PLAN DE CAPACITACIÓN JORNADA UNO

CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS ASOBEN

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36; se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para empresas y personas naturales.

MARCO NORMATIVO

RESOLUCIÓN 2674 De 2013 Artículo 12. Educación y capacitación "*Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.*

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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias".

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo del establecimiento, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear en el proceso de formación en la **Jornada de capacitación I** es del tipo **teórico práctica y virtual**, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

DURACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

La presente capacitación será desarrollada de manera presencial en las oficinas de GEMSAP o en la empresa de la empresa, de acuerdo a la logística acordada entre las partes, para lo cual se determina una **intensidad horaria de 10 horas de formación al año** como lo establece la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, las 10 horas de formación están divididías en dos sesiones de capacitación cada una con duración de 5 horas de trabajo, de las cuales 4 horas de trabajo se desarrollan de manera catedrática por parte del docente capacitador, y 1 hora de trabajo se desarrolla de manera grupal entre el docente y los asistentes; así mismo se propone realizar la primer jornada de capacitación presencial según la fecha estipulada y la segunda jornada 6 meses después de la primera, esto para garantizar formación continua para los manipuladores de alimentos.

PERFIL DEL DOCENTE CAPACITADOR

La capacitación será dirigida e impartida por los siguientes profesionales señor **RAFAEL ALBERTO ORJUELA** con cedula de ciudadanía N° **1.014.208.551**, quien posee título profesional como **Especialista En Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos,** y **JASLEIDY ANDREA ROCHA PINEDA** con cedula de ciudadanía N° **1.019.035.816** quien posee título profesional como **Ingeniera de Alimentos**; quienes gracias a su formación académica, idoneidad técnica, y experiencia laboral especifica de más de cuatro (4) años en las áreas de capacitación y formación en higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad; cuenta con las suficientes capacidades técnicas y profesionales para desempeñarse como **DOCENTES CAPACITADORES** del personal manipulador de alimentos en todo el territorio nacional.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Certificado de asistencia.
- Cronograma de capacitación.
- Evaluación de los conocimientos impartidos a los asistentes.
- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

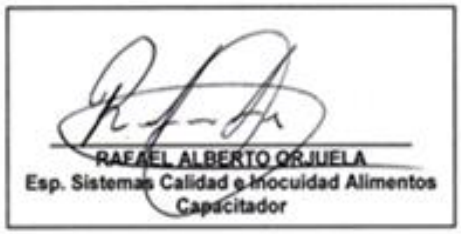
PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

JORNADA DE CAPACITACIÓN I

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para empresas y establecimientos de alimentos.

CRONOGRAMA DE TRABAJO JORNADA DE CAPACITACIÓN I

TEMA DE CAPACITACIÓN	OBJETIVO A ALCANZAR	INTENSIDAD HORARIA
Normatividad vigente	Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para el control del manejo de los alimentos y la normatividad legal vigente. “Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2004, Resolución 2115 de 2007, Resolución 719 de 2015, Ley 9 de 1979, Resolución 604 de 1993” entre otras normas aplicables al sector alimentos.	**1 hora**
Los alimentos y los microorganismos	Identificar el concepto de alimento, así como sus características, los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**2 horas**
Introducción a las BPM (Buenas Prácticas de manufactura) Res 2674 de 2013	Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, que garantice la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano; así como incorporar el concepto de buenas prácticas de manufactura en las labores que desempeñan los empleados y operarios de la empresa.	**2 horas**
EVALUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS RECIBIDOS JORNADA DE CAPACITACIÓN I		
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN		**5 horas**





Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICACION DE ASISTENCIA A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

JORNADA DE CAPACITACIÓN I

Por medio de la presente certifico que las siguientes personas han asistido a la capacitación de alimentos sanos y seguros, con una duración de cinco (5 horas de formación), como complemento a la Jornada Continua y Permanente de capacitación en manipulación higiénica y segura de alimentos, en cumplimiento de la normatividad vigente.

