ACTUALIZACIONES GENERADAS CON LA RES. 2674 DEL 2013 AL DECRETO 3075 DE 1997:

Art. 2. **Excepción de aplicación** en inspección, vigilancia y control de carne, productos cárnicos y derivados cárnicos para consumo humano (Decreto 2965, 2380, 4131, 4974, 3961, 917 y 2270).

Art. 3. **Definiciones**:

ALIMENTO DE **MAYOR RIESGO** EN SALUD PÚBLICA. Alimento que contiene microorganismos patógenos, favorece la formación de toxinas o contiene productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE **MENOR RIESGO** EN SALUD PÚBLICA. Poca probabilidad de presencia de patógenos, no favorece el crecimiento de patógenos y no contiene productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE **RIESGO MEDIO** EN SALUD PÚBLICA. No favorece el desarrollo de microorganismos.
ALIMENTO FRAUDULENTO. Requiere registro y no lo tiene, se expende con otro nombre o mal etiquetado o no procede del verdadero fabricante declarado.

BIOTECNOLOGÍA. Aplicación de técnicas in vitro de ácidos nucleicos usadas en reproducción y selección natural.

COMERCIALIZACIÓN. Promoción, distribución y venta en mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección puede ser favorable o desfavorable.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas.

ENVASE **PRIMARIO**. Artículo que está en **contacto directo con el alimento**, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor.

ENVASE **SECUNDARIO**. Artículo diseñado para **dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario** o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE **TERCIARIO**. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el **transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos** durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un **alimento de menor riesgo** en salud pública con destino al consumo humano.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un **alimento de riesgo medio en salud pública** con destino al consumo humano.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un **alimento de alto riesgo en salud pública** con destino al consumo humano.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

Art. 3 Lit. 3 **REQUISITOS PARA LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE**:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

Art. 8 Instalaciones sanitarias. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

Art.9 Paredes. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de colores claros.

Art. 11 **ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

Debe contar con una certificación médica generada posterior a la valoración médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Art. 12 **EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Art. 13 **PLAN DE CAPACITACIÓN**. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación

impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

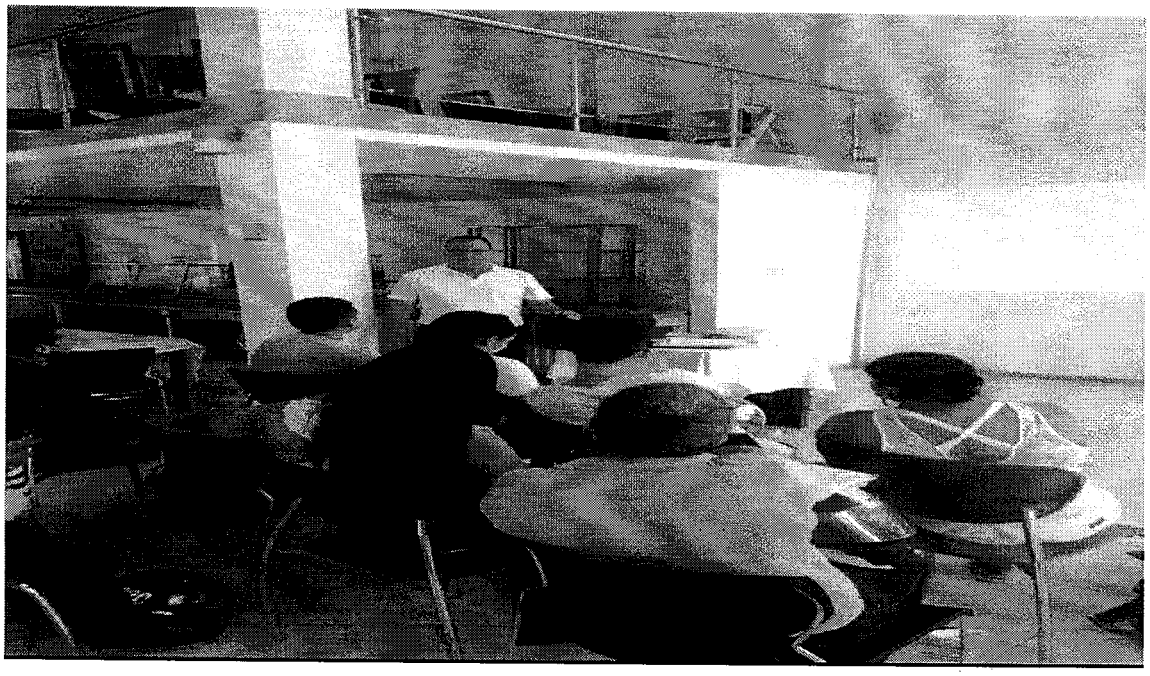
Art. 14 **INDUMENTARIA DEL MANIPULADOR.** En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.

Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.



