FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO

CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CAPACITACIÓN
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PERSONAL AUXILIAR DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

ÁREA DE NUTRICIÒN
CCC CAMINOS DE VIDA

AÑO 2023

FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO

CONSTRUYENDO VIDA

1. DECRETO 3075 DE 1997 – RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

OBJETIVO GENERAL

Socializar el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, que reglamentan los principios básicos y prácticas generales de higiene de las Buenas Prácticas de Manufactura, para minimizar los riesgos de contaminación, por medio del conocimiento y empoderamiento de los auxiliares de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a los auxiliares de alimentos en la normatividad vigente de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Lograr que la totalidad de manipuladores del Centro de Protección se involucren y participen en la implementación y ejecución de las BPM.
- Propender por la calidad del Servicio de alimentación.

MARCO TEÓRICO

DECRETO 3075 DE 1997 - RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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.

A nivel nacional se cuenta con la ley 9 de 1979 del Código Sanitario Nacional, el decreto 3075. Del año 1997 y el 22 de Julio del 2014 entra en vigor la resolución 2674 de 2013 que reglamenta parcialmente y complementa el capítulo V (Alimentos) del decreto 3075 el cual sigue vigente.

Las dos normas establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.

La resolución establece los requisitos para la notificación, permiso y registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

DECRETO 3075 DE 1997

El decreto 3075 consta de 4 títulos, 14 capítulos con 125 artículos en los que se busca la reglamentación de las BPM pasando por la conceptualización, especificaciones de las

instalaciones, higiene de los manipuladores, registro sanitario, sanciones, multas y hasta la suspensión del registro sanitario así como demás directrices que competen a las buenas prácticas de manipulación.

TITULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1° Ámbito de Aplicación: A todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos, equipos y utensilios y al personal manipulador de alimentos.
b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre todas las actividades realizadas a los alimentos y materias primas.

Artículo 2° Definiciones

Artículo 3° Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Pública

- Carne, Productos cárnicos y sus preparados
- Leche y Derivados Lácteos
- Productos preparados a base de huevo
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente (PH>4.5)
- Alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo
- Agua envasada
- Alimentos infantiles

Artículo 4° Mataderos. Los mataderos se considerarán como fábricas de alimentos y su funcionamiento obedecerá a lo dispuesto en el Título V de la Ley 9 de 1979.

Artículo 5° Leche. La producción, procesamiento, almacenamiento, transporte, envase, rotulación, expendio y demás aspectos relacionados con la leche se regirán por la Ley 9 de 1979

Artículo 6° Obligatoriedad de dar aviso a las autoridades competentes. Las personas naturales o jurídicas responsables de las actividades reglamentadas deben informar a la autoridad competente la existencia y funcionamiento del establecimiento, cualquier cambio de propiedad, de razón social, ubicación o cierre temporal o definitivo para efectos de la vigilancia y control sanitarios.

TITULO II: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 7°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y comercialización de alimentos se deben ceñir a los principios de BPM según este decreto.

CAPITULO I. Edificación e Instalaciones

Artículo 8°. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos debe cumplir condiciones generales para: Localización y acceso, diseño, construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos e instalaciones.

Artículo 9°. Condiciones específicas del área de elaboración: Referente a Pisos y Drenajes, Paredes, Techos, Ventanas, Puertas y demás accesos, iluminación, ventilación.

CAPITULO II. Equipos Y Utensilios
Artículo 10° - 12°. Los Equipos y Utensilios utilizados dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Verifica las condiciones específicas de fabricación, utilización de agentes de limpieza y desinfección. Condiciones de instalación y funcionamiento.

CAPITULO III. Personal Manipulador de Alimentos
Artículo 13° - 15°. En lo referente a condiciones de salud, educación y capacitación, Prácticas higiénicas y medidas de protección.

CAPITULO IV. Requisitos Higiénicos de Fabricación
Artículos 16° - 21°. Todas las materias primas e insumos deben cumplir con los requisitos exigidos para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento. Rige además los envases, operaciones de fabricación, prevención de la contaminación cruzada, operaciones de envasado.

