## ANEXO 9: MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO




**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

## ANEXO 10: CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

# El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En cumplimiento de la Ley 119 de 1994*

***Hace constar que***

**EVER MAURICIO SILVA HERRERA**

*Con Cédula de Ciudadanía No. 79321354*

*Cursó y aprobó la acción de Formación*

**APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

*con una duración de 48 horas*

*En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los dieciseis (16) dias del mes de noviembre de dos mil veintidos (2022)*

Firmado Digitalmente por

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

**87594743 - 16/11/2022**
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9406002668336CC79321354C.

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2025

## INEAS

### DATOS GENERALES DEL INGENIERO

**NATURAL: X** **JUÍIDICA: ___**

**EMPRESA QUE PROVEE LA CAPACITACIÓN:** INEAS

**NIT:** 52.432.451-1

**DIRECCIÓN OFICINA:** CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR - CARRERA 11A # 191-28

**TELÉFONO:** 3118488942 - 3012729669

**NOMBRE DEL INGENIERO DE ALIMENTOS:** EVER MAURICIO SILVA HERRERA

**MATRÍCULA PROFESIONAL:** 091062-0569489 CND

### DATOS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN CONTINUADA DE 10 HORAS

**NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:** INEAS

**DIRECCIÓN DEL LUGAR DONDE SE CAPACITA :** CARRERA 26 D BIS NO 32ª-16 SUR

**BARRIO:** MURILLO TORO **LOCALIDAD:** RAFAEL URIBE URIBE

**FECHA DE LA PRIMERA CAPACITACIÓN:** **HORA:**

**FECHA DE LA SEGUNDA CAPACITACIÓN:** **HORA:**

**FECHA DE LA TERCERA CAPACITACIÓN:** - **HORA:** -

**FIRMA DEL INGENIERO:** _____

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

# TEMAS DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

| PRIMERA CAPACITACIÓN | SEGUNDA CAPACITACIÓN | TERCERA CAPACITACIÓN |
|---|---|---|
| **1. Alimentos**<br><br>1.1 Concepto, importancia y clasificación<br><br>**2. Contaminación**<br><br>2.1 Concepto<br>2.2 Contaminación, física, química y biológica, contaminación cruzada<br>2.3 Prevención: manipulación higiénica<br><br>**3. Etas (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)**<br><br>3.1. Conceptos principales<br>3.2 Enfermedades: salmonella, E. Coli, Cisticercosis, Listeria Monocytogenes, Hepatitis A.<br>3.3 Cómo se contaminan los alimentos, formas de prevenirlas: manejo de temperaturas<br><br>**4. Normas del manipulador de alimentos, importancia y consecuencias de no ponerlas en práctica**<br><br>4.1 Actitud y profesionalismo | **1. Resolución 2674 De 2013**<br><br>1.1 Los diez cambios que modificó la resolución al decreto<br><br>**2. Buenas prácticas de manufactura**<br><br>2.1 Instalaciones físicas<br>2.2 Equipos y utensilios<br>2.3 Personal manipulador de alimentos<br>2.4 Requisitos higiénicos de Fabricación<br>2.5 Calidad<br>2.6 Saneamiento<br>2.7 Transporte<br><br>**3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal**<br><br>3.1 Introducción a la salud ocupacional y el ejercicio saludable<br><br>**4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación.**<br><br>**5. Recepción de materia prima**<br><br>**6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas** | **1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas**<br><br>**2. Manejo De Aguas Residuales.**<br><br>**3. Manejo De Residuos Sólidos Y Líquidos.**<br><br>**4. Inocuidad De Alimentos, Control Sanitarios, Estudio De Puntos Críticos Haccp**<br><br>**5. Programa De Control Preventivo Semanal De Vectores (Plagas)**<br><br>**6. Concientización De La Aplicación De Todas Las Normas De La Ley Sanitaria.**<br><br>**7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones.**<br><br>**8. Leyes y decretos**<br><br>8.1 Decreto 1500 De 2007, Resolución 240 Y 242.<br><br>8.2 Decreto 5109 De 2005.<br><br>8.3 Decreto 1686 De 2012.<br><br>8.4 Decreto 162 De 2021 |

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

## METODOLOGÍA DE LA CAPACITACIÓN

Se inicia con la planeación de las capacitaciones, fechas y horarios, con sus respectivos temas a desarrollar, las evaluaciones y además de un cronograma donde se organiza toda la información.

La capacitación comienza con un diagnóstico del establecimiento y de los asistentes, para conocer cuáles son sus conocimientos previos a la capacitación, mientras se va llenando la lista de asistencia.

