ANEXO 9: MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0569489 CND

R2021072055

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

INGENIERIA DE ALIMENTOS



EVER MAURICIO SILVA HERRERA

ID: 79321354

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

Se inicia con la planeación de las capacitaciones, fechas y horarios, con sus respectivos temas a desarrollar, las evaluaciones y además de un cronograma donde se organiza toda la información.

La capacitación comienza con un diagnóstico del establecimiento y de los asistentes, para conocer cuáles son sus conocimientos previos a la capacitación, mientras se va llenando la lista de asistencia.

Durante la capacitación se hace énfasis no solo en los conceptos de manipulación de alimentos y en la aplicación de la norma (BPM), también una de las principales misiones de INEAS es concientizar a los trabajadores de la importancia de su labor, utilizando los principios, los valores, la moral y la ética para que las condiciones del establecimiento mejoren, igual que la calidad de sus productos.

Después de desarrollar los temas planteados a lo largo de la capacitación, se realiza una evaluación que recoja lo más importante de la charla, donde se evalúa distintos temas, pero que se pueden resolver en conjunto con los demás asistentes y el capacitador, para así resolver dudas y dejar claras las respuestas.

Por último, se establecen las conclusiones de la capacitación, dejando unos compromisos por cumplir, y resolviendo cada una de las dudas que presenten los asistentes.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

TEMAS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PRIMERA CAPACITACIÓN	SEGUNDA CAPACITACIÓN	TERCERA CAPACITACIÓN
1. Alimentos 1.1 Concepto, importancia y clasificación **2. Contaminación** 2.1 Concepto 2.2 Contaminación, física, química y biológica, contaminación cruzada 2.3 Prevención: manipulación higiénica **3. Etas (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)**	**1. Resolución 2674 De 2013** 1.1 Los diez cambios que modificó la resolución aldecreto **2. Buenas prácticas demanufactura** 2.1 Instalaciones físicas 2.2 Equipos y utensilios 2.3 Personal manipulador dealimentos 2.4 Requisitos higiénicos deFabricación 2.5 Calidad 2.6 Saneamiento 2.7 *Transporte*	**1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas** **2. Manejo De Aguas Residuales.** **3. Manejo De Residuos Sólidos Y Líquidos.** **4. Inocuidad De Alimentos, Control Sanitarios, Estudio De Puntos Críticos Haccp** **5. Programa De Control Preventivo Semanal De Vectores (Plagas)**
CUARTA CAPACITACION	**QUINTA CAPACITACION**	**SEXTA CAPACITACION**
3.1. Conceptos principales 3.2 Enfermedades: salmonella, E. Coli, Cisticercosis, Listeria Monocytogenes, Hepatitis A. 3.3 Cómo se contaminan los alimentos, formas de prevenirlas: manejo de temperaturas **4.** Normas del manipulador de alimentos, importancia y consecuencias de no ponerlas en práctica 4.1 Actitud y profesionalismo	1. **Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal** 2. Introducción a la saludocupacional y el ejercicio saludable **3.**Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. **3. Recepción de materia prima**	1. **Concientización De La Aplicación De Todas Las Normas De La Ley Sanitaria.** 2. **Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones.** 3. **Leyes y decretos** 4.Decreto 1500 De 2007, Resolución 240 Y 242. Decreto 5109 De 2005.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2024
MANANTIAL

SESIÓN	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
TEMAS	1. Alimentos 2. Contaminación 3. ETAs 4. Normas del manipulador de alimentos	1. Resolución 2674 de 2013 2. Buenas prácticas de manufactura 3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal 4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. 5. Recepción de materia prima 6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas	1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas 2. Manejo de aguas residuales. 3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 4. Inocuidad de alimentos, control sanitarios, estudio de puntos críticos haccp **CUARTA** 5. Programa de control preventivo semanal de vectores (plagas) 6. Concientización de la aplicación de todas las normas de la ley sanitaria. 7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones. 8. Leyes y decretos
OBJETIVO	Introducir los conceptos esenciales en alimentos, enfocándose en la prevención y actitud profesional.	Explorar la resolución 2674, centrándose en las buenas prácticas, calidad, y medidas preventivas para la inocuidad.	Profundizar en procedimientos y protocolos de higiene, manejo de residuos, control de plagas, y cumplimiento normativo.
TIEMPO ESTIMADO	3 horas	3 horas	3 horas – 3 horas
FECHA	16/08/2024	20/09/2024	12/10/2024 - 09/11/2024