CAPITULO V. Aseguramiento y control de la calidad
Artículos 22° - 27°. Todas las operaciones relacionadas con los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados, variando según el tipo de alimento y las necesidades de la empresa. A través de sistemas de control y cubrir todas las etapas del procesamiento del alimento

CAPITULO VI. Saneamiento
Artículos 28° - 29°. Trata lo relacionado con sistemas de limpieza y desinfección, control de plagas y programa de desechos solidos

CAPITULO VII. Almacenamiento, Distribución, Transporte Y Comercialización
Artículos 30° - 35°. Dan a conocer todas y cada una de las especificaciones de manipulación de alimentos en cada uno de los procesos, como son higiene, conservación y demás normas sanitarias.

CAPITULO VII. Restaurantes y Establecimientos para consumo de alimentos
Artículos 36° - 40°. Corresponde a la aplicabilidad de los artículos relacionados anteriormente

TITULO III. VIGILANCIA Y CONTROL
Artículos 41° - 54° Trata lo relacionado con Registro Sanitario, Requisitos, vigencia, vencimientos, responsabilidades, multas y demás trámites legales.

CAPITULO X -XI Importaciones
Artículos 55° - 66° Certificado de expedición sanitarias, análisis de laboratorio, traslado de alimentos, inspección de mercancías y autorizaciones

FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO

CONSTRUYENDO VIDA

CAPITULO XII- Vigilancia Sanitaria
Artículos 67° - 78° Toma de muestras, visitas de control e inspección, actas y demás documentos de control, vigilancia epidemiológica y registros de información.

CAPITULO XII- Revisión de Oficio del Registro Sanitario
Artículos 79° - 80° Determinar si el alimento y su comercialización se ajustan a las condiciones del registro sanitario y a las disposiciones sobre la materia prima.

CAPITULO XIV- Medidas Sanitarias de Seguridad, Procedimientos y sanciones
Artículos 81° - 125° Disposiciones sanitarias, suspensión de trabajos, decomisos de productos, vacunaciones, aplicación de medidas sanitarias y todo lo relacionado que llevan a la suspensión del registro sanitario

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

La resolución 2674 de 2013 consta de 4 Títulos, 12 capítulos y 55 artículos en los que se busca la reglamentación de las BPM pasando por la conceptualización, especificaciones de las instalaciones, higiene de los manipuladores, registro sanitario, sanciones, multas y hasta la suspensión del registro sanitario así como demás directrices que competen a las buenas prácticas de manipulación.

Los principales cambios que trae la resolución 2674, 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, 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.

TITULO I: DISPOSICIONES GENERALES

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,
c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

Artículos 3° y 4° Definiciones y Clasificación de alimentos para consumo humano. El Invima, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

TITULO II: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la resolución.

CAPITULO I Edificación e Instalaciones

Artículos 6° y 7°. Condiciones generales y específicas del área de elaboración: Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales, de igual manera las áreas destinadas a la elaboración de productos comestibles, deben cumplir con requisitos de diseño y construcción.

CAPÍTULO II. Equipos y utensilios

Artículo 8° 9° Y 10. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 11, 12, 13, y 14. Referente al Estado de salud´, Educación y capacitación continua, Plan de Capacitación, Prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador de alimentos.

CAPÍTULO IV. Requisitos higiénicos de fabricación

Artículo 15,16,17,18,19 y 20. Condiciones generales**,** Materias primas e insumos, Envases y embalajes utilizados para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envases, embalajes y almacenamiento deben cumplir con los requisitos estipulados y Prevenir la contaminación cruzada.

CAPÍTULO V. Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Artículo 21-22, Referente al Control de la calidad e inocuidad y Sistema de control, donde todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados, deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles

variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 23-24. Laboratorios. Obligatoriedad de profesional o personal técnico Todas las fábricas de alimentos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya y contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

CAPÍTULO VI. Saneamiento

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

CAPÍTULO VII. Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos

Artículo 27. Condiciones generales. Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar: a) La contaminación y alteración; b) La proliferación de microorganismos indeseables; c) El deterioro o daño del envase o embalaje.

Artículo 28-31. Almacenamiento, Transporte, Distribución, comercialización y Expendio de alimentos. Las empresas que realizan esta actividad deben cumplir con todas las condiciones sanitarias y técnicas descritas en la resolución. Durante las actividades de distribución y comercialización de alimentos y materias primas debe garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos.