Durante la capacitación se hace énfasis no solo en los conceptos de manipulación de alimentos y en la aplicación de la norma (BPM), también una de las principales misiones de INEAS es concientizar a los trabajadores de la importancia de su labor, utilizando los principios, los valores, la moral y la ética para que las condiciones del establecimiento mejoren, igual que la calidad de sus productos.

Después de desarrollar los temas planteados a lo largo de la capacitación, se realiza una evaluación que recoja lo más importante de la charla, donde se evalúa distintos temas, pero que se pueden resolver en conjunto con los demás asistentes y el capacitador, para así resolver dudas y dejar claras las respuestas.

Por último, se establecen las conclusiones de la capacitación, dejando unos compromisos por cumplir, y resolviendo cada una de las dudas que presenten los asistentes.

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

# ANEXOS

| ANEXO | TÍTULO |
|---|---|
| 1 | EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1 |
| 2 | RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1 |
| 3 | EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2 |
| 4 | RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2 |
| 5 | CERTIFICACIONES DEL CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |
| 6 | CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO |
| 7 | PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS |
| 8 | PROTOCOLO DE LAVADO DE ENSALADA FRÍA |
| 9 | MATRÍCULA PROFESIONAL DEL INGENIERO |
| 10 | CERTIFICADO DE INOCUIDAD DEL INGENIERO |
| 11 | CARTILLA DE CAPACITACIÓN |

# ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

**Introducción:**

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

**Preguntas para identificar al participante:**

- Nombre Completo
- Número de identificación

**Pregunta 1:** ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

**Pregunta 2:** Un manipulador de alimentos es aquella persona que____. Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

**Pregunta 3:** ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

**Pregunta 4:** ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

**Pregunta 5:** ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

**Pregunta 6:** Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

**Pregunta 6.1:** ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
**Pregunta 6.2:** No se puede evitar una ETA
**Pregunta 6.3:** BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
**Pregunta 6.4:** El lavado de manos constante es importante
**Pregunta 6.5:** Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

## ANEXO 2: RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

| | TALENTO HUMANO CARACOLI |
|---|---|
| NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN | 1109001417 |
| FECHA DE ENVÍO | |
| SCORE | 10 / 10 |
| PREGUNTA 1 | Proteger la saluddel consumidor |
| PREGUNTA 2 | Todas las anteriores |
| PREGUNTA 3 | Eliminar el mugrey la suciedad visible |
| PREGUNTA 4 | Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio |
| PREGUNTA 5 | Alto, medio y bajo |
| PREGUNTA 6.1 | Verdadero |
| PREGUNTA 6.2 | Falso |
| PREGUNTA 6.3 | Falso |
| PREGUNTA 6.4 | Verdadero |
| PREGUNTA 6.5 | Falso |

## CONVENCIONES:

Respuestas correctas Respuestas incorrectas

# ANEXO 3: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2

**Introducción:**

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

**Preguntas para identificar al participante:**

- Nombre Completo
- Número de identificación

**Pregunta 1:** ¿Cuál es la temperatura adecuada para la refrigeración de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. -18°C a -28°C
F. 0°C a 4°C
G. 65°C a 95 °C
H. Ninguna de las anteriores

**Pregunta 2:** ¿Cuál es la temperatura adecuada para la congelación de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. -18°C a -28°C
F. 0°C a 4°C
G. 65°C a 95 °C
H. Ninguna de las anteriores

**Pregunta 3:** ¿Cuál es la temperatura adecuada para la cocción de los alimentos? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Eliminar el mugre y la suciedad visible
F. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
G. Pasar un trapo húmedo por las superficies
H. Ninguna de las anteriores

**Pregunta 4:** Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por____. Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
H. Comer alimentos alterados o en mal estado

**Pregunta 5:** ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
F. Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
H. Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

**Pregunta 6:** La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a __°C. Escribe la respuesta

**Pregunta 7:** ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

I. Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

**Pregunta 8:** Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

**Pregunta 8.1:** La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos

**Pregunta 8.2:** Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos

**Pregunta 8.3:** Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano

## ANEXO 4: RESPUESTAS DE LOS PARTICIPANTES A LA EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 2

| | **Yeimy Jhoana Torres Roncancio** |
|---|---|
| **NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN** | 1109001417 |
| **FECHA DE ENVÍO** | |
| **SCORE** | 10 / 10 |
| **PREGUNTA 1** | 0°C a 4°C |
| **PREGUNTA 2** | -18°C a -28°C |
| **PREGUNTA 3** | 65°C a 95°C |
| **PREGUNTA 4** | Comer alimentos alterados o en mal estado |
| **PREGUNTA 5** | Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura |
| **PREGUNTA 6** | 65 |
| **PREGUNTA 7** | Cárnicos |
| **PREGUNTA 8.1** | Verdadero |
| **PREGUNTA 8.2** | Verdadero |
| **PREGUNTA 8.3** | Falso |