LISTADO DE ASISTENTES A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN I

	NOMBRES	CEDULA O DOCUMENTO	FECHA
1	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	1014292125	17 – Enero - 2025
2	ELSA ADRIANA VÁSQUEZ AGUIRRE	39548739	17 – Enero - 2025
3	LILIANA AURORA CANTAR BEJARANO	1023939776	17 – Enero - 2025
4	HILDRE MILENA ALIPIO VIASOS	1033738933	17 – Enero - 2025
5	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTOYA	52897388	17 – Enero - 2025
6	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	1014271697	17 – Enero - 2025
7	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	1049618427	17 – Enero - 2025
8	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	1026259022	17 – Enero - 2025
9	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	52896809	17 – Enero - 2025
10	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	51990215	17 – Enero - 2025
11	MARGY DAYANA LANCHEROS RODRIGUEZ	1002526889	17 – Enero - 2025
12	ANGELICA CARDENAS CARDENAS	1077034468	17 – Enero - 2025
13	ERIKA DANIELA RONCANCIO GAIO	1233690214	17 – Enero - 2025
14	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	1004094874	17 – Enero - 2025
15	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	1007708587	17 – Enero - 2025
16	MAIRA ERMENINA RAMIREZ MOJICA	1237441094	17 – Enero - 2025
17	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	52985663	17 – Enero - 2025
18	LILIANA ARQUEZ FERNÁNDEZ	1014262757	17 – Enero - 2025
19	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	29543936	17 – Enero - 2025

20	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	1050964709	17 – Enero - 2025
21	NINI JOHANA DUARTE BARRIGA	52542846	17 – Enero - 2025
22	DELCY QUIÑONEZ MORA	49658990	17 – Enero - 2025
23	LEYLA RAQUEL ALAPE	28866906	17 – Enero - 2025
24	NUBIA OJEDA MELO	51836069	17 – Enero - 2025
25	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	100766425	17 – Enero - 2025
26	YESICA PAOLA GONZALES GONZALES	6079772	17 – Enero - 2025
27	SOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	6978409	17 – Enero - 2025
28	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	1085099264	17 – Enero - 2025
29	RAFAEL COGOLLA	9090315	17 – Enero - 2025
30	MIGUEL LOPEZ PEÑUELA	79791532	17 – Enero - 2025
31	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	52917473	17 – Enero - 2025
32	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	26203690	17 – Enero - 2025
33	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	45469198	17 – Enero - 2025
34	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	52983141	17 – Enero - 2025
35	LINA MARIA SALINAN SUAREZ	1019605453	17 – Enero - 2025
36	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	1031130719	17 – Enero - 2025
37	NAYELIS MEJIA SEGOVIA	1193581137	17 – Enero - 2025
38	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBATINO	1067964339	17 – Enero - 2025

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Esp. Sistemas Calidad e Inocuidad Alimentos
Capacitador

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Ingeniera de Alimentos
Capacitador

PLAN DE CAPACITACIÓN JORNADA DOS

CONTENIDO DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS ASOBEN

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36; se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para empresas y personas naturales.

MARCO NORMATIVO

RESOLUCIÓN 2674 De 2013 Artículo 12. Educación y capacitación "*Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.*

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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias".

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo del establecimiento, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear en el proceso de formación en la **Jornada de capacitación II** es del tipo **teórico práctica y virtual**, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador y la validación de los conocimientos recibidos con un sistema de evaluación.

DURACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

La presente capacitación será desarrollada de manera presencial en las oficinas de GEMSAP o en la empresa de la empresa, de acuerdo a la logística acordada entre las partes, para lo cual se determina una **intensidad horaria de 10 horas de formación al año** como lo establece la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, las 10 horas de formación están divididías en dos sesiones de capacitación cada una con duración de 5 horas de trabajo, de las cuales 4 horas de trabajo se desarrollan de manera catedrática por parte del docente capacitador, y 1 hora de trabajo se desarrolla de manera grupal entre el docente y los asistentes; así mismo se propone realizar la primer jornada de capacitación presencial según la fecha estipulada y la segunda jornada 6 meses después de la primera, esto para garantizar formación continua para los manipuladores de alimentos.

PERFIL DEL DOCENTE CAPACITADOR

La capacitación será dirigida e impartida por los siguientes profesionales señor **RAFAEL ALBERTO ORJUELA** con cedula de ciudadanía N° **1.014.208.551**, quien posee título profesional como **Especialista En Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos,** y **JASLEIDY ANDREA ROCHA PINEDA** con cedula de ciudadanía N° **1.019.035.816** quien posee título profesional como **Ingeniera de Alimentos**; quienes gracias a su formación académica, idoneidad técnica, y experiencia laboral especifica de más de cuatro (4) años en las áreas de capacitación y formación en higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad; cuenta con las suficientes capacidades técnicas y profesionales para desempeñarse como **DOCENTES CAPACITADORES** del personal manipulador de alimentos en todo el territorio nacional.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Certificado de asistencia.
- Cronograma de capacitación.
- Evaluación de los conocimientos impartidos a los asistentes.
- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

JORNADA DE CAPACITACIÓN II

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para empresas y establecimientos de alimentos.

