Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial

Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Estudio para la adecuación de la cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Caucasia, Antioquia

Junio 2023

Contenido

1. Introducción 4

1. Objetivo 6

2. Objetivos específicos 6

3. Alcance 7

4. Responsable 7

5. Definiciones 7

6. Marco normativo 8

7. Generalidades 8

8. Contenido 9

8.1 Metodología 10

8.1.1 Resultados y discusión 10

8.1.1.1 Infraestructura física 10

8.1.1.2 Condiciones de saneamiento básico 11

8.1.1.3 Manejo de alimentos 11

8.1.1.4 Seguridad y salud ocupacional 11

8.1 Recomendaciones reunión secretaria de salud para habilitación del servicio 12

8.1.1 Plano de la cafetería CTPGA 14

Recorrido por las instalaciones locativas de la calatería CTPGA 15

8.2 Consideraciones del CTPGA para el cumplimiento de las condiciones o requisitos 20

8.3 Proyección presupuestal necesidades para la adecuación de la cafetería CTPGA 23

8. Conclusión 24

9. Anexos 25

10. Referencias bibliográficas..... 25

11. Control de cambios 27

1. Introducción

La seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos son aspectos fundamentales para garantizar la salud pública y el bienestar de la población. En este sentido, los establecimientos dedicados a la preparación y expendio de alimentos, como cafeterías y restaurantes, desempeñan un papel crucial en la cadena alimentaria, ya que son los puntos de contacto final con el consumidor. Por lo tanto, es imprescindible que estos lugares cumplan con las normas y reglamentaciones vigentes en materia de higiene, manipulación de alimentos y condiciones sanitarias.

En Colombia, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las cafeterías y establecimientos destinados a la preparación y expendio de alimentos. Esta normativa abarca aspectos esenciales como la infraestructura física, las condiciones de saneamiento básico, el manejo adecuado de los alimentos, la salud ocupacional y la seguridad laboral.

La cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial, como establecimiento dedicado al servicio de alimentación, debe cumplir con estos requisitos con el fin de obtener la habilitación por parte de la Secretaría de Salud correspondiente. Esta habilitación no solo es un requisito legal, sino también una garantía de calidad y seguridad para los usuarios del servicio.

Además de los aspectos normativos, es fundamental considerar la importancia de la inocuidad alimentaria y la buena alimentación en el contexto de la salud pública. Las enfermedades transmitidas por alimentos representan un problema de salud significativo a nivel mundial, ocasionando millones de casos de enfermedades y muertes cada año [21]. Por lo tanto, la implementación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son esenciales para prevenir estas enfermedades y proteger la salud de los consumidores.

Asimismo, la oferta de alimentos saludables y nutritivos en las cafeterías y restaurantes contribuye a la promoción de hábitos alimenticios adecuados y a la prevención de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. Estas enfermedades representan un problema de salud pública de gran magnitud, con un impacto significativo en la calidad de vida de las personas y en los costos de los sistemas de salud [22].

Por otro lado, la calidad del servicio en las cafeterías y restaurantes es un factor fundamental para la satisfacción de los clientes y la reputación del establecimiento. Aspectos como la atención al cliente, la rapidez del servicio, la presentación de los platillos y la comodidad de las instalaciones influyen en la experiencia general del consumidor y pueden determinar su decisión de volver o no al lugar.

En este contexto, el presente estudio tiene como objetivo analizar los requisitos y condiciones óptimas que debe cumplir la cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial con el fin de obtener la habilitación por parte de la Secretaría de Salud de Colombia para la prestación del servicio de alimentación. Se abordarán aspectos relacionados con la infraestructura física, las condiciones de saneamiento básico, el manejo adecuado de alimentos, la salud ocupacional y la seguridad laboral, así como las buenas prácticas en la preparación y servicio de alimentos.

1. Objetivo

Analizar los requisitos y condiciones óptimas que debe cumplir la cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial con el fin de obtener la habilitación por parte de la Secretaría de Salud de Colombia para la prestación del servicio de alimentación.

2. Objetivos específicos

Evaluar las condiciones de infraestructura física de la cafetería para garantizar un ambiente adecuado para la preparación y expendio de alimentos.

Determinar los requerimientos de saneamiento básico necesarios para mantener condiciones higiénicas óptimas en el establecimiento.

Identificar las buenas prácticas de manejo de alimentos que deben implementarse para asegurar la inocuidad y calidad de los productos ofrecidos.

Establecer los programas de salud ocupacional y seguridad laboral que deben adoptarse para proteger a los trabajadores y prevenir riesgos.

3. Alcance

El presente estudio abarca el análisis de los requisitos y condiciones necesarias para la adecuación de la cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial, con el fin de obtener propender el cumplimiento de las condiciones para la habilitación por parte de la Secretaría de Salud de Colombia para la prestación del servicio de alimentación. Se incluyen aspectos relacionados con la infraestructura física, saneamiento básico, manejo de alimentos, salud ocupacional y seguridad laboral.

4. Responsable

Administración del SENA: Responsable de la implementación de las recomendaciones y adecuaciones necesarias en la cafetería para la habilitación del servicio.

