CERTIFICADOS BPM DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

NOMBRE COMPLETO	CARGO/ROL	FECHA CARNET MANIPULACION DE ALIMENTOS	FECHA VENCIMIENTO CARNET BPM
LUCY PIZA GONZALEZ	Técnico gastronomía	28/06/2022	28/06/2023
MARIA CENAIDA MORALES	Auxiliar cocina	10/05/2023	10/05/2024
ANA MARIELA VELA VILLALOBOS	Auxiliar cocina	14/12/2022	14/12/2023
JESSICA SUAREZ GONZALEZ	Auxiliar cocina	14/09/2022	14/09/2023
SAYLLY TATIANA PRIETO	Auxiliar cocina	25/01/2023	25/01/2024
LINA MARCELA BECERRA	Auxiliar cocina	07/02/2023	07/02/2024

*Nota: cada carnet cuenta adicionalmente con el contenido temático del curso por cada módulo estudiado. Esta información reposa en la carpeta en físico de la comunidad de cuidado

LUCY PIZA GONZALEZ



GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

AGENDA CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	TIEMPO ESTIPULADO
INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS	1 hora
CONDICIÓN ES HIGIÉNICO PERSONALES DEL MANIPULADOR	4 hora
SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD	1 hora
PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS	1 hora
ETAS	1 hora
LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE	2 hora
Total	10 horas

MARIA CENAIDA MORALES:

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera de Alimentos
Universidad de La Salle
T.P. 25254-309849 CDN

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

El titular ha cumplido con los requisitos del Decreto 3075/1977 y la Resolución 2674/2013

Maria Cenaida Morales Rivera
C.C. 1.078.828.440

FECHA DE EXPEDICIÓN
10 05 2023

FECHA DE VENCIMIENTO
10 05 2024

Consultar Validez en:
(+57) 320 240 1915
lng.andrealondono@gmail.com

Firma y Sello Profesional Responsable
Ing. Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Gerente

Certificado #: 1002

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON

Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

AGENDA CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	TIEMPO ESTIPULADO
INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS	1 hora
CONDICIÓN ES HIGIÉNICO PERSONALES DEL MANIPULADOR	4 hora
SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD	1 hora
PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS	1 hora
ETAS	1 hora
LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE	2 hora
Total	10 horas

ANA MARIELA VELA VILLALOBOS:



SAMAV&COM
SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA & CONTROL OF MANAGEMENT
NIT. 52097918-0

Cód. 20221283

HACE CONSTAR QUE:

ANA MARIELA VELA VILLALOBOS
Identificado (a) con cédula de ciudadanía N. 35.250.546

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

Participó en la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y 13.

El día 14 de diciembre de 2022.

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno BPM, HACCP, e ISO 22000.

Este documento es de uso personal e intransferible NO es válido en fotocopia, escaneado o con enmendaduras.
Validez: un año a partir de su fecha de expedición

PLAN DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN

Todos los consumidores tienen derecho a esperar y exigir alimentos sanos y de buena calidad, que no les causen daño alguno; de ahí que el éxito del comercio de los alimentos a nivel nacional e internacional dependa que se satisfagan los requisitos de calidad de los compradores.

Por lo anterior las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano, ya que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación del producto y son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación garantizando su inocuidad.

El presente plan de capacitación busca evitar que los consumidores finales sufran los efectos causados por la contaminación de los alimentos en conformidad con lo estipulado en la normatividad vigente.

2. OBJETIVOS

- ✓ *Dar cumplimiento a lo establecido en el Titulo III, Art. 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de la Protección Social.*
- ✓ *Dar a conocer 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 según el riesgo en salud pública velando por su inocuidad.*
- ✓ *Promover la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene en todas las fases de la cadena alimentaria.*

3. ALCANCE

El presente plan de capacitación está diseñado para Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos y al personal manipulador de alimentos.

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

4. METODOLOGIA

Capacitador: *Viviana Correa Morales - Gerente SAMAV&COM*
Auditor Interno en B.P.M -HACCP e ISO 22000

La totalidad del plan son 3 capítulos o módulos de capacitación, la metodología será correspondiente al capítulo de la capacitación y se utilizará a saber: Charla Magistral, Videos, Talleres, Estudio de casos, Ejercicios Prácticos y Evaluación.

5. MODULOS DE CAPACITACION

5.1 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SU NORMATIVIDAD VIGENTE:

Da a conocer los fundamentos, el marco legal y el vocabulario que afecta a la actividad de los manipuladores de alimentos, haciendo hincapié en la normatividad vigente que deben cumplir y contempla las condiciones que deben tener las instalaciones de los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos, así como sus equipos y utensilios empleados en la manipulación de alimentos.

5.1.1 Generalidades de las B.P.M.

Las BPM son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

5.1.2 Términos y definiciones.

Se adoptan los términos y definiciones contempladas en el Art 3. De la resolución 2674 de 2013, entre ellas a saber: alimento, inocuidad, vector, patógenos, y demás pertinentes.