## CONVENCIONES:

Respuestas correctas Respuestas incorrectas

## ANEXO 6: CONCENTRACIÓN DE HIPOCLORITO

| ALIMENTO / SUPERFICIE | CONCENTRACIÓN |
|---|---|
| **ALIMENTOS**  | 1 ml x 1 litro de agua |
| **UTENSILIOS**  | 5 ml x 1 litro de agua |
| **SUPERFICIES**  | 7 ml x 1 litro de agua |
| **BAÑOS**  | 12 ml por 1 litro de agua |
| **CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTE DE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25%** | |

**NOTA:** Después de aplicar el desinfectante se debe dejar actuar por 15 minutos y luego enjuagar muy bien con agua potable y dejar secar al ambiente.

## ANEXO 7: PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

**Duración de todo el procedimiento:** 40-60 segundos

0



Mójese las manos con agua;

1



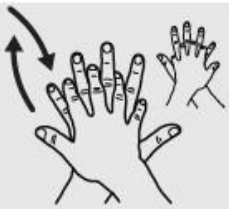
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;

2



Frótese las palmas de las manos entre sí;

3



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;

4



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;

5



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;

6



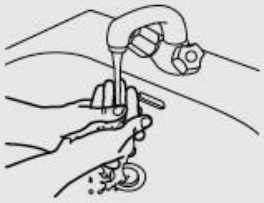
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;

7



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;

8



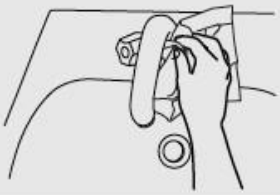
Enjuáguese las manos con agua;

9



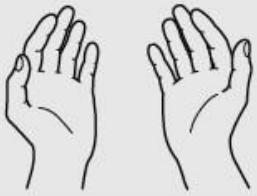
Séquese con una toalla desechable;

10



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

11



Sus manos son seguras.

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

## ANEXO 8: PROTOCOLO DE LAVADO DE ENSALADA FRÍA



1. Retirar manualmente los residuos de polvo o mugre visible.
2. Para el caso de la piña y el maracuyá realizar un lavado más riguroso con ayuda de un cepillo.
3. Enjuagar con suficiente agua potable.
4. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio (20 gotas)
5. Dejar actuar durante 15 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua potable.
7. Dejar escurrir.
8. Cocción al vapor las verduras que lo requieran y que no necesitan desinfección como: Habichuela, pepinos, zanahoria, arveja, cebolla.
9. Realizar prueba de calidad: análisis organoléptico.
10. Cortar en julianas y mezclar.
11. Adicionar sabor según el tipo de ensalada: Sal, limón, vinagreta, con sus respectivos controles de fecha de vencimiento.
12. Servir o ubicar en barra de ensaladas.

## ANEXO 11: CARTILLA DE CAPACITACIÓN

# INEAS

# INGENIEROS ESPECIALIZADOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

# PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2025



**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

## PROGRAMA CAPACITACIÓN:

**Introducción:**

Según la resolución 2674 de 2013, 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.

Para dar cumplimiento, damos a continuación la temática a tratar y el cronograma de capacitación que se llevará a cabo durante este año.

Este manual tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial, a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano. Se espera sea también una fuente de consulta permanente sobre los temas de manejo higiénico de alimentos.

## OBJETIVOS

### GENERAL:

Fomentar el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos, dentro del restaurante, de tal manera que se evite la contaminación y se obtenga un producto de excelente calidad.

### ESPECÍFICOS:

- Elaborar un cronograma anual de capacitación.
- Tratar temas actualizados sobre temas de inocuidad de alimentos.
- Desarrollar cambios de actitud de los manipuladores frente al manejo del producto.
- Dar al manipular las herramientas necesarias para que se evite problemas de deterioro y contaminación de alimentos.

### DEFINICIONES

**Alimentos:** Todo producto natural, artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

**Inocuidad:** Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que estén destinados.

**Manipulador de alimentos:** Es la persona que participa directa o indirectamente en la elaboración, comercialización y consumo de alimentos.

**Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS):** Se refiere a toda enfermedad causada por la ingesta de alimentos contaminados, que provoca efectos nocivos para la salud.

## PLANEACIÓN DE LOS CURSOS

### TEMAS A TRATAR EN LA CAPACITACIÓN

## 1. PRIMER TEMA: DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS, MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

### DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS.

En esta capacitación se socializarán los formatos que se llevarán en el establecimiento y se designará a las personas encargadas de llenarlos.

### MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

**Quienes manipulan los alimentos**

Manipular alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea profesionales en el tema, como amas de casa.

Muchas veces se cree que quienes preparan los alimentos son únicamente los operarios y supervisores de plantas, los chefs y cocineros en hoteles, confiterías o restaurantes. Pero la verdad es que hay muchas otras personas que, con su esfuerzo y trabajo, pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan la calidad higiénica que nos evite a todos el peligro de enfermedades.

## 2. SEGUNDO TEMA: ALMACENAMIENTO ADECUANDO DENTRO DE LA NEVERA – ETAS

### PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

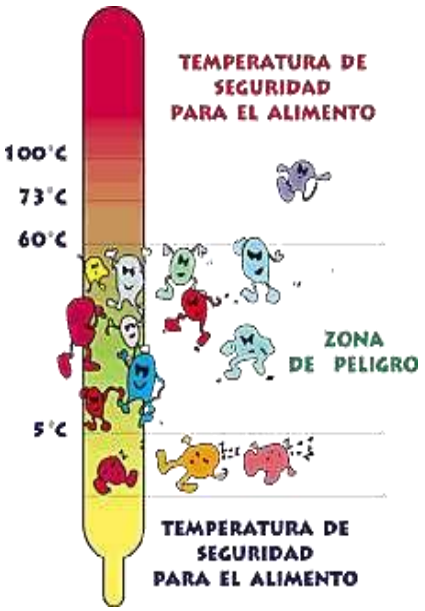
### ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS EN LA NEVERA

Mantener en refrigeración los alimentos ayuda a que se conserven adecuadamente por más tiempo, ya que las temperaturas bajas, hacen más lenta la reproducción de bacterias.

Para ello, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

A. TEMPERATURA:

La temperatura del refrigerador debe estar en un rango de 0° C a 4° C como máximo. Esto hace más lento el crecimiento bacteriano. Es necesario controlar frecuentemente la temperatura con un termómetro de punzón y registrándose a diario para garantizar la adecuada conservación de los alimentos.




**Temperatura ideal de refrigeración:**

**De 0° Celsius a 4° Celsius.**

**Temperatura de congelación:**

**De – 1° Celsius a – 18° Celsius**

B. LIMPIEZA

Se recomienda revisar la nevera todos los días. Si hay alimentos que ya no son aptos par consumo humano se deben desechar.

Para limpiar los estantes y las repisas utilizar una esponja y agua con jabón. Enjuagar perfectamente con agua limpia.

Para ello, aprovechar el día que menos trabajo hay, o los momentos previos a un nuevo abastecimiento de productos.

Evitar el uso de limpiadores con aromas fuertes, para evitar la contaminación de los alimentos con estos olores.

Secar con toallas, telas limpias o toallas de papel.

Una manera de evitar malos olores, es poniendo un vaso con bicarbonato de sodio en el fondo del refrigerador. Se recomienda cambiar cada 3 meses.

Limpiar derrames en el momento en que se generan, en especial los fluidos de la carne cruda.

Descongelar la carne en un estante inferior del refrigerador, en un contenedor, con el fin de reducir la posibilidad de que los líquidos de la carne contaminen otros alimentos.

**NOTA: EL ASEO DEBE REALIZARSE POR TODO EL ESTABLECIMIENTO, INCLUYENDO LUGARES TAN POCO COMUNES COMO LOS CAUCHOS DE LAS NEVERAS. DEBE HACERSE UNA LIEMPIEZA MINUCIOSA.**



C. ROTULACIÓN

Cada alimento debe estar debidamente rotulado dentro de la nevera. De modo que, para cumplir este objetivo, los alimentos deben estar en un recipiente plásticos, higiénicamente usado y con tapa, esto para evitar la contaminación de unos alimentos con otros.

El rótulo debe contar con el nombre del producto, la fecha de ingreso a la nevera y la fecha de caducidad.