5. Definiciones

- Inocuidad alimentaria: Garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado y/o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine [13].
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios y recomendaciones técnicas que se aplican en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y aptitud, y para evitar su adulteración [14].

- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos [15].

6. Marco normativo

- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia
- Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud de Colombia
- Codex Alimentarius: Normas alimentarias internacionales

7. Generalidades

En el ámbito de la inocuidad alimentaria, organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han establecido directrices y recomendaciones para garantizar la seguridad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores [16]. Asimismo, entidades como el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) en Colombia, desempeñan un papel fundamental en la vigilancia y control de los alimentos y establecimientos relacionados con su producción, procesamiento y comercialización.

Numerosos estudios científicos han demostrado la importancia de implementar sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, como el HACCP y las BPM, para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y reducir los riesgos asociados a su manipulación [17, 18]. Estos sistemas se basan en principios como la higiene personal, el control de temperaturas, la prevención de la contaminación cruzada, entre otros.

Adicionalmente, organismos como la Secretaría de Salud de Colombia y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) han publicado guías y manuales con recomendaciones para el manejo seguro de alimentos en establecimientos de preparación y expendio [19, 20].

En el caso específico de las cafeterías y restaurantes, es fundamental garantizar la inocuidad de los alimentos, ya que estos establecimientos son puntos críticos en la cadena alimentaria, donde se preparan y sirven comidas a los consumidores finales. Además de cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria, estos lugares deben ofrecer un servicio de calidad, con un ambiente agradable y una atención adecuada al cliente.

La buena alimentación es un factor clave para la salud pública, ya que una dieta equilibrada y nutritiva contribuye a prevenir enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares. Por lo tanto, las cafeterías y restaurantes tienen la responsabilidad de ofrecer opciones saludables y nutritivas, así como proporcionar información clara sobre los ingredientes y valores nutricionales de los platillos.

Asimismo, las condiciones de calidad del servicio son fundamentales para mantener la satisfacción de los clientes y la reputación del establecimiento. Esto implica contar con personal capacitado y amable, tiempos de espera razonables, instalaciones limpias y cómodas, y una atención personalizada a las necesidades y preferencias de los comensales.

Finalmente, es importante destacar que la implementación de buenas prácticas en la preparación y manipulación de alimentos, así como el cumplimiento de las normas sanitarias, no solo beneficia a los consumidores, sino también a los propios establecimientos, al reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos y proteger su reputación y rentabilidad a largo plazo.

8. Contenido

En el presente estudio se analizan los requisitos y condiciones óptimas que debe cumplir la cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial con el fin de obtener la habilitación por parte de la Secretaría de Salud de Colombia para la prestación del servicio de alimentación. La importancia de este análisis radica en garantizar un ambiente seguro y saludable para los consumidores, así como el cumplimiento de las normativas vigentes establecidas por las autoridades competentes. Además, es fundamental asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos, lo cual contribuye a proteger la salud pública y a mantener la confianza de los consumidores en el establecimiento.

8.1 Metodología

Para la elaboración de este estudio se realiza una revisión exhaustiva de la literatura científica y normativa relacionada con los requisitos para la habilitación de servicios de alimentación en Colombia. Se consultan fuentes primarias como la legislación colombiana vigente, así como fuentes secundarias como artículos científicos, informes técnicos y guías de buenas prácticas en el sector de servicios de alimentación. Adicionalmente, se analizan casos de estudio y experiencias previas en la implementación de estas normas en establecimientos similares, con el fin de identificar las mejores prácticas y las dificultades comunes que se pueden presentar durante el proceso de adecuación

8.1.1 Resultados y discusión

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, las cafeterías y establecimientos destinados a la preparación y expendio de alimentos deben cumplir con una serie de requisitos en cuanto a infraestructura física, condiciones de saneamiento básico, manejo de residuos, entre otros [1]. Específicamente, se deben considerar los siguientes aspectos:

8.1.1.1 Infraestructura física

- Diseño y construcción de áreas de preparación, almacenamiento y expendio de alimentos que faciliten las operaciones higiénicas y eviten la contaminación cruzada [2]. Esto implica la separación adecuada de las áreas de trabajo, la implementación de sistemas de flujo de materiales y personal, y el uso de materiales de construcción resistentes y fáciles de limpiar.
- Suministro adecuado de agua potable y sistemas de evacuación de residuos líquidos y sólidos [3]. Es fundamental contar con un abastecimiento continuo de agua potable para todas las operaciones de limpieza, preparación de alimentos y higiene personal. Asimismo, los sistemas de drenaje deben estar diseñados para evitar la contaminación cruzada y el riesgo de proliferación de plagas.
- Ventilación e iluminación adecuadas para las áreas de trabajo [4]. Estas condiciones son esenciales para mantener un ambiente de trabajo cómodo y seguro, así como para facilitar la inspección visual de las operaciones y detectar posibles fuentes de contaminación.

8.1.1.2 Condiciones de saneamiento básico

Implementación de programas de limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios [5]. Estos programas deben estar documentados y seguir procedimientos estandarizados para garantizar la eliminación efectiva de residuos, suciedades y microorganismos patógenos.

Control de plagas y vectores [6]. Se deben establecer medidas preventivas y correctivas para evitar la presencia y proliferación de plagas, como roedores, insectos y aves, que puedan contaminar los alimentos y representar un riesgo para la salud de los consumidores.

Manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos [7]. Los residuos generados durante las operaciones de preparación y servicio de alimentos deben ser separados, almacenados y dispuestos de manera adecuada para prevenir la contaminación ambiental y la propagación de plagas y enfermedades

8.1.1.3 Manejo de alimentos

Capacitación del personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos [8]. Todo el personal involucrado en la preparación, manipulación y servicio de alimentos debe recibir capacitación continua en temas como higiene personal, manipulación segura de alimentos, prevención de la contaminación cruzada, entre otros.

Implementación de sistemas de control de calidad e inocuidad alimentaria (HACCP, BPM, etc.) [9]. Estos sistemas permiten identificar, evaluar y controlar los peligros potenciales asociados con la inocuidad de los alimentos, desde la recepción de las materias primas hasta el servicio final al consumidor.

Cumplimiento de condiciones de temperatura, humedad y rotación de inventarios para el almacenamiento de alimentos [10]. Estos factores son cruciales para mantener la calidad y prolongar la vida útil de los alimentos, evitando así el riesgo de deterioro y contaminación.

8.1.1.4 Seguridad y salud ocupacional

Implementación de programas de salud ocupacional para los trabajadores [11]. Estos programas deben contemplar la realización de exámenes médicos periódicos, la capacitación en seguridad y salud en el trabajo, y la identificación y control de riesgos laborales.

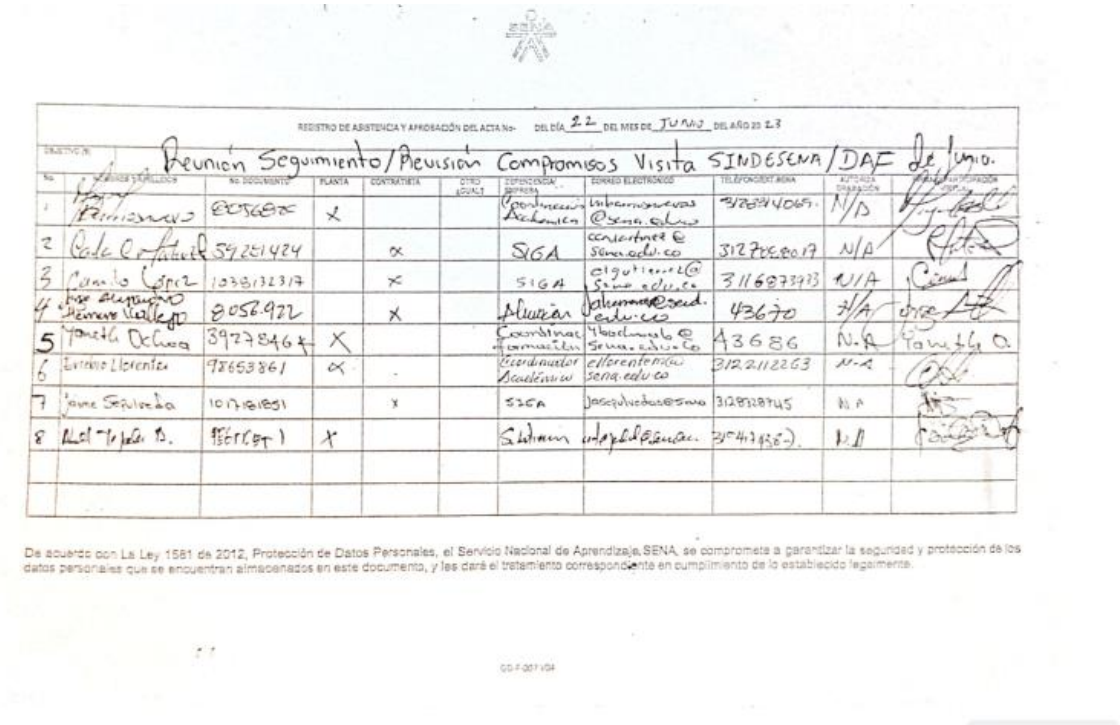
Suministro de elementos de protección personal (EPP) y dotación adecuada [12]. Los trabajadores deben contar con equipos de protección individual, como guantes, delantales, cofias y calzado antideslizante, según las funciones que desempeñen, para prevenir accidentes y minimizar los riesgos de contaminación

8.1 Recomendaciones reunión secretaria de salud para habilitación del servicio

El día 22 de junio de la vigencia 2023 en las instalaciones del CTPGA se recibió visita de apoyo mancomunado por parte del Señor Alfaro Arias quien es funcionario inspector de la secretaria de salud, lo anterior con el fin de considerar algunas recomendaciones, puntos de vista, consideraciones desde el componente estructural y de higiene a tener en cuenta para facilitar la habilitación del servicio de Cafetería en el CTPGA.

Registro de asistencia físico





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 22 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 23

OBJETIVO: Reunión Seguimiento/Revisión Compromisos Visita SINDESENA/DAF de Junio.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	FIRMA ASISTENCIA	FIRMA APROBACIÓN
1	[illegible]	80758[illegible]	X			Coordinación Académica	[illegible]@sena.edu.co	3[illegible]4065	N/A	
2	[illegible]	59251424		X		SIGA	[illegible]@sena.edu.co	3127[illegible]017	N/A	
3	[illegible]	1038132317		X		SIGA	[illegible]@sena.edu.co	3116073973	N/A	
4	[illegible]	8058.922		X		Aprendiz	[illegible]@sena.edu.co	43670	N/A	
5	[illegible]	39778464	X			Coordinadora Formación	[illegible]@sena.edu.co	43686	N.A	
6	[illegible]	98653861	X			Coordinador Académico	[illegible]@sena.edu.co	3122112263	N.A	
7	[illegible]	1017[illegible]851		X		SIGA	[illegible]@sena	3128328745	N.A	
8	[illegible]	[illegible]	X			[illegible]	[illegible]	3[illegible]	N.A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Durante la ejecución de la reunión se realizó retroalimentación y discusión de algunos componentes, requisitos y/o condiciones de cumplimiento relevantes que se den tener en cuenta para que la secretaria de salud emita concepto sanitario satisfactorio para generar la habilitación de la cafetería para la prestación del servicio de alimentación en el CTPGA.

Acorde a la Resolución 2674 de 2013, el Concepto Sanitario es “emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada”.

Es importante aclarar que el concepto sanitario es diferente al Registro, Permiso o Notificación sanitaria, pues estos tres últimos se otorgan directamente al alimento que se va a comercializar, mientras que el concepto sanitario es para el establecimiento donde se fabrica o expende el alimento.

Tipos de concepto sanitario:

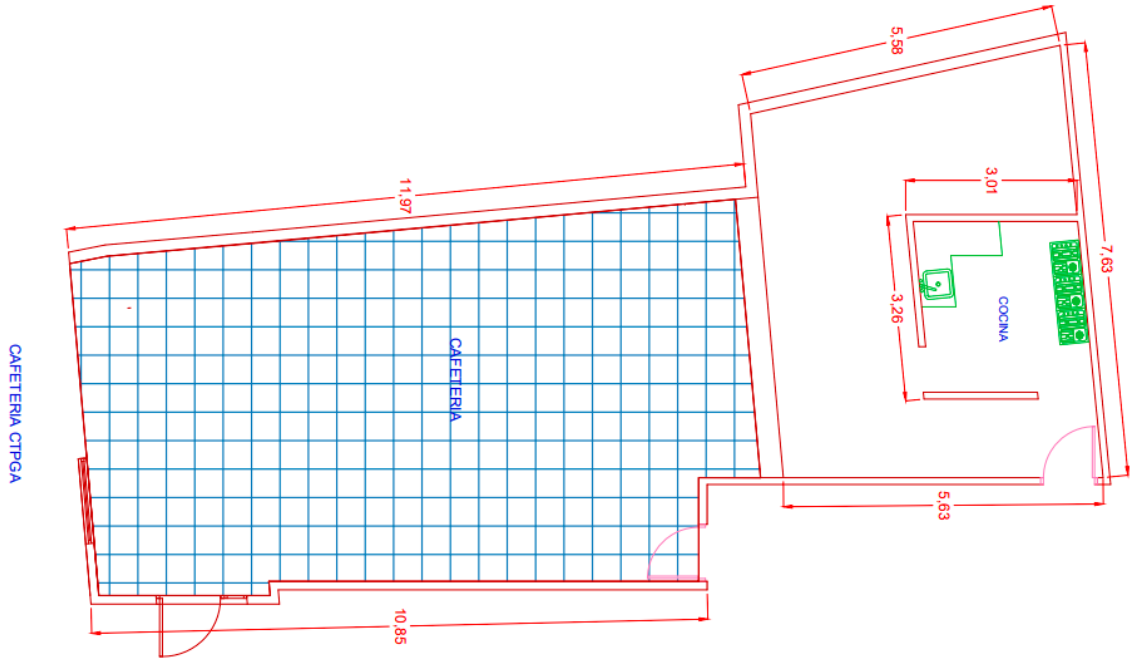
Favorable: otorgado al establecimiento que cumple totalmente con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.

Favorable con requerimientos: al establecimiento se le otorga el concepto favorable, estando condicionado al cumplimiento de las recomendaciones estipuladas en el acta de visita y que no pongan en riesgo la salud pública.

Desfavorable: no admite exigencias. Se deben cumplir las recomendaciones, so pena de aplicación de medida sanitaria. Al momento de emitirse este concepto se podrá proceder a tomar medida sanitaria. Cuando aplique, se realizará el seguimiento a los requerimientos establecidos de acuerdo con el concepto técnico sanitario del acta de visita. En situaciones de riesgo grave para la salud pública se podrán imponer medidas sanitarias de seguridad y sanciones, según los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979

8.1.1 Plano de la cafetería CTPGA

A continuación, se relaciona el plano de la cafetería CTPGA con sus respectivas medidas acotadas



Recorrido por las instalaciones locativas de la calatería CTPGA

Durante el desarrollo de la reunión con el acompañamiento del funcionario de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia el Sr Alfaro Arias, se realiza recorrida por las instalaciones locativas del área de la cafetería CTPGA y se comparte o expone algunas consideraciones importantes a cumplir y/o subsanar para lograr la habilitación y funcionamiento del espacio de la cafetería.