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

ANEXOS

ANEXO	TÍTULO
1	EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1
2	RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1
3	EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2
4	RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2
5	CERTIFICACIONES DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
6	CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO
7	PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS
8	PROTOCOLO DE LAVADO DE ENSALADA FRÍA
9	MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO
10	CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO
11	CARTILLA DE CAPACITACIÓN

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

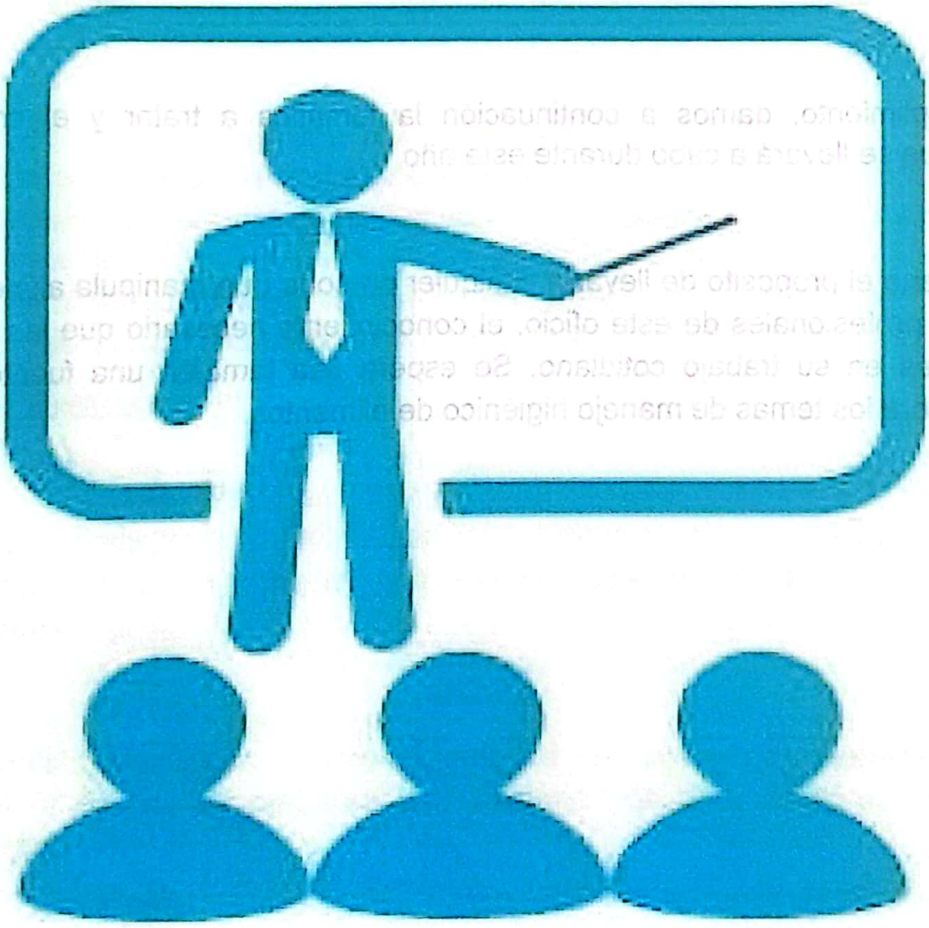
Powered by CamScanner

ANEXO 11: CARTILLA DE CAPACITACIÓN

INEAS

INGENIEROS ESPECIALIZADOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2024



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

PROGRAMA CAPACITACIÓN:

Introducción:

Según la resolución 2674 de 2013, las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Para dar cumplimiento, damos a continuación la temática a tratar y el cronograma de capacitación que se llevará a cabo durante este año.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial, a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas de manejo higiénico de alimentos.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

OBJETIVOS

GENERAL:

Fomentar el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos, dentro del restaurante, de tal manera que se evite la contaminación y se obtenga un producto de excelente calidad.

