1. INTRODUCCIÓN

La inocuidad alimentaria es en la actualidad una preocupación mundial y una de las metas prioritarias de organismos, tanto nacionales como internacionales; a pesar de ello, las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) se encuentran entre los principales problemas de salud pública.

De hecho, la Organización Mundial de la Salud (OMS), estima que para el año 2008, 3,3 millones de personas fallecieron por causa de enfermedades diarreicas, en la mayoría de los casos, atribuidas al consumo de agua y alimentos contaminados por falta de higiene en la manipulación de los mismos. La (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos.

Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, en tanto y en cuanto que si se presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden la confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en establecimientos de preparación y venta de alimentos, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redunda en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, asegurando los productos a los clientes.

Es importante el diseño y la aplicación de un plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y BPM, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos así procesados pueden llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

2. JUSTIFICACIÓN

De acuerdo al 'manual de capacitación para manipulación de alimentos' de la Organización Panamericana de la Salud (O.P.S.)

Las enfermedades transmitidas por alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene efectos económicos sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, en tanto y en cuanto que, si presenta un brote de enfermedad en la población, estos establecimientos pierden la confiabilidad que los puede llevar incluso al cierre.

Las empresas de transporte de alimentos hacen parte vital de la cadena alimentaria, ya que los alimentos necesitan ciertas condiciones especiales en el transporte para su conservación mientras llegan a su destino, por tanto, estas empresas no son ajenas a la obligación de cumplir con las BPM dada la variedad de productos y clientes que manejan y el compromiso de entregar un producto con las mejores condiciones de inocuidad y calidad.

En Colombia existe la ley 9 de 1979 o Código Sanitario Nacional (CSN), el cual en el titulo 5° establece las pautas para el manejo de alimentos a nivel nacional.

De acuerdo a la 'LEY NÚMERO 1122 DE 2007' CAPITULO VI, SALUD PÚBLICA.

En el Artículo 32º. De la salud Pública. La salud pública está constituida por el conjunto de políticas que buscan garantizar de una manera integrada, la salud de la población por medio de acciones de salubridad dirigidas tanto de manera individual como colectiva, ya que sus resultados se constituyen en indicadores de las condiciones de vida, bienestar y desarrollo del país. Dichas acciones se realizarán bajo la rectoría del Estado y deberán promover la participación responsable de todos los sectores de la comunidad.

Y que a través de la Resolución 2674 del 2013 (Remplaza al decreto 3075/97) y los artículos relacionados a continuación se establece:

Artículo 1°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento,

transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;

b) Al personal manipulador de alimentos,

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. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los 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. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y 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.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: *Metodología, duración, docentes, cronograma y temas* específicos a impartir. 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.

El desarrollo de este plan de capacitaciones en Manipulación higiénica de alimentos, tiene como finalidad llevar a cualquier persona que manipula alimentos, el conocimiento necesario que le facilite aplicar las pautas correctas en esta labor.

Artículo 36. Responsabilidad. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la presente resolución.

Parágrafo 1°. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

Parágrafo 2°. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general:

- ✓ Proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos en COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL identificar los principios básicos de higiene para la adecuada manipulación de los alimentos.

3.2. Objetivos específicos:

- ✓ Dar a conocer conceptos básicos sobre higiene de los alimentos.
- ✓ Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación y deterioro de los alimentos durante el manejo y la preparación.
- ✓ Comprender el papel y responsabilidad en el manejo higiénico de los alimentos y en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaría.
- ✓ Comprender los beneficios económicos y la satisfacción que se pueden obtener al ofrecer al consumidor un servicio higiénico que aumentará su prestigio, y como resultado, las ventas.
- ✓ Disminuir las pérdidas económicas causadas por el deterioro y contaminación de alimentos por mala conservación y manipulación.

4. ALCANCE

El plan de capacitación en manipulación higiénica de alimentos de COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL , aplicará a todas las personas involucradas en los procesos, desde la gerencia y dirección hasta los manipuladores de alimentos.

5. PLAN DE CAPACITACIÓN

El plan de capacitación contemplará los siguientes temas de acuerdo a lo establecido en el artículo 13 de la resolución 2674 del 2013.

- ✓ RESPONSABILIDAD SOCIAL Y LEGAL……..……2h
  - Introducción
  - Objetivos del plan de capacitación
  - Conceptos y Definiciones en BPM
  - Inocuidad Alimentaria

- ✓ NORMATIVIDAD SANITARIA
  - Marco legal, Resolución 2674 del 2013.
  - Capitulo III, Articulo 11 al 14.
  - Capitulo VIII, Restaurantes y establecimientos gastronómicos

- ✓ HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ……..……1h
  - Importancia de la Manipulación higiénica de Alimento.
  - Practicas higiénicas e indumentaria del manipulador de alimentos.
  - Lavado correcto de Manos.
  - Estado de salud del personal manipulador.

- ✓ CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS. ……..…….. 2h
  - Contaminantes Físicos
  - Contaminantes Químicos
  - Contaminantes Biológicos (Bacterias, hongos, Virus y Parásitos)

- ✓ CONTAMINACIÓN CRUZADA. ……..……..…1h
  - Fundamento de la contaminación cruzada
  - Por transporte inadecuado de productos alimenticios
  - Por Almacenamiento
  - Por Manipuladores
  - Como evitar la contaminación cruzada en las preparaciones de alimentos

- ✓ CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. ……..…… 1h

  Importancia de la cadena de frío
  Factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.
  Temperaturas seguras de almacenamiento y recepción de alimentos
  Temperaturas de riesgo o peligro en el almacenamiento de los alimentos

- ✓ CLASISFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS. ……1h

  De acuerdo al tiempo de Vida Útil.
  De acuerdo al Riesgo en salud pública.

- ✓ IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS EQUIPOS Y UTENSILIOS…1h

  - Detergente
  - Desinfectante
  - Solución
  - Operación de Limpieza de los equipos y utensilios
  - Operación de Desinfección los vehículos
  - Finalidad de la Limpieza y desinfección

- ✓ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA). ……1h

  Clasificación de las ETA´s.
  - Infecciones
  - Intoxicaciones
  - Toxiinfecciones
  - Organismos que las causan

_____

Total. …… 10h

NOTA: El tema de control de vectores lo suministran las empresas de control de plagas que le prestan el servicio de fumigación y certificación.

6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Los temas contemplados en el plan de capacitación serán desarrollados durante el transcurso del año de acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la resolución 2674 del 2013.

PLAN DE CAPACITACIÓN	2025							
	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
RESPONSABILIDAD SOCIAL Y LEGAL NORMATIVIDAD SANITARIA. 2h								
HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. 1h								
CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS. 2h			ejecutada					
CONTAMINACIÓN CRUZADA. 1h								
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. 1h								
CLASISFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 1h								
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 1h								
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA). 1h								

NOTA: El orden de los temas y las fechas de cada mes, están sujeto a cambios y disponibilidad del personal, de acuerdo a la prioridad evaluada durante su desarrollo y necesidad del establecimiento.

CONTROL DE CAMBIOS

ELABORÓ:	REVISO: Comité de calidad	APROBÓ: Representante Legal
Ingeniero de Alimentos, Capacitador		

VERSIÓN Nº	CAMBIOS REALIZADOS	FECHA
001	Creación Del Documento	15/03/2025