Recomendaciones

- El establecimiento debe estar ubicado en un lugar aislado de cualquier foco de contaminación de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de alimento.
- El funcionamiento del establecimiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad
- Los accesos y alrededores deben permanecer limpios, libres de acumulación de basuras o focos críticos de contaminación y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento
- La edificación del establecimiento debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales / Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.
- La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
- Las áreas del establecimiento de preparación de alimentos deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio
- En el caso de la despensa o zona de almacenamiento de insumos o materias primas, el tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminado manejados por el establecimiento, teniendo en cuenta además disponer de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas
- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el ministerio de salud y protección social
- El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el

material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- 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, y mantenimiento sanitario.
- Los residuos sólidos y líquidos que se generen deben ser ubicados, tratados o manejados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.
- Generar encerramiento (muros a nivel de techo) del área de preparación de alimentos de la cafetería.
- Mantenimiento y adecuación funcional de campaña de extracción

Es necesario precisar que la Cafetería SENA CTPGA, se entrega en calidad de arrendamiento o concesión a un operador o proveedor del servicio mediante un proceso de contratación estatal y/o público de selección, por tanto, corresponde al proveedor del servicio o contratista seleccionado en adjudicación del contrato, cumplir a cabalidad los requisitos normativos asociados a los componentes de la Resolución 2674: 2013

- Equipos y Utensilios - Capitulo II

  Art 8 Condiciones Generales
  Art 9 Condiciones Especificas
  Art 10 Condiciones de Instalación Y Funcionamiento

- Personal Manipulador de Alimentos - Capitulo III

  Art 11 Estado de Salud
  Art 12 Educación y Capacitación
  Art 13 Plan de Capacitación
  Art 14 Practicas Higiénicas y Medidas de Protección

- Requisitos Higiénicos De Fabricación - Capítulo IV

  Art 15 Condiciones Generales
  Art 16 Materias Primas E Insumos
  Art 17 Envases Y Embalajes
  Art 18 Fabricación
  Art 19 Envasado y Embalado

Art 20 Prevención de la Contaminación Cruzada

- Aseguramiento Y Control De La Calidad E Inocuidad - Capítulo V

Art 21 Control De La Calidad E Inocuidad
Art 22 Sistema De Control
Art 23 Laboratorios
Art 24 Obligatoriedad De Profesional O Personal Técnico
Art 25 Garantía De La Confiabilidad De La Mediciones

- Saneamiento - Capítulo VI

Art 26 Plan De Saneamiento

****Siendo responsabilidad por parte del Sena el propender por el correcto cumplimiento del componente normativo asociado a las condiciones locativas, Capítulo I – Edificaciones e instalaciones**

Art 6 Condiciones Generales

- Localización y accesos
- diseño y construcción
- abastecimiento de agua
- disposición de residuos líquidos
- disposición de residuos solidos

Art 7 Condiciones Específicas de las Áreas De Elaboración

- Pisos y drenajes
- Paredes
- Techos
- Ventanas y otras aberturas
- Puertas
- Escaleras, elevadores y estructuras complementarias
- Iluminación
- Ventilación

Registros fotográficos debilidades en condiciones de infraestructura / techos humedades cafetería CTPGA

A continuación, se muestran algunos registros fotográficos que relacionan debilidades en la infraestructura de la cafetería, especialmente en el componente techos, canales y bajantes que generan humedades, filtraciones, goteras, y deterioro de canales que en ocasiones generan colapso y represamiento de aguas lluvias o leves inundaciones

Filtraciones, humedades techos





Desnivel en el piso / fuente de peligro



Bases e instalación de los equipos de calor



Techos



Pisos



8.2 Consideraciones del CTPGA para el cumplimiento de las condiciones o requisitos

A continuación, se relacionan Consideraciones revolantes a tener en cuenta: Según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, las áreas húmedas en la industria de alimentos se refieren a:

Área de preparación de alimentos o cocina: Donde se realiza el procesamiento, preparación y manipulación de los alimentos.
Área de lavado de utensilios y equipos: Destinada al lavado y desinfección de utensilios, equipos y superficies que entran en contacto con los alimentos.
Área de lavado de alimentos: Utilizada para el lavado, desinfección y preparación previa de alimentos crudos.
Servicios sanitarios y vestidores: Instalaciones para uso del personal, separados del área de preparación de alimentos.
Área de lavamanos: Deben ubicarse lavamanos en las áreas de flujo de alimentos, con suministro de agua potable, jabón y medios higiénicos para secarse las manos.

La Resolución 2674 establece que estas áreas húmedas deben contar con pisos y paredes de materiales resistentes, antideslizantes e impermeables, que permitan su fácil limpieza y desinfección. Además, deben tener sistemas adecuados de drenaje, ventilación y suministro de agua potable caliente y fría / El piso de las **áreas húmedas** de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

Es importante mencionar que esta resolución enfatiza la necesidad de separar estas áreas húmedas de las áreas secas (recepción, almacenamiento, expendio) para evitar la contaminación cruzada y mantener las condiciones higiénicas adecuadas.

Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

Generar o disponer adecuadamente señalización relacionada con la elaboración o transformación de alimentos y las practicas higiénicas, así como de las respectivas áreas del flujo secuencial operacional del establecimiento de preparación de alimentos o de la cafetería en este caso concreto.

- Informe Formato Lista de Verificación de Condiciones Inseguras en Áreas de Preparación de Alimentos - Edificaciones e instalaciones - Código: DO-F-041

							Versión: 02	
							Código: DO-F-041	
Proceso Desarrollo Organizacional								
Formato Lista de Verificación de Concidiones Inseguras en Áreas de Preparacion de Alimentos								
Edificaciones e instalaciones								
Direccion General / Regional:		Dependencia / Centro de Formación: Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial						
Subsede:		Área de verificación: Cafetería CTPGA						
Responsable(s) de la(s) verificación: Jaime Sepúlveda Salas - Dinamizador SIGA					Fecha:	21	6	2023
ITEM	**Criterio de Inspección**	**Calificación**			**Observaciones**	**Fotografía**		
		C	**NC**	**NA**		**SI**	**NO**	
1	El establecimiento se encuentra ubicado en lugar seco y en terreno de fácil drenaje.	X			El establecimiento cumple con las condiciones de ubicación seco y de facil drenaje, se recomienda la verificación y mantenimiento de los sistemas de drenajes, tuberias, rejillas		x	
2	Está alejado de la unidad de almacenamiento de residuos, pantanos, estancamientos de agua y criadero de insectos y roedores.	X			El área de preparación de alimentos y de servicio, se encuentra ubicado alejado de focos de contaminación criticos de proliferación de microorganismos patógenos		x	
3	La construcción está diseñada a prueba de roedores plagas e insectos.		X		Presenta debilidades estructurales asociadas a condiciones de techos y muros de orificios, agujeros, fisuras que permiten el acceso de vectores contaminantes al área de preparación de alimentos		x	
4	Existe separación física entre áreas y éstas se encuentran identificadas.		X		Existe separación física entre las areas, no obstante no se encuentra plenamente identificadas las diferentes áreas de proceso			
5	Los **Pisos** se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas, cuentan con la inclinación y drenaje adecuado y están dotados de las respectivas rejillas, que impidan la entrada de roedores.		X		Se recomienda verificar las condiciones de las rejillas y sistema de drenaje con inclinación adecuada, grietas o fisuras del suelo y realizar correctivos El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.			
6	Las **Paredes** son lisas, de fácil limpieza y **recubiertas** con pintura lavable o enchapada con baldosa y en colores claros.	X			Se recomienda pintar, completar construcción de los muros a nivel del techo, obstruir los agugeros o aberturas que generan riesgo de ingreso de vectores o plagas y proliferación MO zoonóticos y transmisión de de ETAS			
7	Los **techos** están limpios y no presentan acumulación de suciedades, hongos, polvo o humedad.		X		Se relaciona la pertinencia de realizar el matenimiento y limpieza de techos, verificar canales de drenaje de aguas lluvias.			
8	La **ventilación y la temperatura ambiental** del establecimiento son adecuadas son adecuadas, no afecta la calidad del producto, evita la condensación y no incomoda al personal.	X			La ventilación natural y artificial y las condiciones de climatización del lugar son adecuadas para la prestación del servicio.		x	
9	El área posee adecuada **iluminación** en calidad e intensidad (natural y/o artificial).	X			Las condiciones de iluminación del lugar tanto natural como artificial son adecuadas en términos de calidad e intensidad para la prestación del servicio de cafetería		x	
10	Se cuenta con servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, separado por sexo (Salvo cuando en razón de limitación de espacio físico no sea posible la existencia de las dos áreas de servicio sanitarias) debidamente dotados (jabón líquido desinfectante, toallas desechables o secador de manos, papel higiénico y papeleras dotadas de bolsa interior, tapa e identificadas) y separados del Área de preparación de alimentos.	X			El personal de servicios tiene acceso a las baterias sanitarias del Complejo sede SENA CTPGA		x	
11	**Instalaciones eléctricas** (Tomas - rosetas - interruptores) debidamente aisladas, protegidas y adheridas a la pared y/o techo.		X		Es pertinente verificar y adecuar cableado suelto y las condiciones de los puntos de conexión eléctrica, minimizando riesgos eléctrico s		x	
12	Las instalaciones en los cuales se procesan, sirven y consumen los alimentos deben ser **Independientes** de los lugares de vivienda permanente.				Las áreas del espacio de la Cafetería CTPGA para la preparación y servicio de los alimentos corresponden a espacios independezados de lugares de vivienda permanente		x	
13	No existe presencia dentro de las instalaciones de **animales domésticos o personas** diferentes a los manipuladores de alimentos.		X		Se verifica la No presencia de animales domésticos, debido a que no se encuentran el operación del servicios no se verifica la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.		x	