ESPECÍFICOS:

- Elaborar un cronograma anual de capacitación.
- Tratar temas actualizados sobre temas de inocuidad de alimentos.
- Desarrollar cambios de actitud de los manipuladores frente al manejo del producto.
- Dar al manipular las herramientas necesarias para que se evite problemas de deterioro y contaminación de alimentos.

DEFINICIONES

Alimentos: Todo producto natural, artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Inocuidad: Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que estén destinados.

Manipulador de alimentos: Es la persona que participa directa o indirectamente en la elaboración, comercialización y consumo de alimentos.

Powered by CamScanner

PLANEACIÓN DE LOS CURSOS

TEMAS A TRATAR EN LA CAPACITACIÓN

1. **PRIMER TEMA: DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS, MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS.

En esta capacitación se socializarán los formatos que se llevarán en el establecimiento y se designará a las personas encargadas de llenarlos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Quienes manipulan los alimentos

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea profesionales en el tema, como amas de casa.

Muchas veces se cree que quienes preparan los alimentos son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los chefs y cocineros en hoteles, confiterías o restaurantes. Pero la verdad es que hay muchas otras personas que, con su esfuerzo y trabajo, pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan la calidad higiénica que nos evite a todos el peligro de enfermedades.

Powered by CamScanner

2. SEGUNDO TEMA: ALMACENAMIENTO ADECUANDO DENTRO DE LA NEVERA – ETAS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

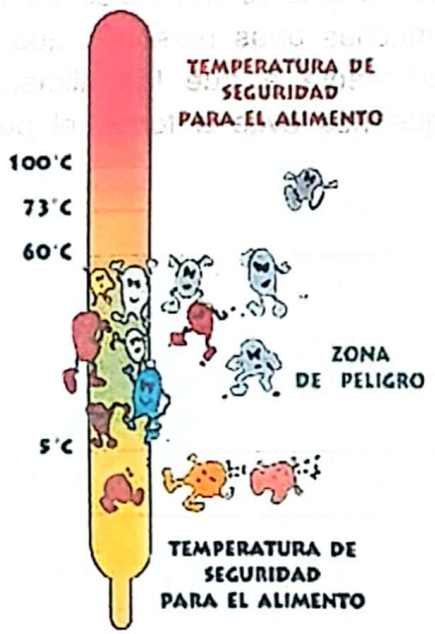
ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS EN LA NEVERA

Mantener en refrigeración los alimentos ayuda a que se conserven adecuadamente por más tiempo, ya que las temperaturas bajas, hacen más lenta la reproducción de bacterias.

Para ello, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

A. TEMPERATURA:

La temperatura del refrigerador debe estar en un rango de 0° C a 4° C como máximo. Esto hace más lento el crecimiento bacteriano. Es necesario controlar frecuentemente la temperatura con un termómetro de punzón y registrándose a diario para garantizar la adecuada conservación de los alimentos.



Temperatura ideal de refrigeración:

De 0° Celsius a 4° Celsius.

Temperatura de congelación:

De – 1° Celsius a – 18° Celsius

Powered by CamScanner

B. LIMPIEZA

Se recomienda revisar la nevera todos los días. Si hay alimentos que ya no son aptos par consumo humano se deben desechar.

Para limpiar los estantes y las repisas utilizar una esponja y agua con jabón. Enjuagar perfectamente con agua limpia.

Para ello, aprovechar el día que menos trabajo hay, o los momentos previos a un nuevo abastecimiento de productos.

Evitar el uso de limpiadores con aromas fuertes, para evitar la contaminación de los alimentos con estos olores.

Secar con toallas, telas limpias o toallas de papel.

Una manera de evitar malos olores, es poniendo un vaso con bicarbonato de sodio en el fondo del refrigerador. Se recomienda cambiar cada 3 meses.

Limpiar derrames en el momento en que se generan, en especial los fluidos de la carne cruda.

Descongelar la carne en un estante inferior del refrigerador, en un contenedor, con el fin de reducir la posibilidad de que los líquidos de la carne contaminen otros alimentos.

NOTA: EL ASEO DEBE REALIZARSE POR TODO EL ESTABLECIMIENTO, INCLUYENDO LUGARES TAN POCO COMUNES COMO LOS CAUCHOS DE LAS NEVERAS. DEBE HACERSE UNA LIEMPIEZA MINUCIOSA.