CRONOGRAMA DE TRABAJO JORNADA DE CAPACITACIÓN II

TEMA DE CAPACITACIÓN	OBJETIVO A ALCANZAR	INTENSIDAD HORARIA
Prácticas higiénicas	Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias para conservar las características de inocuidad de los alimentos y generar buenas conductas laborales en el desarrollo de las tareas del manipulador de alimentos	**2 horas**
Factores claves en la conservación de alimentos	Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando **alimentos seguros**	**2 horas**
Plan de Saneamiento e inspección sanitaria	Reconocer la importancia de la implementación del plan de saneamiento básico en las empresas y establecimientos del sector alimentos, con el fin de garantizar el eficaz desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua potable; además de Identificar los requisitos sanitarios que debe cumplir la empresa ante las autoridades sanitarias como parte del saneamiento básico del lugar.	**1 hora**
EVALUACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS RECIBIDOS JORNADA DE CAPACITACIÓN II		
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN		**5 horas**

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Esp. Sistemas Calidad e Inocuidad Alimentos
Capacitador

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Ingeniera de Alimentos
Capacitador

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

CERTIFICACION DE ASISTENCIA A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

JORNADA DE CAPACITACIÓN II

Por medio de la presente certifico que las siguientes personas han asistido a la capacitación de alimentos sanos y seguros, con una duración de cinco (5 horas de formación), como complemento a la Jornada Continua y Permanente de capacitación en manipulación higiénica y segura de alimentos, en cumplimiento de la normatividad vigente.

LISTADO DE ASISTENTES A LA JORNADA DE CAPACITACIÓN II

	NOMBRES	CEDULA O DOCUMENTO	FECHA
1	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	1014292125	18 – Julio - 2025
2	ELSA ADRIANA VÁSQUEZ AGUIRRE	39548739	18 – Julio - 2025
3	LILIANA AURORA CANTAR BEJARANO	1023939776	18 – Julio - 2025
4	HILDRE MILENA ALIPIO VIASOS	1033738933	18 – Julio - 2025
5	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTOYA	52897388	18 – Julio - 2025
6	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	1014271697	18 – Julio - 2025
7	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	1049618427	18 – Julio - 2025
8	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	1026259022	18 – Julio - 2025
9	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	52896809	18 – Julio - 2025
10	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	51990215	18 – Julio - 2025
11	MARGY DAYANA LANCHEROS RODRIGUEZ	1002526889	18 – Julio - 2025
12	ANGELICA CARDENAS CARDENAS	1077034468	18 – Julio - 2025
13	ERIKA DANIELA RONCANCIO GAIO	1233690214	18 – Julio - 2025
14	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	1004094874	18 – Julio - 2025
15	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	1007708587	18 – Julio - 2025
16	MAIRA ERMENINA RAMIREZ MOJICA	1237441094	18 – Julio - 2025
17	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	52985663	18 – Julio - 2025

18	LILIANA ARQUEZ FERNÁNDEZ	1014262757	18 – Julio - 2025
19	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	29543936	18 – Julio - 2025
20	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	1050964709	18 – Julio - 2025
21	NINI JOHANA DUARTE BARRIGA	52542846	18 – Julio - 2025
22	DELCY QUIÑONEZ MORA	49658990	18 – Julio - 2025
23	LEYLA RAQUEL ALAPE	28866906	18 – Julio - 2025
24	NUBIA OJEDA MELO	51836069	18 – Julio - 2025
25	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	100766425	18 – Julio - 2025
26	YESICA PAOLA GONZALES GONZALES	6079772	18 – Julio - 2025
27	SOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	6978409	18 – Julio - 2025
28	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	1085099264	18 – Julio - 2025
29	RAFAEL COGOLLA	9090315	18 – Julio - 2025
30	MIGUEL LOPEZ PEÑUELA	79791532	18 – Julio - 2025
31	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	52917473	18 – Julio - 2025
32	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	26203690	18 – Julio - 2025
33	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	45469198	18 – Julio - 2025
34	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	52983141	18 – Julio - 2025
35	LINA MARIA SALINAN SUAREZ	1019605453	18 – Julio - 2025
36	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	1031130719	18 – Julio - 2025
37	NAYELIS MEJIA SEGOVIA	1193581137	18 – Julio - 2025
38	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBATINO	1067964339	18 – Julio - 2025

