	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	07	10	2024	
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
SUB TEMA:	RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, BUENAS PRÁCTICAS DE MANO FACTURA DEL JARDIN			
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL			
SEDE:	JARDIN MANANTIAL			
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA			
POBLACION:	TALENTO HUMANO			
HORA INICIO:	8:00 AM			10: 00 AM

OBJETIVO

Generar espacios de aprendizaje dentro del jardín, en el cual se Proporcione al talento humano conocimientos sobre la resolución 2674 del 2023 y los cambios que surgieron en la resolución del decreto, del mismo modo identificar las buenas prácticas de mano facturado BPM del jardín.

METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer los cambios que se modificaron en la resolución 2674 del 2023 al decreto

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 07 de octubre del 2024 se inicia con la socialización sobre la resolución 2674 del 2013 y los cambios que se modificaron al decreto, y las buenas prácticas de mano factura en el cual el ingeniero Ever

Powered by CamScanner

Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, el cual expresa la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, preparación, envase, almacenamiento, y materias primas de alimentos ya que es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Resolución 2674 del 2013 establece las normas sanitarias para la manipulación de alimentos en establecimientos de alimentos y bebidas en Colombia. Esta resolución tiene como objetivo principal garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que se ofrecen al público, mediante la regulación de las condiciones higiénico-sanitarias en los procesos de preparación, almacenamiento, transporte y venta de alimentos. Además, establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos y el personal que manipula alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, s equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irre-gularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justifica-ción tecnológica y sanitaria específica,

Powered by CamScanner

cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

La Resolución 2674 del 2013 sobre manipulación de alimentos ha tenido varios cambios a lo largo del tiempo para mejorar la seguridad alimentaria. Algunos de los cambios más importantes incluyen

- ✓ la actualización de los requisitos de higiene y manipulación de alimentos,
- ✓ la incorporación de nuevas tecnologías para el control de la cadena de frío
- ✓ la implementación de programas de capacitación para el personal
- ✓ la supervisión más estricta de los establecimientos
- ✓ la actualización de los estándares de limpieza y desinfección

Powered by CamScanner

por otra parte se pudo evidencia que el jardín Manantial, da cumplimiento a las buena prácticas de mano factura en donde las personas que manipulan los alimentos tienen formación en materia de educación sanitaria en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, del mismo modo se tiene un plan de capacitación continuo para estos cursos, el jardín también cuenta con el documento sobre las buenas prácticas de mano factura, el cual especifica cada uno de los procesos que se manejan dentro del jardín y de acuerdo a la normatividad.

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENTES:

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
1	Mauricio Ustariz	R.S	
2	Jaime Eduardo Rodriguez	Aux Pedagoga	
3	Luz Aydee Mutis T	Profesional	
4	Patricia Gonzalez	Profesional	
5	Katherine Bautista	Profesional	
6	Ana Barbara Diaz	profesional	
7	Camila Gonzalez Daza	Profesional	Camila G.D
8	Maria Camila Ramirez	P S Aseo enfermeria	Camila Ramirez
9	Martha Molina	P S Aseo enfermeria	martha molina
10	Norma Lon Gon	P-S ASEO	
11	Sandra J. Molina H	P. S de Alimentos	Sandra J. Molina
12	Kimberlin Fermaglor	personal de Almacen	Kimber
13	Brigid Castro	Persona de Alimentos	Brighid
14	Yina Paola M	Auxiliar Pedagogica	Yina Paola M.
15	Karen Sotaquira	auxiliar pedagogica	Karen Sotaquira
16	Katherine Espitia	Porfesional A.P.I	Katherine E.
17	Yoly Marin Medina	Profesional ATI	Yoly M.
18			
19			
20			
21			
22			

Powered by CamScanner