Powered by CamScanner

C. ROTULACIÓN

Cada alimento debe estar debidamente rotulado dentro de la nevera. De modo que, para cumplir este objetivo, los alimentos deben estar en un recipiente plásticos, higiénicamente usado y con tapa, esto para evitar la contaminación de unos alimentos con otros.

El rótulo debe contar con el nombre del producto, la fecha de ingreso a la nevera y la fecha de caducidad.

A continuación, se presenta una tabla de los tiempos en los que, a temperatura adecuada, se conservan los alimentos para la venta y consumo.

Conservación de los alimentos en la nevera (0°C a 4°C)	Tiempo (días)				
	1	2	3	4	5
Pescado fresco (limpio)					
Carne picada					
Carne y pescado cocidos					
Carne cruda adecuadamente conservada					
Leche abierta					
Postres caseros					
Verdura cocida					
Verdura cruda y conservas abiertas (tras cambiar a otro recipiente)					
Huevos	2 a 3 semanas				
Productos lácteos y otros con fecha de caducidad	La que se indica en el envase				

D. ORGANIZACIÓN

Congelación: Etiquetar y envolver en plástico la carne que se espera conservar

Powered by CamScanner

por más tiempo. Poner en el congelador.

Importante recordar que una vez congelada la carne, no se puede volver a congelar. Esto porque podría incrementarse la producción de bacterias en el producto, lo que no la haría apta para el consumo.

Refrigeración: La carne en refrigeración debe ponerse en los estantes inferiores, jamás sobre un alimento ya preparado, puesto que la carne cruda en refrigeración puede tener fluidos que por escurrimientos caerían y contaminarían otros alimentos.

Powered by CamScanner

Frutas y verduras: Cuando estos alimentos no han sido debidamente tratados para el consumo se recomienda ponerlos en la parte inferior del establecimiento, donde hay mayor humedad, pues esto ayuda a conservar por más tiempo los productos.

Condimentos y aderezos: Este tipo de productos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden poner en la puerta.

Lácteos y huevo: Se recomienda que los lácteos y huevos se pongan en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta, ya que requieren temperaturas bajas para su conservación.

Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas bajas, por lo que pueden ser conservadas en la puerta del refrigerador. Esto las mantendrá frescas.

Carnes frías y quesos: Pueden estar en estantes superiores o en la puerta, ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos. Importante tener en cuenta que si el queso derrama fluidos, disponerlo en un sitio en que no contamine otros alimentos.

E. ETAS

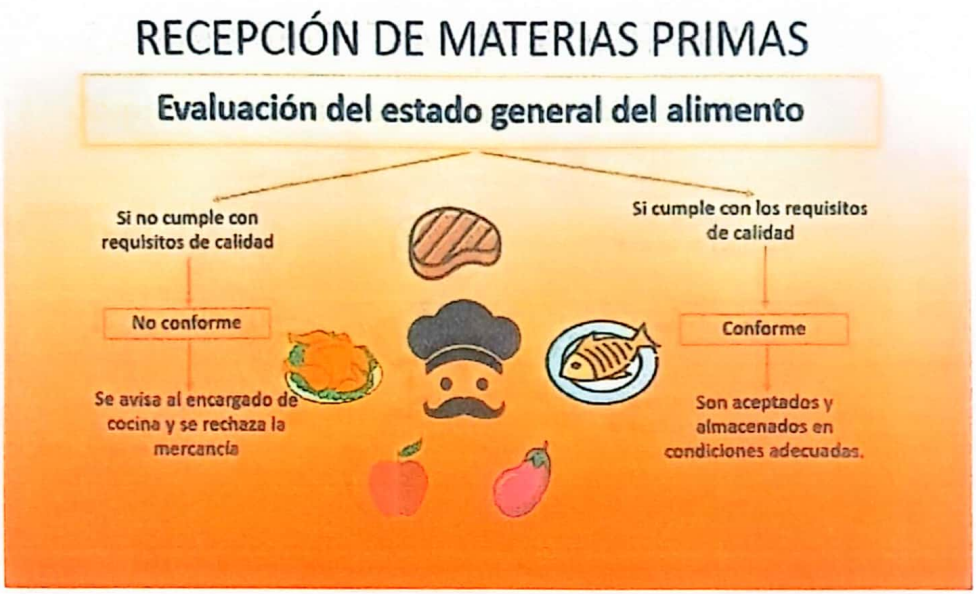
En el siguiente cuadro se muestran las principales enfermedades transmitidas por alimentos