CAPÍTULO VIII. Restaurantes y establecimientos gastronómicos

Artículo 32-34. Condiciones generales y específicas del área de preparación de alimentos. Y Equipos y utensilios Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las condiciones sanitarias específicas, además que de los equipos y utensilios empleados deben cumplir con las condiciones establecidas en la presente resolución.

Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos y Responsabilidad. Normatiza las operaciones de preparación y servido de los alimentos**.** 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.

TÍTULO III. VIGILANCIA Y CONTROL

CAPÍTULO I y II Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria
Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Artículo 38,39. Registro o Permiso Sanitario. Vigencia y renovación
El Registro Sanitario tendrá una vigencia de cinco (5) años y podrá ser renovado sucesivamente por períodos iguales. La solicitud de renovación la deberá realizar el titular del registro, tres (3) meses antes de la fecha de su vencimiento, para lo cual, deberá acreditar la documentación exigida en la presente resolución.

Artículo 40, 41. Notificación y Vigencia de la Notificación Sanitaria.
La Notificación Sanitaria tendrá una vigencia de diez (10) años y podrá ser renovada sucesivamente por períodos iguales. La solicitud de renovación la deberá realizar el titular de la notificación, tres (3) meses antes de la fecha de su vencimiento, para lo cual, deberá acreditar la documentación exigida en la presente resolución.

Artículo 42. Registro, Permiso o Notificación Sanitaria para varios productos. Se podrán amparar alimentos bajo un mismo Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, en los siguientes casos:

Artículo 43,44. Modificaciones y Competencia para expedir Registro, Permiso y Notificación Sanitaria Cualquier cambio en el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria deberá reportarse ante el Invima, quien lo tramitará, conforme al procedimiento que para tal fin tenga implementado. Además expedirá los registros, permisos y notificaciones sanitarias para los alimentos, así como la renovación y/o modificación a los mismos.

Artículo 45. Modalidades de expedición de los registros, permisos y notificaciones sanitarias. Los registros, permisos y notificaciones sanitarias de alimentos se concederán para:

Artículo 46. Normas para alimentos importados. Los alimentos importados deberán cumplir con las normas y reglamentos sanitarios expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), podrá aplicar las normas del Codex Alimentarius, en el evento en que no exista una normativa nacional específica para un producto importado.

Artículo 47. Responsabilidad. El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se

concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

CAPÍTULO III. Revisión de oficio

Artículo 48,49. Revisión y Procedimiento para la revisión.. El Invima podrá ordenar en cualquier momento la revisión de un alimento amparado con registro, permiso o notificación sanitaria, con el fin de:

a) Determinar si el alimento y su comercialización se ajustan a las condiciones del registro, permiso o notificación sanitaria y a las disposiciones sobre la materia;

b) Actualizar las especificaciones y metodologías analíticas, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos que se presentan en el campo de los alimentos; c) Adoptar las medidas sanitarias necesarias, cuando se conozca información nacional o internacional acerca de un ingrediente o componente del alimento, que pongan en peligro la salud de los consumidores.

CAPÍTULO IV. Inspección, vigilancia y control

Artículo 50. Inscripción. A partir del sexto mes siguiente a la publicación de la presente resolución, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades dispuestas en el presente reglamento, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento que establezcan dichas entidades. Así mismo y de manera permanente, deberán informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.

Artículo 51. Inspección, Vigilancia y Control. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social.

Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

TÍTULO IV. DISPOSICIONES FINALES

Artículo 53. Transitorio. Hasta por un plazo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de publicación de la presente resolución, los alimentos que se comercialicen en el territorio nacional, seguirán cumpliendo los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto3075 de 1997.

Artículo 54. Notificación. La presente resolución será notificada a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 55. Vigencia y derogatorias. De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión Andina 562, la presente resolución, salvo lo dispuesto en los artículos 4° y 50, empezará a regir después de doce (12) meses, contados a partir de su publicación en el **Diario Oficial**, para que los fabricantes, procesadores, preparadores, envasadores, almacenadores, transportadores, distribuidores, importadores, exportadores y comercializadores de alimentos y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones aquí establecidas y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

METODOLOGÍA:

NÚMERO DE INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 hora	Marco Teórico, esferos, computador portátil, video beam o televisor

DESARROLLO

A través de video instructivo y diapositivas se expondrá la temática principal. Enseguida se distribuiran a los participantes por grupos de 2 personas y se entrega 3 de los capitulos de la resolución 2674 de 2013 para exposicion de idea principal. Aclaración de conceptos.
Tiempo: 40 minutos.

http://es.slideshare.net/YASBLEIDIBONILLA/decreto-3075-de-1997-diapositivas
http://es.slideshare.net/juanmanueljr1927/diapositivas-decreto-3075

https://prezi.com/h_99tezlhirw/decreto-3075-resolucion-2674/

http://es.slideshare.net/YASBLEIDIBONILLA/decreto-3075-de-1997-diapositivas

https://www.youtube.com/watch?v=d-Hq4AC1kDg conversatorio

BIBLIOGRAFÍA

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

FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO
CONSTRUYENDO VIDA

2. CAPITULO III, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013,

OBJETIVO GENERAL

Aplicar las prácticas adecuadas de higiene del personal que interviene en la manipulación de alimentos según la resolución 2674 de 2013, por parte de los auxiliares de alimentos, con el fin de demostrar a través del desempeño del personal y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar al personal del servicio de alimentación y manipuladores indirectos sobre las Prácticas adecuadas de higiene personal del manipulador de alimentos.
- Concientizar al personal del servicio de alimentación y personas que intervienen en el proceso de producción y servido sobre los riesgos de contaminación que puede causar una inadecuada manipulación de alimentos y la necesidad de proteger el alimento.

MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

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.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Los entes de vigilancia y control, podrán sancionar a las instituciones que no cumplan con la presente capítulo.

METODOLOGÍA:

NÚMERO DE INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 hora	Capítulo de Resolución impreso, esferos, papel kraft, marcadores, computador, video beam.

DESARROLLO DEL TALLER

El profesional de nutrición hará exposición a través de diapositivas e imágenes del **CAPÍTULO III, Personal manipulador de alimentos,** de la resolución 2674 de 2013.

Proyección de video:
https://www.youtube.com/watch?v=SfvN3Lr6TSA&ebc=ANyPxKoEkQp_mQhZ1T87A9A4jd--hbWphD51b3L_QgPdFR9T1DN1y4WhQgKzm5jQHt-de7AE41UcxudCO9cWuMgKGl1TUZTrog#t=8.431701

Diligenciamiento del formato EVALUACIÓN DE BPM AL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTOS. Y se realiza refuerzo de acuerdo a lo encontrado.

Tiempo: 40 minutos.

BIBLIOGRAFÍA

Resolución 2674 de 2013, CAPÍTULO III, Personal manipulador de alimentos.

3. LAVADO DE MANOS

OBJETIVO GENERAL

Reforzar el conocimiento de la técnica correcta de lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos para asegurar la calidad en los procesos de transporte, recibo, almacenamiento, producción, servido y distribución en el Servicio de alimentos del Centro de Protección.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar al personal que interviene directamente en la manipulación de los alimentos, sobre el procedimiento de lavado de manos de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento Básico del Centro.
- Concientizar al personal sobre la importancia del adecuado lavado de manos y en los momentos establecidos.

MARCO TEÓRICO

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS), son causadas por microorganismos peligrosos y/o sustancias químicas tóxicas. La mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria se pueden prevenir con una manipulación apropiada de los alimentos.

Los microorganismos son seres vivos invisibles al ojo humano. Hay dos tipos diferentes de microorganismos: no patógenos y patógenos para la salud humana.

Los microorganismos no patógenos son benéficos y útiles, están presentes en el proceso de elaboración de ciertos alimentos y bebidas (Queso, yogurt, cerveza y vino), se utilizan en la fabricación de medicinas (como la penicilina) y ayudan a digerir los alimentos en el intestino.

Los microorganismos peligrosos causan enfermedades a las personas y pueden incluso matar. Se denominan “patógenos”. La mayoría de ellos no altera el aspecto de los alimentos.