RAFAEL ALBERTO ORJUELA
Esp. Sistemas Calidad e Inocuidad Alimentos
Capacitador

JASLEIDY ANDREA ROCHA
Ingeniera de Alimentos
Capacitador



La salud es de todos | Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 201921400331311
Fecha: 2019-03-19

Bogotá D.C.,

Señor
RAFAEL ALBERTO ORJUELA ORJUELA
Calle 78f # 112f 07
Bogotá D.C., Colombia
ra.orjuela@gmail.com

ASUNTO: Respuesta al Radicado N° 201942400330792

Respetado señor

Referente a su consulta concerniente a la emisión de un concepto frente al cumplimiento de los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, relacionada con la validez del proceso de formación destinado a manipuladores de alimentos de manera virtual, es decir a través de plataforma digital educación tipo online, esta Cartera manifiesta que:

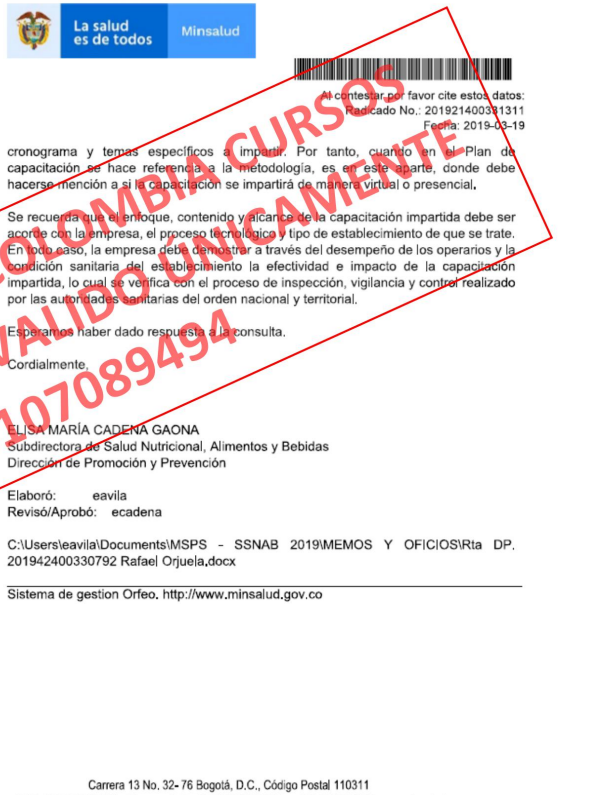
El precitado acto administrativo señala que las empresas objeto de la misma resolución, deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la mencionada resolución.

Cuando el plan de capacitación sea realizado por personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, las mismas deben demostrar su idoneidad técnica y científica, así como su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Por lo anterior, la selección de la persona natural o jurídica para impartirá el mencionado Plan de capacitación, estará a cargo de la empresa que requiere de este servicio y es quien valora su experticia para el desarrollo de la actividad de capacitación; sin embargo la misma norma, no condiciona a que sea de manera presencial o virtual.

El artículo 13 de la mencionada resolución, frente al plan de capacitación, señala que debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes,

Carrera 13 No. 32- 76 Bogotá, D.C., Código Postal 110311
PBX: (57-1) 3305000 - Línea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.co



La salud es de todos | Minsalud

Al contestar por favor cite estos datos:
Radicado No.: 201921400331311
Fecha: 2019-03-19

cronograma y temas específicos a impartir. Por tanto, cuando en el Plan de capacitación se hace referencia a la metodología, es en este aparte, donde debe hacerse mención a si la capacitación se impartirá de manera virtual o presencial.

Se recuerda que 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. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida, lo cual se verifica con el proceso de inspección, vigilancia y control realizado por las autoridades sanitarias del orden nacional y territorial.

Esperamos haber dado respuesta a la consulta.