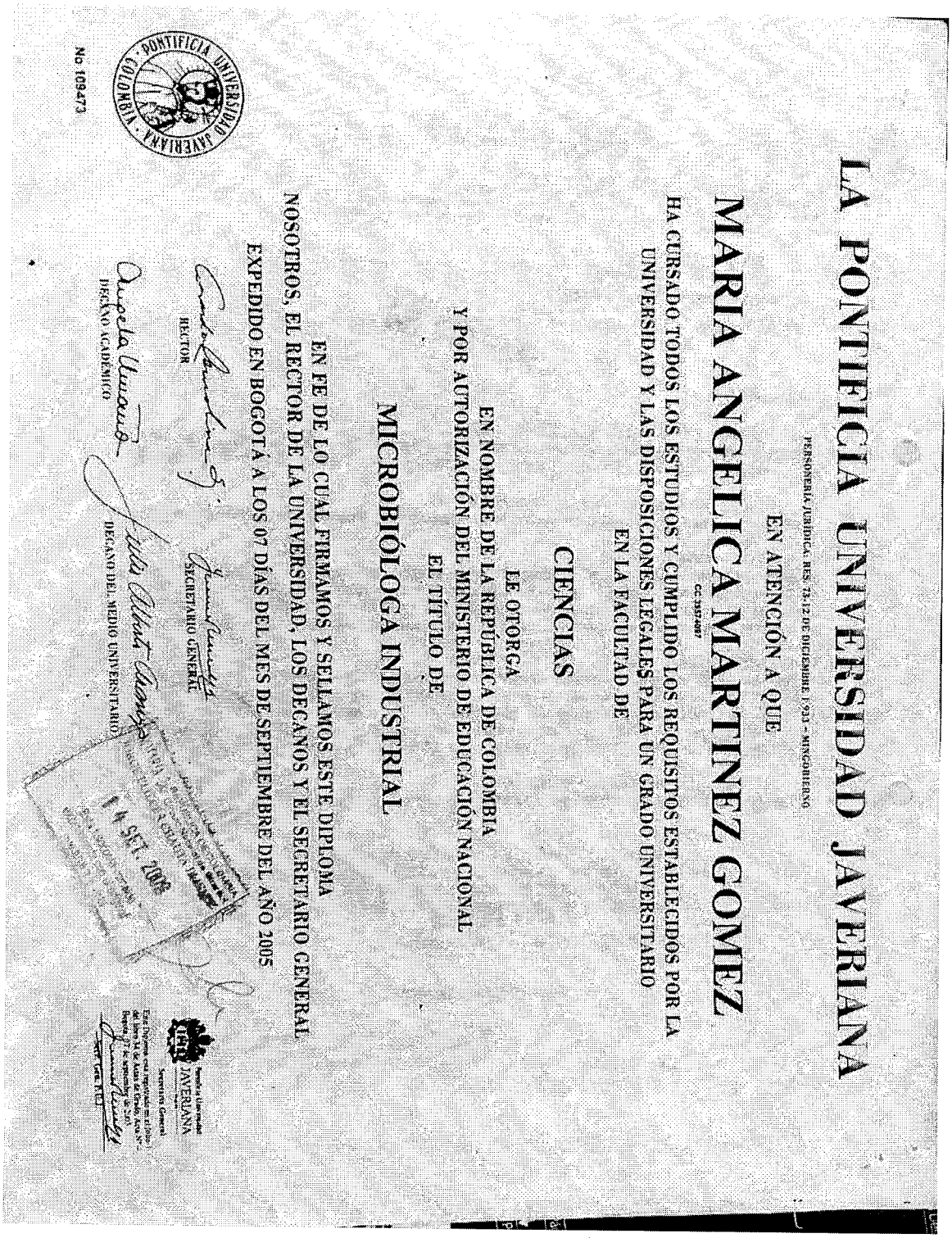
	Capacitación B.P.M resolución 2674 de 2013	CODIGO	CCP-001
		VERSIÓN	1

REGISTRO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: Capacitación en B.P.M FECHA: 18/01/2020 LUGAR: Cafetería

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	NUMERO DE CEDULA	NUMERO DE CELULAR	FIRMA
1	Leyla Yadhira Sapera	auxiliar cocina	1.193.494.979	3142780529	
2	Daisy Mabelly Betancur Espinosa	Cajera	26.538.913	3138506162	
3	Carlos Eduardo Cuadro Palacio	Mesero	1.193.494.986	3022835265	
4	Yeferson Andrés Cuadro Garcia	Cocinero	1.064.174.193	3202832996	
5	Andrea Tatiana K.	Cocina	1.108.454.836	3022835265	
6	Aldemar Moncada mesa	CONTRATISTA	93.216.978	3127777524	
7	Yuleth Andrea Montañez	Mesera	1.064.138.580	3142109609	
8	Yuliana Lizeth Bonilla	Ayx cocina	1.193.664.620	3207320601	
9	Patricia Tuiran Pertuz	Cocina	66.908.654	3105576949	
10					

Elaboro:	Aprobó:	Última Actualización:
Ma. ANGÉLICA MARTÍNEZ G Mic. Industrial P.U.J	**ALDEMAR MONCADA MESA** Represéntate Legal	18/01/2020



LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

PERSONERÍA JURÍDICA: RES. 73-12 DE DICIEMBRE 1°/933 - MINGOBIERNO

EN ATENCIÓN A QUE

MARIA ANGELICA MARTINEZ GOMEZ

CC-1057-4067

HA CURSADO TODOS LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA UNIVERSIDAD Y LAS DISPOSICIONES LEGALES PARA UN GRADO UNIVERSITARIO EN LA FACULTAD DE

CIENCIAS

LE OTORGA

EN NOMBRE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

Y POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

EL TÍTULO DE

MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL

EN FE DE LO CUAL FIRMAMOS Y SELLAMOS ESTE DIPLOMA

NOSOTROS, EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, LOS DECANOS Y EL SECRETARIO GENERAL

EXPEDIDO EN BOGOTÁ A LOS 07 DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2005

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

DECANO ACADÉMICO

DECANO DEL MEDIO UNIVERSITARIO

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA · COLOMBIA ·

No. 109473

Elaboro:	Aprobó:	Última Actualización:
Ma. ANGÉLICA MARTÍNEZ G Mic. Industrial P.U.J	**ALDEMAR MONCADA MESA** Represéntate Legal	18/01/2020