Los microorganismos son tan pequeños que 1 millón de ellos ocuparían el espacio de una cabeza de alfiler. Ejemplos de microorganismos son las bacterias, virus, levaduras, hongos y los parásitos. El olor, sabor y la apariencia de los alimentos no son indicadores fiables de su inocuidad. Algunos microorganismos de alteración cambian efectivamente el aspecto de los alimentos y son peligrosos. Un ejemplo es el moho verde que aparece sobre el pan, que puede producir toxinas. Algunos de los microorganismos de transmisión alimentaria peligrosos más comunes son: Bacterias - Salmonella, Shigella, Campylobacter y E. coli; Parásitos - Giardia, Trichinella; y Virus – Hepatitis A, Norovirus.

Los microorganismos se encuentran en todas partes, pero sobre todo en las heces, tierra y el agua, ratas, ratones, insectos y otros animales, animales domésticos, marinos y de granja (como perros, peces, vacas, gallinas y cerdos) y las personas (Boca, nariz, intestinos, manos, uñas y piel).

Los microorganismos dependen de alguien o algo para desplazarse. La transferencia de microorganismos de una superficie a otra se denomina “contaminación”. Las manos son uno de los vehículos más habituales con que se desplazan microorganismos de un lugar a otro.

Si un manipulador de alimentos está infectado por virus y continua manipulando alimentos, el virus puede pasar al consumidor a través de ella. La hepatitis A y el norovirus son ejemplos de virus que pueden transmitirse de esta forma.

La mayoría de los microorganismos “crece” por multiplicación. Para multiplicarse, necesitan: comida, agua, tiempo y calor. La carne, pescado, leche, el queso y huevos son alimentos que proporcionan las condiciones ideales para el crecimiento microbiano.

Una bacteria puede duplicarse en tan sólo 15 minutos. Esto significa que, en 6 horas, 1 bacteria supera los 16 millones. Para ser nocivas, algunas bacterias tienen que alcanzar altos niveles de concentración. Otras bacterias pueden provocar enfermedades aun estando

presentes en un número muy reducido. Muchos virus son más pequeños que las bacterias. No crecen en los alimentos o el agua, pero éstos son vehículos para su transmisión.

Miles de millones de personas padecen cada año uno o más episodios de enfermedades de transmisión alimentaria sin llegar a saber que su dolencia tenía su origen en los alimentos. Los síntomas más comunes son dolores estomacales, vómitos, alergias manifiestas en afecciones de piel y diarrea. Los síntomas pueden manifestarse muy rápidamente tras la ingesta del alimento o después de algunos días o incluso semanas. En la mayoría de los casos de enfermedades de transmisión alimentaria, los síntomas se manifiestan de 24 a 72 horas después de la ingesta del alimento. Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden acarrear problemas de salud a largo plazo. Algunas enfermedades muy graves, como el cáncer, la artritis y los trastornos neurológicos, pueden ser provocadas por alimentos contaminados.

Para personas mayores, las consecuencias de las enfermedades de transmisión alimentaria son por lo general más graves y con mayor frecuencia mortales. Se calcula que en el 3% de los casos, las enfermedades de transmisión alimentaria pueden acarrear problemas de salud a largo plazo. Los cuidadores pueden contraer enfermedades de transmisión alimentaria de pacientes infectados.

Los microorganismos no son la única causa de las enfermedades de transmisión alimentaria. Las personas también enferman a causa de sustancias químicas tóxicas, entre ellas: las toxinas naturales; metales pesados, organoflorados, pesticidas y contaminantes ambientales; las sustancias químicas utilizadas para tratar animales; los plaguicidas utilizados de forma inadecuada; los productos químicos de limpieza; y los aditivos alimentarios utilizados de forma inadecuada. Algunas medidas simples, como el lavado y el pelado de alimentos, pueden reducir el riesgo que representan las sustancias químicas presentes en la superficie de los alimentos.

El lavado de manos con jabón interrumpe la cadena de transmisión de enfermedades. Frecuentemente, las manos actúan como vectores que portan organismos patógenos y causan enfermedades que se pueden contagiar de persona a persona, ya sea a través del contacto directo o indirectamente mediante superficies. Cuando las personas no usan jabón para lavarse las manos que han estado en contacto con heces humanas o de animales, con fluidos como secreciones nasales y con alimentos o agua contaminados, pueden transmitir bacterias, virus y parásitos a diversos huéspedes.

