

Forma: FOL-438-70-02	ESTADO DE ASISTENCIA	FECHA: 10/12/2025
----------------------	----------------------	-------------------

Tipo de Actividad:	Capacitación BPM		
Objetivo:	Sensibilización a las profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación.		
Fecha:	Enero 16 de 2025	Ciudad:	Bogotá
Hora de Inicio:	4:00 pm	Hora Final:	5:00 pm

No.	Nombres y Apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	Mariana Fernandez	53063872	Docente	Mariana F.
2	Clorinda Patricia Lopez C.	52392575	Docente	Clorinda Lopez
3	Natalia Andrea Sierra Sanchez	1030566497	Docente	Natalia Sierra
4	Adnora Quintero Martinez	52450075	Docente	Adnora Q.
5	Maria Auxiliadora Jarama	39280402	Docente	Maria Jarama
6	Patricia Murcia	52891727	Docente	Patricia M.
7	Maria Cristina Uribe	52340779	Docente	Maria Cristina U.
8	Geimel Paola Escobarcano	1019093202	Docente	Geimel P.
9	Moricho Cecilia Clavijo C	521280.038	Auxiliar P.	Moricho Clavijo
10	Luz Adriana Villalobos	52975157	Auxiliar P.	Luz Villalobos
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Nombre del Capacitador o Encargado de la Actividad:	Herman Dario Arenas - Nutricionista
---	-------------------------------------

Observaciones:

Dirección de Talento Humano	Luisa Montealegre	Comité Gestión Documental
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

PLAN DE CAPACITACIÓN EN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

FECHA Y LUGAR

Bogotá, enero 16 de 2025

PROFESIONAL RESPONSABLE

Hernán Darío Arenas – Nutricionista Dietista.

NORMATIVIDAD Y CONCEPTOS BÁSICOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 1

OBJETIVO GENERAL

Realizar sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Socializar a las docentes y auxiliares del Programa Jardín los aspectos más relevantes de la normatividad vigente en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Lograr que las maestras y auxiliares, como manipuladores de alimentos, cumplan con las normas básicas de BPM.
- Propender por la calidad del Servicio de alimentación del Programa Jardín y la Fundación Otero Liévano.

MARCO TEÓRICO

Las normas que legislan el sector alimenticio en Colombia son diseñadas por el Estado a través del Ministerio de Salud y Protección Social y están encaminadas a prevenir el consumo de alimentos alterados o contaminados, además de buscar ajustarse a las normas internacionales vigentes.

En ese marco, el 22 de Julio del 2014 entra en vigencia la resolución 2674 de 2013 que reglamenta parcialmente el capítulo V (Alimentos) de la ley 9 de 1979, Código Sanitario Nacional, que complementa el decreto 3075 que entró en vigencia en el año 1997.

Los principales cambios que trae la resolución 2674, con respecto al decreto 3075 son:

En el título III Capítulo I: Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria.

Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso o Notificación Sanitaria según sea el riesgo de impacto en la salud pública.

Registro Sanitario: Alimentos de ALTO RIESGO en la salud pública vigencia de 5 años.

Renovación: 3 meses antes del vencimiento.

Permiso Sanitario: Alimentos de MEDIANO RIESGO en la salud pública su vigencia es de 7 años.

Renovación: 3 meses antes del vencimiento.

Notificación Sanitaria: Alimentos de BAJO RIESGO en la salud pública, y su vigencia es de 10 años.

Renovación: 3 meses antes del vencimiento.

Artículo 4.

El INVIMA a través de la sala especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas-SEABA propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, teniendo en cuenta el riesgo de salud pública.

Título II Capítulo III

Personal Manipulador

Art. 12 Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el manipulador de alimentos. Dicho plan debe ser por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos que trate la resolución.

Capítulo V

Aseguramiento y Control de Calidad e Inocuidad

Art.22. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas del procesamiento de alimentos.

Art.24. Se extiende la obligatoriedad de profesional o personal técnico a establecimientos vinculados a alimentos de riesgo medio y bajo en salud pública.

Art.25. Todo establecimiento que trata la resolución debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos críticos, por ende, deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos.

Capítulo VI: Saneamiento

Se debe tener un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.

I. Limpieza y desinfección

II. Desechos sólidos

III. Control de plagas

IV. Suministro de agua potable.

El INVIMA (El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) es la máxima autoridad encargada de controlar y vigilar el cumplimiento de la resolución, esa revisión va desde el tipo de registro, permiso o notificación sanitaria hasta el cumplimiento de las BPM mediante formularios diseñados por el Ministerio de Salud y Protección Social para registrar y evidenciar el desempeño y llegado el caso para registrar la respectiva sanción o la no conformidad.

Las sanciones pueden ir desde un concepto sanitario pendiente el cual se realizará una nueva visita para ver el cumplimiento de las no conformidades hasta el decomiso y/o destrucción de productos, materias primas, empaques y el cierre del local.

METODOLOGÍA:

INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Docentes y auxiliares del Programa Jardín. (10)	1 hora.	Aula. Resolución 2674 de 2013 previamente compartida.

1. DESARROLLO DEL TEMA

A través de charla participativa, previa lectura de la norma por parte de las docentes y auxiliares, se discuten los aspectos más importantes de la resolución 2674 de 2013 y las normas que les aplican como facilitadoras del proceso de alimentación de los niños y niñas del Programa Jardín. Tiempo: 40 minutos.

2. Resolución de dudas e inquietudes.

El nutricionista resolverá las dudas e inquietudes que las docentes y auxiliares manifiesten. Tiempo: 20 Minutos.

BIBLIOGRAFÍA

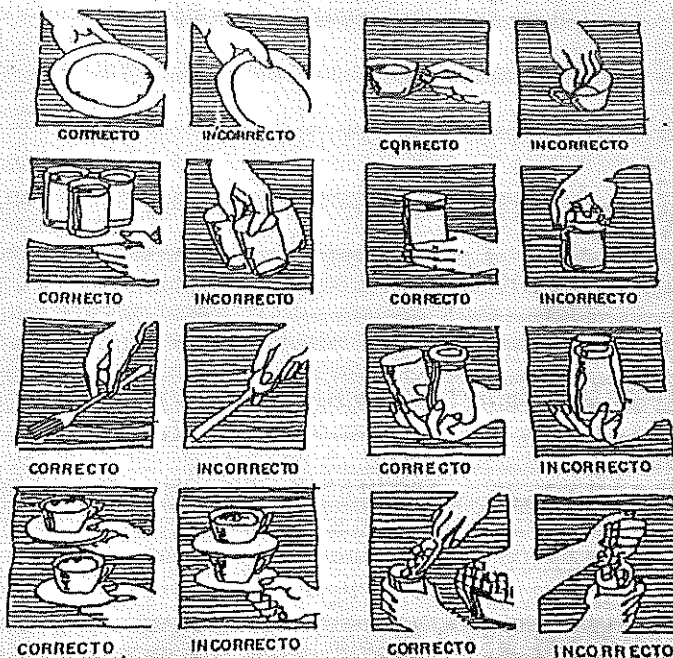
Decreto 3075 de 1997

Resolución 2674 de 2013

Resolución 2674 de 2013 – Decreto 3075 de 1997 (Diferencias)

 ALCALDÍA SECTOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	Código: INS-PSS-015 Versión: 1 Fecha: Mayo int 2019026240 30/05/2019 Página: 5 de 7
--	--	---

3.1 Formas Correctas e Incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago, IL: William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

3.2 Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá