PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: Capacitación en manipulación de alimentos

OBJETIVO: Establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las actividades de preparación, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y materias primas, con el fin de minimizar y proteger la vida y la salud de las personas.

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, cumplir con las normas para minimizar los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGÍA: Aprendizaje visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

MÓDULO # 1	FECHA	MÓDULO # 2	FECHA	MÓDULO # 3	FECHA
LEGISLACIÓN VIGENTE ALIMENTOS: **BPM**: Resolución 2674/2013 **CÁRNICOS:** Decreto 1500-2016/2023 Resolución 2417/242 **PESCA**: Decreto 1366 de 2020 Decreto 1686 de 2012	**25 MARZO 2025**	**TIPOS DE CONTAMINACIÓN** - FÍSICA - QUÍMICA - BIOLÓGICA - CRUZADA O TRANSMITIDA	**26 MARZO 2025**	**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO** - ¿Qué es? - Importancia - Registros o planillas ¿Para qué se diligencian?	**26 MARZO 2025**
LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**INTENSIDAD HORARIA**	**MÉTODOS DE CONSERVACIÓN** Efectos de la temperatura Calor Frío Medio ambiente	**INTENSIDAD HORARIA**	**TRANSPORTE DE ALIMENTOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	**INTENSIDAD HORARIA**
USO DE EEP (Elementos de protección personal)		**CADENA DE FRÍO** Refrigeración y congelación		**MICRORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	
BPM: Buenas prácticas de manufactura	**3 HORAS 30 MINUTOS**	**Responsabilidad del MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**3 HORAS 30 MINUTOS**	**MANEJO DE AGUA POTABLE:** Importante contar con tanque de reserva	**3 HORAS 30 MINUTOS**
ETA: enfermedad transmitida por alimentos		**CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**		**DE PREVENCIÓN EN LA SALUD (DENGUE – OTROS)**	

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS ANUALES.

QUIÉN LO NECESITA Y A QUIÉN VA DIRIGIDO

Esta capacitación está dirigida a todas 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.

Este requisito es obligatorio[1] y lo exigen las Autoridades Sanitarias en todo el territorio nacional a todos los manipuladores de alimentos en cada establecimiento.

1 Artículo 13 Resolución 2674 de 2013

LA RETROALIMENTACIÓN ES FUNDAMENTAL - A SER UN BUEN MANIPULADOR DE ALIMENTOS - ALIMENTACIÓN SANA

OBJETIVOS: Ejercer el cumplimiento de la Normatividad Sanitaria Legal Vigente por medio de la cual garantizamos la disminución de los riesgos en Salud Pública.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. **ALIMENTO DE MENOR**

RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo estable cimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección. 3.

TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 8°. Condiciones generales. 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.

Artículo 9°. Condiciones específicas. Los 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 irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

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.

10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

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 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.

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. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

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. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

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.

RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Artículo 32. Condiciones generales. Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.

4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.

9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

ARTÍCULO 33. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

3. Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

4. Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos.

5. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas, y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

6. Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

7. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

8. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

9. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

ARTÍCULO 34. EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo II de la presente resolución.

ARTÍCULO 35. OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

8. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón. 9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. 10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

1. **TIPOS DE CONTAMINACIÓN:**

1.1. CONTAMINACIÓN FÍSICA:

- Cabellos
- Vidrios
- Joyas
- Piedras etc.

1.2. CONTAMINACIÓN QUÍMICA:

- Perfumes
- Cremas
- Clorox
- Jabón

1.3. CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:

- Virus
- Bacterias
- Animales
- Hongos
- Plagas etc

2. **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** Se transmite de un alimento a otro cocidos o crudos

3. **BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

4. **ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS):**

   - A través de la historia, el hombre se ha enfermado al problema de sobrevivir en la lucha constante, frente a epidemias, virus y bacterias.
   - La alimentación adecuada es fundamental para la salud y la vida
   - La pérdida de la salud y de la vida de muchos seres, se debe a la ingestión de alimentos contaminados, alterados o tóxicos.