La remoción de microorganismos patógenos de las manos puede ser incrementada por el uso de sustancias antisépticas después del lavado. Las sustancias antisépticas más usadas son:

1) Jabones: son casi ineficientes como antisépticos para la piel. El Pseudomonas aeru-ginosa puede crecer en algunos jabones líquidos. La principal acción de los jabones es su actividad detergente, disminuyendo las bacterias transitorias de las manos.

2) Alcohol: Los alcoholes etil e isopropil son buenos antisépticos para la piel, pero no son eficaces contra esporas.

3) Compuestos cuaternarios de amonio: los residuos de jabón limitan su acción antiséptica en las manos.

4) Compuestos de iodo: los compuestos de iodo combinados con detergentes se consideran buenos agentes de limpieza y no irritan la piel, sin embargo su acción antiséptica es moderada.

5) Hipoclorito: las soluciones de hipoclorito (50 ppm de cloro disponible) se usan en establecimientos de procesamiento de alimentos, pero hay poca evidencia de su acción antiséptica, ya que son inactivados por la presencia de materia orgánica. Esas sustancias irritan la piel.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

- Humedezca manos y antebrazo.
- Aplique jabón líquido desinfectante y distribúyalo uniformemente en manos y antebrazo.
- Friccione la punta de los dedos en la palma de la mano contraria o limpie debajo de las uñas utilizando una uña de la otra mano.
- Continúe la fricción en cada dedo, efectuando movientes circulares y sin retornar.
- Frote los espacios interdigitales.
- Friccione enérgicamente palma y dorso de la mano, palma con palma y dorso con dorso.
- Friccione el antebrazo, de la muñeca hasta el codo, efectuando movientes circulares y sin retornar.
- Enjuague con abundante agua, dejándola correr de los dedos a los codos. Conserve los brazos separados del tronco y las manos por encima del nivel del codo.
- Asegúrese de remover completamente el jabón para evitar el riesgo de dermatitis.
- Seque las manos y luego el antebrazo, con secador de manos automático o toallas desechables de papel.
- Cierre la llave.

LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS MANOS SE DEBE REALIZAR:

- Al iniciar y terminar el turno.
- En cambio de actividad.
- Antes y después de preparar y servir alimentos.
- Antes y después de manipular alimentos crudos.
- Después de seleccionar el mercado y organizar bodega.
- Después del manejo de desechos y de usar productos químicos.
- Después de tocar equipos y superficies sucias.
- Después de descanso.
- Después de ingerir alimento.
- Antes y después de ir al baño.

METODOLOGÍA:

NÚMERO DE INTEGRANTES	**TIEMPO**	**RECURSOS**
Auxiliares de alimentos	1 hora	Imágenes del procedimiento de lavado de manos, esferos, jabón líquido, lavamanos, agua, toallas.

FUNDACION OBRASDE MISERICORDIA CON CRISTO

CONSTRUYENDO VIDA

DESARROLLO DEL TALLER

Inicialmente 3 personas, de manera práctica mostrarán al grupo como cada uno de ellos en su tarea diaria de manipuladores de alimentos realiza el lavado de manos.

La profesional de Nutrición realizará el lavado de manos siguiendo el procedimiento de lavado de manos publicado en cada área de lavado de manos, seguidamente cada una de las auxiliares debe realizar el procedimiento, durante el cual se darán indicaciones. Se debe enfatizar en los momentos en que el manipulador de alimentos se debe lavar las manos correctamente y en los aspectos que se deben tener en cuenta antes del lavado de manos.

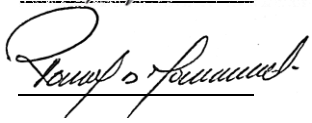
Tiempo: 45 minutos

BIBLIOGRAFÍA

Resolución 2674 de 2013, CAPÍTULO III, Personal manipulador de alimentos
Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, Organización mundial de la salud, Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria.

Plan de Saneamiento Básico del Centro de comunidad de cuidado.

FIRMAS
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	C.C CAMINOS DE VIDA	
RAÚL ARMANDO MARTÍNEZ	COORDINADOR	C.C CAMINOS DE VIDA	

Anexos: registro de asistencia y evidencia fotográficas.

Elaboró: LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ
Nutricionista Dietista CCC Caminos de Vida