Cordialmente,

ELISA MARÍA CADENA GAONA
Subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas
Dirección de Promoción y Prevención

Elaboró: eavila
Revisó/Aprobó: ecadena

C:\Users\eavila\Documents\MSPS - SSNAB 2019\MEMOS Y OFICIOS\Rta DP. 201942400330792 Rafael Orjuela.docx

Sistema de gestion Orfeo. http://www.minsalud.gov.co

Carrera 13 No. 32- 76 Bogotá, D.C., Código Postal 110311
PBX: (57-1) 3305000 - Línea gratuita: 018000-960020 Fax: (57-1) 3305050 www.minsalud.gov.co

SIN MINISTERIO DE SALUD COLOMBIA CURSOS
MANIPULACIÓN ALIMENTOS VALIDOS NACIONALMENTE
PARA GEMSAP 3107089494



UNIVERSIDAD DE LA SALLE
COLOMBIA

Educar para Pensar, Decidir y Servir
Personería Jurídica Resolución 0927 del 12 de febrero de 1965

LA UNIVERSIDAD DE LA SALLE
En nombre de la República de Colombia y por autorización del Ministerio de Educación Nacional,

le otorga a

Rafael Alberto Orjuela Orjuela

C.C. 1014.208.591 de Bogotá, D.C.

El Título Académico de

Especialista en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Por haber cursado y aprobado el programa académico y cumplido los requisitos legales y reglamentarios.

En fe de lo cual firmamos y sellamos este Diploma en Bogotá, D.C., a los 28 días del mes de Octubre de 2022

Nixy Alexander Murcia Chávez, f.s.c.
RECTOR

Saray Yaneth Moreno Espinosa
SECRETARIO GENERAL

Julio C. Sandoval Villarreal
DECANO

Registro 66
Anotado al folio 1 Libro 3

Nº 013345

AVAL PROFESIONAL ESPECIALISTA EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS VALIDO UNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494



REPÚBLICA DE COLOMBIA

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PERSONERÍA JURÍDICA RESOLUCIÓN 1891 DE JUNIO 19 DE 1963 - DECRETO EJECUTIVO NO. 687 DE MAYO 6 DE 1970

TENIENDO EN CUENTA QUE

Jasleidy Andrea Rocha Pineda

C.C. No. 1019035816 DE BOGOTÁ D.C.

Cursó los estudios y cumplió con todos los requisitos de carácter académico, legales y reglamentarios, le confiere

EL TITULO DE

Ingeniero de Alimentos

Y le expide el presente Diploma refrendado con las firmas y el sello de la Universidad.
Bogotá, D.C., Noviembre 28 de 2019

RECTOR

SECRETARIO GENERAL

REGISTRO

1690-2019

AVAL CAPACITADOR INGENIERO DE ALIMENTOS
VALIDO ÚNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios
CVAD-2022-1409497

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que JASLEIDY ANDREA ROCHA PINEDA, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1019035816, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 091062-0509775 CND desde el 10 de Febrero de 2020, otorgado(a) mediante Resolución Nacional R2020009891.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veintidos (22) días del mes de Junio del año dos mil veintidos (2022).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

AVAL CAPACITADOR INGENIERO DE ALIMENTOS
VALIDO ÚNICAMENTE PARA GEMSAP 3107089494

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA – COPNIA
Calle 78 Nº 9 - 57 - Teléfono: 322 0191 - Bogotá D.C.
e-mail: contactenos@copnia.gov.co
www.copnia.gov.co

GEMSAP

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES



GUÍA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

2025

ELABORADO POR GEMSAP

Contenido

1. Introducción 2

2. ¿Quiénes manipulan alimentos? 3

3.Contaminación de alimentos 4

3.1 Factores de contaminación de alimentos……..6

4. Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de alimentos 7

5. Limpieza y desinfección 10

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

1. Introducción

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población, pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Independientemente del origen de la contaminación, una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta.

Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Esta guía tiene el propósito de llevar al personal que trabaja en la industria alimentaria y/o manipula materias primas y alimentos, al conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Junto con lo anterior, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que todos adapten los conocimientos expresados en la guía a las necesidades particulares del país.

El curso está estructurado en tres módulos y sus anexos, que hacen relación a los siguientes temas: 1) Peligros de los alimentos; 2) Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA); y 3) Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos.