A continuación, se presenta una tabla de los tiempos en los que, a temperatura adecuada, se conservan los alimentos para la venta y consumo.

| Conservación de los alimentos en la nevera (0°C a 4°C) | Tiempo (días) |
|---|---|
| | 1 2 3 4 5 |
| Pescado fresco (limpio) | |
| Carne picada | |
| Carne y pescado cocidos | |
| Carne cruda adecuadamente conservada | |
| Leche abierta | |
| Postres caseros | |
| Verdura cocida | |
| Verdura cruda y conservas abiertas (tras cambiar a otro recipiente) | |
| Huevos | 2 a 3 semanas |
| Productos lácteos y otros con fecha de caducidad | La que se indica en el envase |

D. ORGANIZACIÓN

Congelación: Etiquetar y envolver en plástico la carne que se espera conservar

por más tiempo. Poner en el congelador.

Importante recordar que una vez congelada la carne, no se puede volver a congelar. Esto porque podría incrementarse la producción de bacterias en el producto, lo que no la haría apta para el consumo.

Refrigeración: La carne en refrigeración debe ponerse en los estantes inferiores, jamás sobre un alimento ya preparado, puesto que la carne cruda en refrigeración puede tener fluidos que por escurrimientos caerían y contaminarían otros alimentos.

Frutas y verduras: Cuando estos alimentos no han sido debidamente tratados para el consumo se recomienda ponerlos en la parte inferior del establecimiento, donde hay mayor humedad, pues esto ayuda a conservar por más tiempo los productos.

Condimentos y aderezos: Este tipo de productos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden poner en la puerta.

Lácteos y huevo: Se recomienda que los lácteos y huevos se pongan en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta, ya que requieren temperaturas bajas para su conservación.

Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas bajas, por lo que pueden ser conservadas en la puerta del refrigerador. Esto las mantendrá frescas.

Carnes frías y quesos: Pueden estar en estantes superiores o en la puerta, ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos. Importante tener en cuenta que si el queso derrama fluidos, disponerlo en un sitio en que no contamine otros alimentos.

E. ETAS

En el siguiente cuadro se muestran las principales enfermedades transmitidas por alimentos

| PATÓGENO | MECANISMO DE CONTROL |
|---|---|
| **Campylobacter** | Calentar los alimentos a > 60°C.<br>Manipular correctamente. |
| **Salmonella** | Enfriar rápidamente < 4°C.<br>Mantener en caliente > 60°C.<br>Cocinar > 75°C. |
| **Escherichia coli 0157: H7** | Calentar los alimentos > 68°C. |
| **Staphylococcus** | Enfriar rápidamente <<br>4°C. Higiene personal. |
| **Clostridium botulinum** | Cocer de 10 a 15 minutos. |
| **Clostridium perfringes** | Enfriar < 4°C |
| **Listeria** | Pasteurizar la leche.<br>Cocinar el tiempo necesario. |

Adaptado de Collins

NOTA: Para evitar las ETAS, es necesario lavar y desinfectar muy bien las zonas en donde se almacenará la comida, teniendo los cuidados necesarios para evitar la contaminación de los alimentos y distinguiendo de manera adecuada los sitios de disposición de residuos, y el adecuado tratamiento de los productos que se esperan comercializar en el establecimiento.

## 3. TERCER TEMA: RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Recepción de materias primas:






# RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



- Nunca colocar o arrastrar los alimentos por el piso.
- No dejarlos a la intemperie una vez recibidos.
- Tener en cuenta los requisitos de calidad y salubridad.

## Resolución 2674 de 2013




**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**




**PRIMER CAMBIO:** En el decreto 3075 de 1997, se establecía que el uniformedebía ser claro para los manipuladores. Con la llegada de la resolución 2674 de 2013, sigue siendo así, con la diferencia de que se prohíbe el uso de prendas grises.





**SEGUNDO CAMBIO:** Se debe contar con un profesional o técnico en el área para establecimiento que tenga alimentos de alto riesgo. (carnes, pollo, pescado y mariscos)
alimentos precocidos)

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

**TERCER CAMBIO:**
Propone el uso de lavamanos de acción no manual**.**






**CUARTO CAMBIO:**
Exige que se tenga el depósito de residuos sólidos separados del área de proceso, para evitar contaminación.

**QUINTO CAMBIO:** Se clasifican los establecimientos y alimentos en Alto, Mediano y Bajo riesgo.

Visitas con porcentajes de 0% a 100%.





**SEXTO CAMBIO:** La capacitación ahora es de 10 horas anuales y debe existir un programa de capacitación continuada.

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

**SÉPTIMO CAMBIO:**
Temperatura de refrigeración, mínimo -2°C y máximo 4°C.

Se debe además mantener calibrados los equipos de medición. Esto con el fin de garantizar las mediciones.

