote

• Fecha de apertura

• Fecha de caducidad

• Condiciones de almacenamiento

QUE EVITAR

- ✗ Exposición directa al sol o calor.
- ✗ Almacenar cerca de fuentes de humedad.
- ✗ Dejar envases abiertos.
- ✗ Contaminación cruzada entre productos.
- ✗ No respetar fechas de caducidad.

RESUMEN CLAVE



Conserva en las mejores condiciones para mantener la calidad y seguridad.



Elige el envase adecuado según el ingrediente y el uso final.



Etiqueta siempre y controla lotes, fechas y condiciones de almacenamiento.



Un buen almacenamiento es la base de formulaciones eficaces y seguras.



ORDEN + CONSERVACIÓN + CUIDADO = PRODUCTOS DE CALIDAD



LECCIÓN 6

BUENAS PRÁCTICAS

- Producción profesional.
- Control y orden.

Aplicar buenas prácticas garantiza la calidad, seguridad y consistencia de tus productos. La disciplina, el control y el orden son la base de un laboratorio profesional y de resultados excepcionales.



PRODUCCIÓN PROFESIONAL



PLANIFICA CADA PRODUCCIÓN

Define la fórmula, cantidades, materiales, pasos y tiempos antes de empezar.



PESA Y MIDE CON PRECISIÓN

Utiliza básculas y utensilios calibrados. La precisión asegura la eficacia y repetibilidad.



SIGUE EL PROCEDIMIENTO

Respetar el orden de incorporación, temperaturas y tiempos indicados en la fórmula.



TRABAJA EN CONDICIONES ÓPTIMAS

Superficies limpias, herramientas desinfectadas y ambiente controlado.



REVISY Y VERIFICA

Comprueba textura, pH, olor, color y estabilidad. Registra cualquier observación.



ENVASA Y ETIQUETA CORRECTAMENTE

Usa envases adecuados, limpios y secos. Etiqueta con nombre, lote y fecha.

REGLA DE ORO



Lo que no se registra, no existe.



CONTROL Y ORDEN



REGISTRA TODO

Anota cada fórmula, lote, fecha, condiciones y observaciones. Usa fichas de producción.



CONTROL DE CALIDAD

Realiza pruebas de estabilidad, pH, viscosidad y apariencia antes de su uso o venta.



TRAZABILIDAD

Identifica cada lote de materias primas y producto final.



ORDEN Y LIMPIEZA

Cada cosa en su lugar. Un espacio ordenado reduce errores y contaminación.



REVISIÓN PERIÓDICA

Revisa caducidades, estado de materias primas, etiquetas y registros.



MEJORA CONTINUA

Analiza resultados, ajusta procesos y busca siempre la excelencia.

BUENAS PRÁCTICAS EN CADA ETAPA



1. ANTES DE PRODUCIR

- Revisa la fórmula y cantidades.
- Prepara y desinfecta el espacio.
- Reúne todos los materiales.



2. DURANTE LA PRODUCCIÓN

- Sigue el procedimiento paso a paso.
- Mantén limpieza y orden constantes.
- Controla tiempos y temperaturas.



3. ENVASADO Y ETIQUETADO

- Envasa en condiciones higiénicas.
- Etiqueta con información completa.
- Registra el lote y la fecha.



4. ALMACENAMIENTO

- Guarda en condiciones adecuadas.
- Protege de luz, calor y humedad.
- Revisa periódicamente.



CHECKLIST DE BUENAS PRÁCTICAS

- ✓ Espacio limpio, ordenado y ventilado.
- ✓ Herramientas desinfectadas y en buen estado.
- ✓ Medidas primas verificadas y en buen estado.
- ✓ Básculas y termómetros calibrados.
- ✓ Registro de cada producción.
- ✓ Control de calidad realizado.
- ✓ Envases limpios, adecuados y etiquetados.
- ✓ Almacenamiento correcto y seguro.
- ✓ Revisión periódica de inventario y caducidades.



ERRORES COMUNES A EVITAR

- ✗ No desinfectar materiales o superficies.
- ✗ No pesar o medir con precisión.
- ✗ Alterar el orden de los ingredientes.
- ✗ No registrar la producción.
- ✗ Usar envases inadecuados o sucios.
- ✗ No controlar temperatura y humedad.
- ✗ Almacenar cerca de fuentes de calor o luz.
- ✗ No revisar caducidades.



BENEFICIOS DE APLICAR BUENAS PRÁCTICAS

- ✓ Productos seguros, estables y eficaces.
- ✓ Resultados consistentes y profesionales.
- ✓ Menos errores y pérdidas de material.
- ✓ Mayor confianza de tus clientes.
- ✓ Cumplimiento de normativas.
- ✓ Imagen profesional y marca sólida.



DISCIPLINA + ORDEN + CONTROL = CALIDAD PROFESIONAL