5. **MICROORGANISMOS:** ¿Qué es un microorganismo?: Son, seres vivos unicelulares de tamaño microscópico y se consideran algunos benéficos en la industria Alimentaria y otros nocivos para la salud pública

6. **MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TODAS LAS PERSONAS**

   - Recibir formación en higiene alimentaria
   - Uniformes, preferible de color claro completo (recogido el cabello) tapabocas
   - Someterse a exámenes médicos periódicamente
   - No usar maquillaje – no usa joyas

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección
- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguir para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección

7. **PROGRAMA MANEJOS DE RESIDUOS SÓLIDOS:** Recipiente Blanco con BOLSA BLANCA, Recipiente Negro con BOLSA NEGRA y Recipiente Verde con BOLSA VERDE

7.1. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

- Establecer procedimientos sobre el control de plagas
- Desarrollar un programa preventivo contra la presencia de plagas en el establecimiento
- Evitar el deterior del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios

8. **MANEJO DE AGUA POTABLE:**

- Garantizar la permanencia de agua potable en el establecimiento
- Garantizar la calidad del agua para consumo humano, a fin de evitar que se produzcan ETAS
- Las normas de calidad están concebidas para proteger la salud humana

9. **TEMPERATURA DE ALIMENTOS:**

- **CALOR**: Destruye las bacterias
- **FRÍO**: No se reproducen las bacterias
- **AMBIENTE**: Multiplica las bacterias

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUNFACTURA (BPM)

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Res. 2674/2013)

Reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora y evita al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.



Cómo se contaminan los alimentos? Estos se contaminan por malas condiciones de higiene de:

- Las personas que manipulan o preparan los alimentos que su familia o usted consumen.
- Los utensilios de preparación como licuadora, tabla de picar, cubiertos y demás elementos de la cocina.
- Los lugares donde se almacenan los alimentos.

CERTIFICACIONES MÉDICAS DE APTITUD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

1. Frotis faríngeo
2. KOH (hongos)
3. Parasitología.
4. Serología para sífilis.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

- 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.

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

- Capacitación al personal manipulador en temas específicos de su actividad.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- **PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**
- Mantener una estricta limpieza e higiene personal
- Uniforme colores claros para evidenciar su limpieza
- Lavado de manos con agua y jabón desinfectante
- Cabello recogido (uso de gorro)
- NO se permite uso de maquillaje
- Uso de tapabocas (cubriendo nariz y boca)
- Mantener las unas cortas, limpias y sin esmalte
- NO se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

HÁBITOS QUE DEBE EVITAR UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

- Escupir: este feo habito contamina el piso, los equipos y a las demás personas que trabajan en el área.
- Comer o beber.
- En las salas de proceso no se pueden entrar alimentos diferentes a los que se estan preparando para evitar contaminación cruzada
- Usar joyas, perfumes, esmaltes, etc.
- Probar los alimentos con los dedos, lo haran con un elemento específico para ese uso
- Rascarse la cabeza o cualquier otra parte del cuerpo, pueden caer cabellos o caspa y ser seriamente peligroso.

PLAN DE SANEAMIENTO

PROGRAMAS QUE INTEGRAN EL PLAN DE SANEAMIENTO:

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.
2. PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
3. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS
4. PROGRAMA SUMINISTRO DE AGUA POTABLE.

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES HIPOCLORITO DE SODIO

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

CONTROL DE PLAGAS

ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA DISEÑAR UN PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

IDENTIFICAR Y DIAGNOSTICAR el tipo de plaga que afecta las instalaciones

SEÑALAR los peligros de la exposición por su presencia

IMPLEMENTAR barreras físicas (mallas, rejillas)

Realizar FUMIGACIÓN PREVENTIVA

REFORZAR Y REGISTRAR con el seguimiento de limpieza y desinfección

EVALUAR Y RESGISTRAR periódicamente la presencia y/o ausencia de plagas

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA)

Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria **(ETA),** son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causada por agentes biológicos, químicos o físicos. Se adquieren por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas.

1. **INTOXICACIÓN ALIMENTARIA:** Presente cuando se consumen alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes.
2. **SINTOMAS MÁS COMUNES DE LAS (ETA)**
3. Diarrea
4. Dolor Abdominal
5. Fiebre
6. Dolor de cabeza
7. Vómito
8. Malestar estomacal

PLAN DE CAPACITACIÓN 10 HORAS RESOLUCIÓN 2674 DE 20213

1



Compre los alimentos en sitios de confianza tanto los que va a preparar como los que consume en el sitio y verifique la fecha de vencimiento antes de consumirlos.

2



Lave sus manos con abundante agua y jabón antes de manipular los alimentos, después de ir al baño, sonarse la nariz, tocar mascotas, estornudar o toser y al regresar de la calle.

3



Separe los alimentos crudos de los cocinados, porque los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.

4



Lave y desinfecte las frutas y verduras antes de prepararlas o consumirlas, así como utensilios y superficies.

5



Cocine muy bien los alimentos, porque así destruimos las bacterias que pueden estar en los alimentos especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados.

6



Proteja los alimentos con tapas o colóquelos en refrigeración.

HEYVAR IMBACHI
Ingeniero de Alimentos
Matrícula profesional Nro. 63254-311735 QND
Cra. 5 Nro. 3-2 Barrio José Homero Alto
Mocoa - Putumayo
Celular No. 3134249237