PATÓGENO	MECANISMO DE CONTROL
Campylobacter	Calentar los alimentos a > 60°C. Manipular correctamente.
Salmonella	Enfriar rápidamente < 4°C. Mantener en caliente > 60°C. Cocinar > 75°C.
Escherichia coli 0157: H7	Calentar los alimentos > 68°C.
Staphylococcus	Enfriar rápidamente < 4°C. Higiene personal.
Clostridium botulinum	Cocer de 10 a 15 minutos.
Clostridium perfringes	Enfriar < 4°C
Listeria	Pasteurizar la leche. Cocinar el tiempo necesario.

Powered by CamScanner

3. TERCER TEMA: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

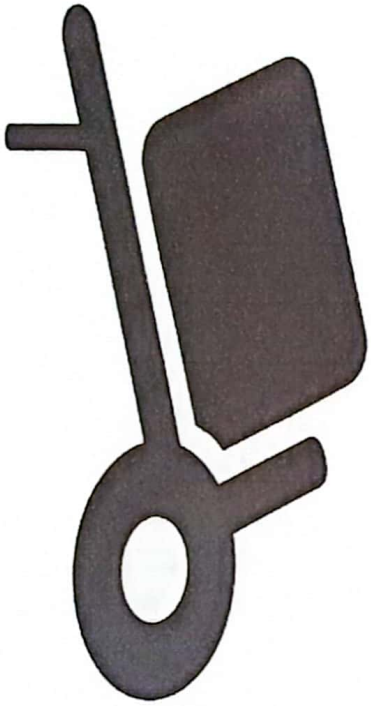
Recepción de materias primas:





Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



- Nunca colocar o arrastrar los alimentos por el piso.
- No dejarlos a la intemperie una vez recibidos.
- Tener en cuenta los requisitos de calidad y salubridad.

Resolución 2674 de 2013



EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

La nueva normatividad colombiana para la regulación de producción, comercialización y expendio de alimentos denominada la Resolución 2674/2013, es la que modifica al decreto 3075/1997

¿POR QUÉ EL CAMBIO?

Esta normativa nace para reglamentar lo dispuesto en el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, más conocida como la ley anti trámites, y aplica para todas las fábricas, expendios, importadores y exportadores de alimentos.

PRIMER CAMBIO: En el decreto 3075 de 1997, se establecía que el uniformedebía ser claro para los manipuladores. Con la llegada de la resolución 2674 de 2013, sigue siendo así, con la diferencia de que se prohíbe el uso de prendas grises.





SEGUNDO CAMBIO: Se debe contar con un profesional o técnico en el área para establecimiento que tenga alimentos de alto riesgo. (carnes, pollo, pescado y mariscos)
alimentos precocidos)

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

TERCER CAMBIO:
Propone el uso de lavamanos de acción no manual.

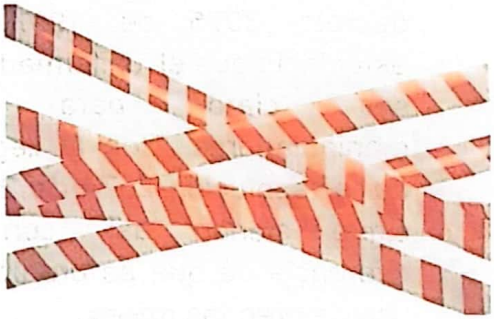




CUARTO CAMBIO:
Exige que se tenga el depósito de residuos sólidos separados del área de proceso, para evitar contaminación.

QUINTO CAMBIO: Se clasifican los establecimientos y alimentos en Alto, Mediano y Bajo riesgo.

Visitas con porcentajes de 0% a 100%.





SEXTO CAMBIO: La capacitación ahora es de 10 horas anuales y debe existir un programa de capacitación continuada.

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner