Tipo de Actividad:	Normatividad y conceptos Basicos en manipulacion de alimentos
Objetivo:	Dar cumplimento al cronograma de capacitaciones.

Fecha: 21 de Febrero 2025 Ciudad: Bogota.
Hora de Inicio 3 pm Hora Final 5 pm.

No.	Nombres y Apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	Luis al Reginal Zamora	1052730244	Aux cocina	
2	Luz Adriana Villalobos	52975107	Aux Pedagogia	Luz A.
3	Martha Clavijo castiblanco	52'280.038	Aux Pedagogica	Martha Clavijo
4	Adriana Aleneth Martinez	52450045	Docente	Adriana G.
5	Natalia Andrea Sierra Sanchez	1030566997	Docente	Natalia Sierra
6	Yeimy Paola Zambrano Medina	1019073262	Docente	Yeimy Z.
7	Leidy Geraldine Benito Angel	1000728522	Docente	Leidy B.
8	Maria Cristina Uniago	52340779	Docente	Maria Cristina U.
9	Patricia Murcia	52801727	Docente	Patricia M.
10	Gloria Patricia Lopez C.	52342595	Docente	Gloria Lopez
11	Maria Sanchez	39250402	Docente	Maria
12	Mercy Santa Valencia	38797403	Aux cocina	Mercy Valencia
13	Lina Marcela Fabra	1066725250	Aux. cocina	Lina Fabra
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Nombre del Capacitador o Encargado de la Actividad: Hernán Arenas

Observaciones:

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

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

NIT. 860.006.705-1

info@fol.org.co
(+57-1) 681 51 89
CARRERA 90 # 147C 32

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

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

FECHA

21 de febrero de 2025

PROFESIONAL RESPONSABLE

Hernán Darío Arenas

1. NORMATIVIDAD Y CONCEPTOS BÁSICOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 1

OBJETIVO GENERAL

Socializar los aspectos más importantes del decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, que reglamentan los principios básicos y practicas generales de higiene de las Buenas prácticas de Manufactura (BPM), para minimizar los riesgos de contaminación, por medio del conocimiento y empoderamiento de las auxiliares de alimentos de la Fundación Otero Liévano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a las docentes, Auxiliares y personal de servicios generales del programa Jardín en la normatividad vigente de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Lograr que la totalidad de manipuladores de la fundación se involucren y participen en la implementación y ejecución de las BPM.
- Propender por la calidad del Servicio de alimentación.

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 vigor 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 vigor 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.

FUNDACIÓN OTERO LÉVANO

NIT. 860.006.705-1

info@fol.org.co
(+57-1) 681 51 89
CARRERA 90 # 147C 32

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.

FUNDACIÓN OTERO LÉVANO

NIT. 860.006.705-1

info@fol.org.co
(+57-1) 681 51 89
CARRERA 90 # 147C 32

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.

Se anexa copia de la resolución 2674 de 2013 completa

METODOLOGÍA:

INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Docentes Auxiliares y personal de servicios generales del programa jardín.	2 horas.	Marco Teórico, esferos, computador portátil, video beam o televisor

1. **Resolución de dudas e inquietudes.**

El nutricionista resolverá las dudas e inquietudes que las auxiliares manifiesten. Tiempo: 30 Minutos.

BIBLIOGRAFÍA

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