	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

FECHA:	15	02	2025
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, BUENAS PRÁCTICAS DE MANO FACTURA, BALANCE NUTRICIONAL E IMPORTANCIA DEL CUIDADO PERSONAL, PLAN DE SANEAMIENTO, RECEPCION DE MATERIA PRIMAS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS EN CASO DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS DEL JARDIN		
LUGAR:	JARDIN INFANTIL MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN INFANTIL MANANTIAL		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Proporcionar 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 y todos los procesos que con lleva la resolución.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 15 de febrero 2025 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 Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, el cual expresa la presente

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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.

Para recibir materia prima y prevenir enfermedades infecciosas, se deben tomar medidas de higiene, identificar las materias primas y realizar inspecciones.

Powered by CamScanner

Medidas de higiene Lavarse las manos, Usar guantes, Usar elementos de protección personal (EPP), Practicar la higiene respiratoria y la etiqueta de tos, Limpiar y desinfectar los equipos y dispositivos biomédicos.

Identificación de materias primas

- Asegurarse de que las materias primas estén debidamente identificadas
- Tener a disposición de la autoridad sanitaria competente la ficha técnica de cada materia prima

Inspección de materias primas

- Inspeccionar las materias primas antes de utilizarlas
- Clasificar las materias primas
- Realizar análisis de laboratorio si es necesario
- Limpiar las materias primas con agua potable o un medio adecuado

Medidas preventivas en caso de enfermedades infecciosas

- Informar a los supervisores si se está enfermo
- Evitar manipular alimentos si se tienen síntomas como diarrea, vómitos o heridas cutáneas

Se da por finalizada la socialización siendo las 10:00 am

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2025

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilval1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 15 /02 /2025

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
	Lucero Angulo	28366392	
	Brigyid Castro	1030[illegible]869	
	[illegible]	1828524	
	Ruby Cubillos	38202865	
	MARTHA MOLINA	55154428	MARTHA Mol.
	Vanesa Benavides Castillo	1026277467	
	Paula Andrea Ramirez	1000517175	Paula Ramirez
	Saidy Gineth Beltran	1010115164	Saidy B.
	Diana Rojas	1032359268	Diana Rojas
	Ana Barrera	52127354	
	Angie Natalia González Beltrán	1069769416	
	Camila González Daza	1000830759	Camila G.D.
	Ana Edilma Rubiano	52243556	

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD
EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Powered by CamScanner