- Formato Diagnóstico de Condiciones Inseguras para Inspecciones

Código: DO-F-054 Versión 01 - Programa de Calidad e Inocuidad Alimentaria

								Versión: 03
								Código: DO-F-054
Proceso Desarrollo Organizacional								
Formato Diagnóstico de Condiciones Inseguras para Inspecciones								
Dirección General / Regional:	Antioquia							
Dependencia / Centro de Formación:	Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial				Área de verificación:	Cafetería		
Subsede (si aplica):	N/A				Fecha:	22/06/2023		
Nombres y apellidos de responsable(s) de la verificación:	Jaime Alberto Sepulveda Salas - Dinamizador SIGA							
Item	**Programa/plan**	**Peso / Plan / Prog**	**Peso / criterio / condició**	**Criterio /Condición**	**Estado de cumplimiento**	**Calificación**	**Calificación**	**Observaciones**
1	Programa de Calidad e Inocuidad Alimentaria	11%	2,8%	¿La infraestructura de las áreas donde se suministran servicios de alimentación, salvaguardan el ingreso de plagas, animales y otros contaminantes? Revisar: Techos, puertas, ventanas y pisos (sifones) con entre luces; existencia de grietas y/o huecos que permitan la entrada de polvo, lluvia e ingreso de insectos, roedores y animales domésticos. [Parágrafo art. 265 Ley 9/1979, Numerales 2.1 y 2.7, Art. 6; numeral 7 art. 32; numeral 8, Art. 33, R.2674/2013].	No	0,00	Medio	
2			2,8%	¿Los manipuladores de alimentos cumplen las prácticas higiénicas y usan los EPP? Revisar: Utilización de uniforme, gorro o tapabocas; no deben usar maquillaje, esmalte, joyas, celular, ni manipular dinero simultáneamente con alimentos; tampoco usar uniforme fuera de las áreas de preparación de alimentos. No se debe comer, fumar, toser, entre otros). [Art. 36, R.2674/2013].	No aplica	0,03		
3			2,8%	¿El agua utilizada en las áreas dónde se suministran servicios de alimentación es potable? Revisar: Existencia de certificado de calidad de agua potable; evidencia de análisis microbiológicos (después de cada lavado de tanques limpieza y fisicoquímicos del agua; registro de control diario del cloro residual y pH (0,3 y 2,0 mg/L). [Numeral 3.1, Art. 6, Res.2674/2013; Numeral 2, Art. 9, Res.2115/2007]. (Aplica para los centros de formación que tienen suministro de agua potable por acometida o planta de tratamiento; el análisis de potabilidad en los centros donde se utiliza botellón de agua, no aplica; sin embargo SI aplica la revisión en la manipulación del agua del botellón)	Parcial	0,01		
4			2,8%	¿Las materias primas, alimentos, bebidas e insumos* [Materiales, Objetos, Envases y Equipamientos - MOES*] están rotulados** [nombre, proveedor, lote, fecha de vencimiento**], dentro de su vida útil y las condiciones de recepción y almacenamiento, evitan la contaminación y proliferación microbiana? Revisar: Si existen registros de control de temperatura [refrigeración 4°C +/-2°C] - [congelación -18°C -12°C]; control de entrada, salida y rotación de los mismos: Lo primero que entra es lo primero que debe salir. [Numeral 1, Art. 16; Numerales 1, 2 y 3, Art. 28, Res.2674/2013] y [Res. 5109/2005 - Res. 1506/2011 - Resoluciones 683, 4142 y 4143/2012; 834 y 835/2013]. (Si no cuenta con el termómetro o registro de control de temperatura, se selecciona NO en el estado de cumplimiento y se debe indicar en la columna de observaciones la necesidad de documentar una oportunidad de mejora para adquirir el termómetro)	No aplica	0,03		

8.3 Proyección presupuestal necesidades para la adecuación de la cafetería CTPGA

PRESUPUESTO PARA ADECUACION DE COCINA					
ITEM	**DESCRIPCION**	**UND**	**CANT**	**Vr. UNIT**	**Vr. TOTAL**
CAFETERIA CTPGA					
A	**ACTIVIDADES PRELIMINARES**				
1	Desmonte y mantenimiento de estructura en acero inoxidable o campana, reajuste de la misma para volverla a instalar (cocina)	UNIDAD	1	$ 618.750,00	**$ 618.750,00**
B	**PISOS Y ACABADOS**				
1	Suministro e instalacion de CERAMICA ANTIDESLIZANTE 40x60 negro, incluye pegante ceramico tipo pegacor o similar, molduras, boca puertas y demas elementos necesarios para su correcta instalacion y funcionamiento	M2	40,00	$ 116.255,00	**$ 4.650.200,00**
2	Suministros y construccion de piso de nivelacion en concreto 3000psi con e:0.04 según diseño, formaleta y demas elementos necesarios para su correcta construccion. Acabado allanado	M2	35,00	$ 60.233,00	**$ 2.108.155,00**
3	Suministro e instalacion de CERAMICA para paredes de la cocina a 2.4 m de altura, incluye pegante ceramico tipo pegacor o similar, molduras, boca puertas y demas elementos necesarios para su correcta instalacion y funcionamiento	M2	25,00	$ 116.735,00	**$ 2.918.375,00**
4	Suministro y aplicación de pintura acrilica, Vinilo Tipo 1 de primera calidad sobre muros revocados y/o estucados, tres manos o las necesarias para obtener una superficie pareja y homogénea. Incluye suministro y transporte de los materiales, tapa poros, adecuación de la superficie a intervenir hasta obtener una superficie pareja y homogénea, color a definir	M2	60,00	$ 14.547,00	**$ 872.820,00**
5	Suministro y construccion de muros, revoque y filos con mortero 1:4 sobre muros y filos. Incluye suministro y transporte de los materiales, fajas, ranuras, filetes y todos los demás elementos necesarios para su correcta construcción.	M2	25,00	$ 45.283,00	**$ 1.132.075,00**
6	Suministro e instalaciòn de cielo falso en pvc , enpotrado en estructura metalica con omegas, vigas y angulo perimetral en toda el area de la cocina. Incluye todos los accesorios necesarios para su correcta instalacion..	M2	50,00	$ 135.989,00	**$ 6.799.450,00**