La evaluación forma parte de la etapa final de esta guía. El objetivo aquí es verificar los conocimientos aprendidos durante el desarrollo del curso sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos para la salud de la población.

Escanea el Código Qr Para ir a Nuestra Plataforma Virtual

© Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de esta guía sin autorización expresa de GEMSAP Colombia quienes son los responsables del curso de manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas en Colombia.

2. ¿Quiénes manipulan alimentos?

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos.

Por lo tanto, son muchas las personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos permita a toda costa evitar los peligros que provocan las ETA.

Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otros tipos de males gastrointestinales, provocados por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos.

Las ETA afectan principalmente a las poblaciones más susceptibles de nuestra sociedad, como son: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas. Y sabemos que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes, corran el riesgo de consumir un alimento contaminado.

Nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave dentro de un establecimiento de comidas y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia, la de nuestra comunidad y la del negocio en el que elaboramos alimentos.



3.Contaminación de alimentos

¿Qué se considera contaminación de alimentos? Podemos definir contaminante o peligro alimentario como cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

1. Peligros físicos



Son cuerpos extraños que generalmente son apreciados por el ojo humano, tales como cristales, pepitas, huesos, espinas, cáscaras, plásticos, efectos personales (anillos, pendientes, relojes, colgantes, etc.). Generalmente se presentan de forma accidental durante su elaboración.



2. Peligros Químicos

La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo.

Ejemplos: Residuos de plaguicidas, Fertilizantes, Medicamentos, metales, tintas de impresión, aditivos alimentarios y colorantes no aprobados.

3. Peligros Biológicos



Causada por la presencia de microbios, hongo t/o sus toxinas en los alimentos. Este es un tipo de contaminación muy frecuente tanto en hogares como en restaurantes.
Normalmente es la causa principal de las enfermedades transmitidas por los alimentos y por lo tanto es el tipo de contaminación con la que debemos de tener más cuidado.

La contaminación puede ser:

A - Contaminación por bacterias, virus, etc.
B - Contaminación por residuos tóxicos, plaguicidas, disolventes, etc.

Los organismos más frecuentes en el trabajo de manipulador son las bacterias y las levaduras (hongos).

Los organismos más peligrosos y frecuentes pueden verse en el cuadro siguiente.

Microorganismos	¿Qué produce?	Contaminación	Alimentos Sensibles	Prevención
Salmonella	**Salmonelosis:** -Fiebre alta -Dolor abdominal -Dolor de cabeza -Diarrea	-Intestino humano -Animal	-Huevos -Carne de ave. -Mayonesa. -Almejas -Alimentos crudos	-Mantener alimentos en refrigeración a temperatura adecuada -Lavarse bien las manos -Lavar utensilio
Staphylococcus aureaus	**Intoxicación por Staphylococcus:** -Calambres -Diarrea -Vómitos -Erupciones en la piel	-Nariz -Garganta -Piel -Pelo -Heridas -Granos infectados	-Platos preparados -Productos de pastelería	-Higiene del personal -No toser, estornudar, sonarse, etc. Cerca a los alimentos.
Clostridium botulinum	**Botulismo:** -Diarrea -Nauseas -Vómitos -Parálisis muscular -Muerte	- Polvo -Tierra-Agua en mal estado -Intestino de animales - Solo crece SIN OXIGENOS	-Charcutería mal elaborada -Conservas caseras mal elaboradas.	-Tratamiento térmico adecuado en un lugar oscuro y seco. -No se puede eliminar del alimento -Deberá eliminarse cualquier enlatado con olor, sabor y/o color raro
Listeria monocytogenes	**Listeriosis:** -Diarrea -Nauseas -Erupciones en la piel -Es capaz de atravesar membranas, y en embarazadas produciendo mal formaciones en el feto.	-Polvo -Tierra	- Quesos -Productos cárnicos cocidos -Pescados ahumados	-Buen tratamiento térmico -Higiene del personal, buenas prácticas de manipulación -Limpieza y desinfección Almacenar los alimentos a temperatura adecuada.
Escherichia Coli	-Dolor abdominal -Diarrea -Falta de fiebre -Ataque	-Agua -Manipuladores	-Carne picada -Lecha mal tratada -Agua no potable	-Correcta higiene -Tratamiento térmico de alimentos -Se elimina por calor

Los medios de contaminación son los siguientes:

- Contacto con otros alimentos contaminados.
- Contacto con la saliva al hablar, toser o estornudar.
- Alimentos crudos que están contaminados
- Por las manos al tocar cosas contaminadas y luego los alimentos.