7	Recorte y adecuacion de la tapa del pozo de agua potable, incluye todos los elementos necesarios para su adecuacion.	UNIDAD	1,00	$ 250.000,00	**$ 250.000,00**
8	Mantenimiento preventico y correctivo de canales, bajantes y goteras con cinta tipo sika presentes en la zona de cafeteria, incluye todos los elementos necesarios para su ejecucion.	UNIDAD	1,00	$ 900.000,00	**$ 900.000,00**
C	**ELECTRICO**				
1	Sumistro e instalacion de luces tipo ojos de buey de 6", incluye, suiches, cablaedo, tuberia galvanizada y todos los accesorios para su correcta instalacion	UNIDAD	12,00	$ 129.500,00	**$ 1.554.000,00**
D	**CARPINTERIA METALICA Y MADERA**				
1	Suministro, Transporte e Instalación de lavaplatos en acero inoxidable con dos posetas de 3 metros de largo, con soporte en estructura galvanizada y un entrepaño, incluye griferia y todos los elementos necesarios para su correcta instalaciòn.	UNDAD	1,00	$ 3.500.000,00	**$ 3.500.000,00**
		TOTAL COSTO DIRECTO			**$ 25.303.825,00**

	COSTOS DIRECTOS	**25.303.825,00**
	COSTOS INDIRECTOS	
	ADMINISTRACION 15 %	**3.795.573,75**
	UTILIDAD 5 %	**1.265.191,25**
	IMPREVISTOS 5 %	**1.265.191,25**
	COSTO TOTAL	**31.629.781,25**

8. Conclusión

Para obtener la habilitación por parte de la Secretaría de Salud, la cafetería del SENA Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa colombiana vigente, incluyendo la adecuada infraestructura física, condiciones de saneamiento básico, manejo adecuado de alimentos y programas de salud ocupacional. El cumplimiento de estos requisitos garantizará un ambiente seguro y saludable para los consumidores, así como la calidad e inocuidad de los alimentos preparados y expendidos en el establecimiento. Adicionalmente, es fundamental mantener un compromiso continuo con la mejora de los procesos y la actualización constante de acuerdo con las nuevas regulaciones y avances en el campo de la inocuidad alimentaria.

9. Anexos

- Análisis presupuestal necesidades adecuaciones Cafetería CTPGA
- Formato Lista de Verificación de Condiciones Inseguras en Áreas de Preparación de Alimentos - Edificaciones e instalaciones Código: DO-F-041
- Formato Diagnóstico de Condiciones Inseguras para Inspecciones - Programa de Calidad e Inocuidad Alimentaria Código: DO-F-054

10. Referencias bibliográficas

- [1] Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2013). Resolución 2674 de 2013. Bogotá, Colombia.
- [2] Armendáriz, J. L. (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Paraninfo.
- [3] Organización Mundial de la Salud (OMS). (2006). Guías para la calidad del agua potable. Ginebra, Suiza.
- [4] Codex Alimentarius. (2003). Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas.
- [5] Marriott, N. G., & Gravani, R. B. (2006). Principles of food sanitation. Springer Science & Business Media.
- [6] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2011). Manual para el manejo integrado de plagas en los establecimientos de procesamiento de alimentos.
- [7] Environmental Protection Agency (EPA). (2016). Solid Waste Management and Greenhouse Gases.

- [8] Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
- [9] Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). HACCP: A practical approach. Springer Science & Business Media.
- [10] FDA. (2017). Food Code. U.S. Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration.
- [11] Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2011). Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo: una herramienta para la mejora continua.
- [12] Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2012). Resolución 1409 de 2012.
- [13] Codex Alimentarius. (2003). Principios Generales de Higiene de los Alimentos. FAO/OMS.
- [14] Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (1997). Decreto 3075 de 1997.
- [15] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2003). Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación.
- [16] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) & Organización Mundial de la Salud (OMS). (2009). Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- [17] Soares, L. S., Almeida, R. C. C., Cerqueira, E. S., Carvalho, J. S., & Nunes, I. L. (2012). Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. Food Control, 27(1), 206-213.
- [18] Bou-Mitri, C., Mahmoud, D., El Gerges, N., & Jazzar, M. (2015). Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in Lebanese hospitals: A cross-sectional study. Food Control, 47, 407-416.
- [19] Secretaría de Salud de Colombia. (2015). Guía de Inspección para la Vigilancia y Control de las Condiciones Sanitarias de los Establecimientos de Alto Riesgo Epidemiológico.

- [20] Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2016). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos.

11. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
N/A	N/A	N/A

Elaboró: Jaime Sepúlveda
Rol Dinamizador SIGA CTPGA