3.1 Factores de contaminación de alimentos

Son muchos los factores que influyen en el crecimiento bacteriano, por lo que es importante controlarlos para evitar infecciones e intoxicaciones.

Los factores más importantes son:

1. La temperatura

- Hay que guardar los alimentos a temperaturas bajas.

< - 18°C	0° - 5°C	10° - 65°C	> 100°C
CONGELACIÓN No crecen, pero tampoco se mueren	REFRIGERACIÓN Crecen, pero muy lentamente	ZONA DE PELIGRO Favorece crecimiento, siendo 37° donde más se favorece.	COCINADO Casi todos los Microorganismos mueren

2. Actividad de Agua (AW)



Es el agua libre que posee un alimento y que sirve de medio para la proliferación de bacterias Los alimentos deshidratados, tienen poca agua libre y su vida útil de consumo es mayor.

Ejemplos: pasas y frutas secas, charqui, chalonas, cecinas y pescado seco salado, otros.



3. Acidez (pH)

Conocido como pH, es un factor principal para la supervivencia y crecimiento de microorganismos. Los alimentos ácidos como los encurtidos tienen vinagre que inhibe el crecimiento microbiano alargando el periodo de aptitud para su consumo.

4. Composición



La mezcla de ciertos ingredientes como salsas o cremas a base de leche, huevos o queso fresco; los rellenos de pavos, de empanadas o pasteles; entre otros, pueden favorecer el crecimiento de los microbios ya presentes.

Hay que guardar los alimentos a temperaturas bajas.

4. Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de alimentos

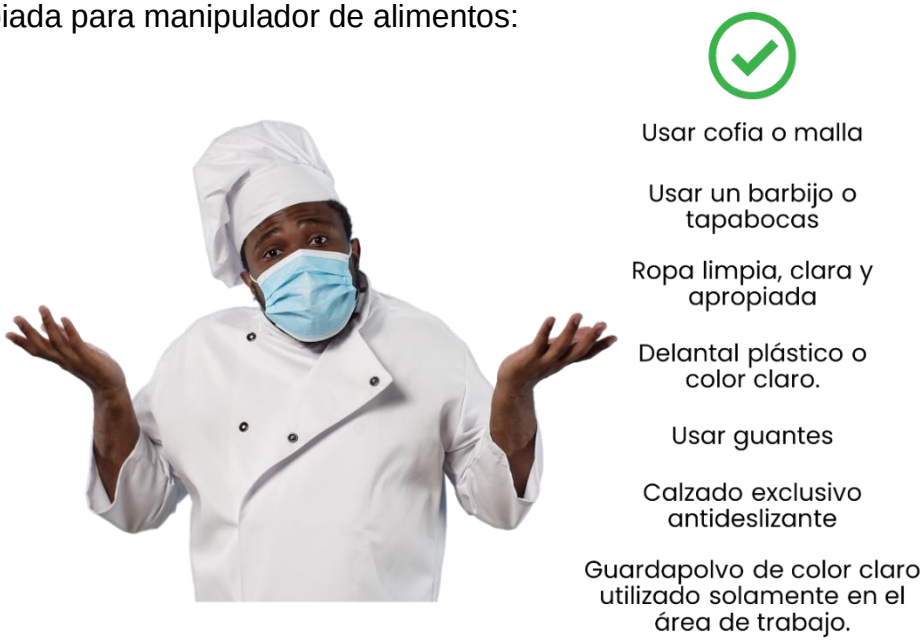
El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.

A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador, son las siguientes:

- Optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.
- Higiene personal: Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón.
- Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.
- Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.
- Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.

Dotación: La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.

Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:



4

¿Cómo puede transmitir enfermedades a un alimento a través de manos sucias?



Tener practicas higiénicas

Las Buenas Prácticas de Higiene, conocidas también por su abreviación BPH, son todas las medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos a través toda la cadena alimentaria, es decir, en todos los procesos desde el campo o producción primaria hasta el momento en que llega a la mesa del consumidor final.

Las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos comprenden varios aspectos que van desde la higiene personal de las personas que entran en contacto con los alimentos, hasta cada uno de los procesos y condiciones de los alimentos antes de ser consumidos.

1. Lavarse siempre bien las manos antes de empezar a trabajar y cada vez que se requieran. Se deben mantener las uñas cortas, libres de suciedad y nunca se deben pintar.

2. Usar tapabocas siempre que se esté cerca de los alimentos y nunca hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.

3. Informar de inmediato cualquier enfermedad o molestia. Si se trata de cualquier síntoma relacionado con coronavirus se debe reportar de inmediato a la autoridad competente para dar inicio a cerco epidemiológico.

3. Informar de inmediato cualquier enfermedad o molestia. Si se trata de cualquier síntoma relacionado con coronavirus se debe reportar de inmediato a la autoridad competente para dar inicio a cerco epidemiológico.



La forma correcta de lavarse las manos, lo explicamos en 6 pasos



El lavado de manos debe durar min 40 s

5. Limpieza y desinfección

Se debe mantener la máxima limpieza en el personal, en las instalaciones y en los utensilios. La limpieza es básica en el trabajo de un manipulador para poder manipular los alimentos sin riesgos innecesarios.

Las tareas de limpieza pueden dividirse en:



1. Limpieza de utensilios de cocina y piezas desmontables

Los pasos a seguir son:

- Eliminar con un cepillo los restos de comida.
- Remojar y enjuagar los útiles en agua caliente.
- Lavar con agua caliente (40º-50ºC) con solución detergente.
- Aclarar o enjuagar con abundante agua corriente para quitar totalmente el detergente.
- Desinfección:
  Inmersión durante 2 minutos en agua caliente (80ºC).
  Inmersión durante 1 minuto como mínimo en solución desinfectante, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Secar al aire después de aclarado, y si es manual, con papel de un solo uso.

2. Limpieza de las instalaciones

Deben limpiarse y desinfectarse todas las instalaciones, sobre todo la zona de manipulación de alimentos.

Hay que tener en cuenta 3 puntos:

2.1 Utilizar los productos adecuados para limpiar y desinfectar.

Estos productos deben estar siempre separados de los alimentos.

Debemos tener en cuenta que limpiar consiste en quitar los restos y suciedad y para ello se utilizan detergentes; y desinfectar consiste en eliminar bacterias y otros microorganismos y para ello se utiliza lejía, amoníaco, etc.

2.2 Limpiar de una forma adecuada.

- Se limpiará evitando levantar polvo.
- No se barrerá si hay alimentos cerca.
- Las encimeras donde vayamos a manipular alimentos deberán estar secas, por lo que habrá que limpiar con la suficiente antelación.
- Al terminar la jornada debe realizarse una limpieza y desinsectación adecuada de todos los utensilios y superficies que hayan estado o vayan a estar en contacto con alimentos.



2.3 Limpiar con frecuencia suficiente:

Se limpiarán todos los días:

- Cocina y comedor.
- Todos los aparatos que hayan estado en contacto con alimentos.
- Cubertería, vajilla, etc.
- Servilletas, manteles, etc. (lavado a máquina).
- Baños utilizados por el personal y los clientes, reponiendo papel, jabón, etc.
- Suelos y paredes que se ensucien.
- Ropa de los manipuladores (lavado a máquina).
- Cubos de basura y contenedores situados en las cocinas.

Se limpiará una vez a la semana:

- Limpieza profunda de los aparatos que hayan estado en contacto con los alimentos.
- Limpieza profunda de los servicios y vestuarios.
- Limpieza de frigoríficos y cámaras de conservación.
- Limpieza de ropa del resto de personal.
- Las operaciones de limpieza estarán mejor controladas si se establece un programa de limpieza donde aparezca:

Fin.

GEMSAP

GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Evidencia fotográfica

ASOBEN

Curso Presencial de Manipulación de Alimentos

17 de enero del 2025




¿PREGUNTAS
O
DUDAS?


LOS MICROORGANISMOS
Y LAS ENFERMEDADES
TRANSMITIDA POR LOS
ALIMENTOS


UN ALIMENTO PERFECTO DEBE GARANTIZAR
Alimentos de Calidad
Alimentos Seguros




LOS MICROORGANISMOS
Y LAS ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR LOS
ALIMENTOS




UN ALIMENTO PERFECTO DEBE GARANTIZAR
Alimentos de Calidad
Alimentos Seguros


UN ALIMENTO PERFECTO DEBE GARANTIZAR




SALIDA