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

5.1.3 Legislación vigente aplicable a los manipuladores de alimentos conforme su actividad.

Se realiza una descripción cronológica de la norma en alimentos haciendo mención desde el código sanitario nacional (Ley 9 de 1979) hasta la norma vigente.

5.1.4 Manipuladores de alimentos y sus condiciones higiénicas sanitarias.

Enumera los requisitos que debe cumplir un manipulador de alimentos entre ellos la aptitud o reconocimiento médico, la capacitación donde se concientice y se dé a comprender a los manipuladores sobre su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo frente a las condiciones sanitarias que permitan la producción, comercialización o distribución de alimentos seguros para el consumo humano.

5.1.5 Prácticas Higiénicas y medidas de protección.

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección como, por ejemplo: 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, así como la contaminación cruzada, Usar vestimenta de trabajo que sea de color claro, y los demás que se establecen en el Art. 14 de la Resolución 2674 de 2013.

5.2 MODULO 2. RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Muestra cuáles son las condiciones de proliferación de microorganismos y cómo mantener los alimentos libres de ellos y de la contaminación existente, así como indica el concepto de alimento contaminado, alterado y adulterado, además las medidas de seguridad a tener en cuenta para evitar la contaminación alimentaria.

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

5.2.1 Aspectos Generales de Contaminación.

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. Por lo anterior se hace énfasis en los alimentos de alto riesgo para salud pública, es decir: Carne, productos cárnicos y sus preparados. Leche y derivados lácteos. Productos de la pesca y sus derivados. Productos preparados a base de huevo.

5.2.2 Agentes de Riesgos Físicos, Químicos y Biológicos.

Identifica de manera precisa los agentes que por error del manipulador puede llegar a contaminar un alimento haciendo una descripción de este y de las fuentes donde puedan existir, en aras de establecer controles y medidas que permitan minimizar dichos riegos.

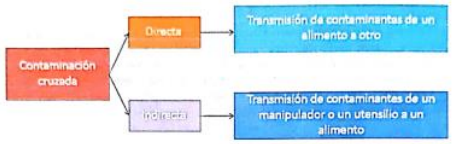


5.2.3 Contaminación cruzada.

La contaminación cruzada es el paso de organismos nocivos para la salud de un alimento a otro o la transmisión de organismos contaminantes a los alimentos por parte de personas encargadas de elaborar la comida. La contaminación cruzada se divide en directa o indirecta:

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS



5.2.4 Definición y clasificación de las Eto's.

Las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos, más conocidas como ETA´S, son enfermedades que se producen por la ingestión de alimentos alterados o contaminados y son:



5.2.5 Microorganismos.

Los Microbios son organismos muy pequeños que se ven solo a través del microscopio como: bacterias, virus, hongos. Existen microbios inofensivos para el hombre y otros que son patógenos -que producen enfermedades. Algunos de estos últimos pueden contaminar los alimentos y causar infecciones e intoxicaciones, por lo anterior se identifica donde se pueden hallar u obtener dichos microorganismos y cuál es el plan de acción para evitar la contaminación.

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

5.2.6 Condiciones para el crecimiento microbiano.

Permite a los manipuladores identificar de manera adecuada la zona de peligro de los alimentos y cómo podemos evitar que se proliferen microorganismos en los alimentos que consumimos, que se procesan, se almacenan o distribuyen.

5.3 ASPECTOS HIGIENICOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGUROS.

Busca el mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias reduciendo los riesgos para la salud previniendo la contaminación mejorando así la calidad de los alimentos y las condiciones de vida.

Duracion del Modulo: 4 Horas.

5.3.1 CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (OMS)

La Organización Mundial de la Salud (OMS), establece una serie de recomendaciones encaminadas a prevenir la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria.



Use agua potable o tratada para que sea seguro; seleccione alimentos sanos y frescos; elija alimentos procesados por seguridad, como la leche pasteurizada; lave las frutas y verduras, especialmente si se comen crudas; no utilice alimentos después de su fecha de caducidad

No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas; refrigere inmediatamente los alimentos cocinados y perecederos (preferiblemente por debajo de 5°C), mantenga la comida bien caliente (más de 60ºC) hasta el momento de servirla, no guarde comida mucho tiempo en la nevera; no descongele los alimentos congelados a temperatura ambiente.



CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS



Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos.

Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados



Lávese las manos antes de manipular los alimentos y a menudo durante la preparación de los mismos; lávese las manos después de ir al baño; limpie todas las superficies y utensilios usados en la preparación de alimentos; proteja las áreas de cocina de insectos, roedores y otros animales



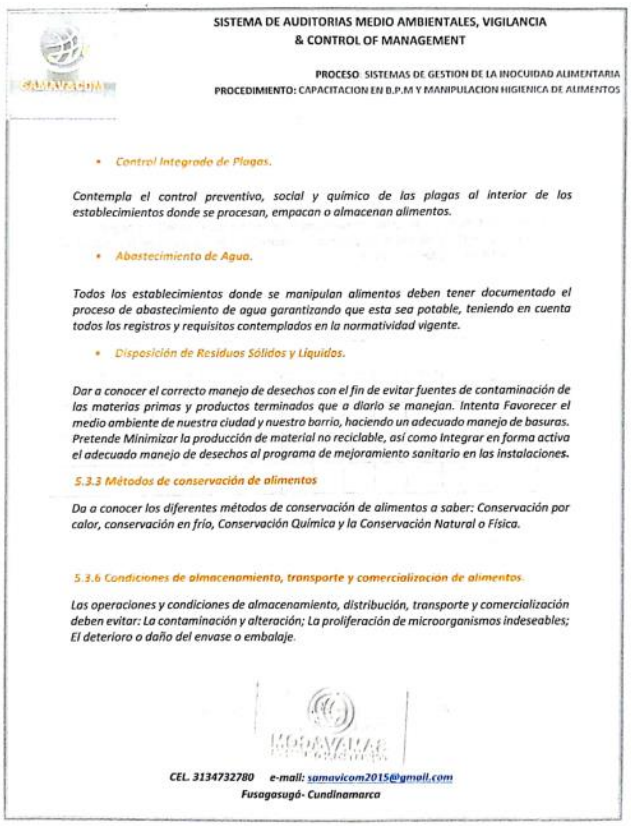
Cocine completamente los alimentos, especial-mente carne, pollo, huevos y mariscos; hierva los alimentos como sopas y guisos a ebullición. Para la carne y las aves de corral, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados; recalentar completamente la comida cocinada.

5.3.2 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

- Limpieza y desinfección.

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección que participe conjuntamente con las buenas prácticas de la persona manipuladora, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad de los productos. Por ello es importante recordar la diferencia entre limpiar y desinfectar, Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca



SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

- *Control Integrado de Plagas.*

Contempla el control preventivo, social y químico de las plagas al interior de los establecimientos donde se procesan, empacan o almacenan alimentos.

- *Abastecimiento de Agua.*

Todos los establecimientos donde se manipulan alimentos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua garantizando que esta sea potable, teniendo en cuenta todos los registros y requisitos contemplados en la normatividad vigente.

- *Disposición de Residuos Sólidos y Líquidos.*

Dar a conocer el correcto manejo de desechos con el fin de evitar fuentes de contaminación de las materias primas y productos terminados que a diario se manejan. Intenta Favorecer el medio ambiente de nuestra ciudad y nuestro barrio, haciendo un adecuado manejo de basuras. Pretende Minimizar la producción de material no reciclable, así como Integrar en forma activa el adecuado manejo de desechos al programa de mejoramiento sanitario en las instalaciones.

5.3.3 Métodos de conservación de alimentos

Da a conocer los diferentes métodos de conservación de alimentos a saber: Conservación por calor, conservación en frío, Conservación Química y la Conservación Natural o Física.

5.3.6 Condiciones de almacenamiento, transporte y comercializacion de alimentos

Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar: La contaminación y alteración; La proliferación de microorganismos indeseables; El deterioro o daño del envase o embalaje.

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca



SISTEMA DE AUDITORIAS MEDIO AMBIENTALES, VIGILANCIA
& CONTROL OF MANAGEMENT

PROCESO: SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA
PROCEDIMIENTO: CAPACITACION EN B.P.M Y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

6. EVALUACIÓN

La evaluación tiene como finalidad conocer cuáles son los logros, el conocimiento y el grado de cumplimiento de los objetivos del proceso de capacitación y su impacto en la conducta y actitudes del manipulador de alimentos.

7. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES	2022							2023					
	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
CAPACITACIÓN MÓDULO I													
CAPACITACIÓN MÓDULO II													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIA													
CAPACITACIÓN MÓDULO IIIB													

CAPACITACION
EVALUACION

En constancia,

VIVIANA CORREA MORALES
Auditor Interno Buenas Prácticas de Manufactura
HACCP e ISO 22000:2005

CEL. 3134732780 e-mail: samavicom2015@gmail.com
Fusagasugá- Cundinamarca

JESSICA SUAREZ GONZALEZ:



GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON
Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

CERTIFICA

JESSICA PAOLA SUEREZ GONZALEZ
C.C. 1.072.496.086

Participó el día 14 de Septiembre de 2022 en el curso de:
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DURACIÓN DE 4 HORAS
CUENTA CON CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Nombrado por la normativa vigente
Decreto 3075 de1997 capitulo III en sus articulos 13 y 14
Resolución 2674 de 2013 capitulo III articulos 12 y 13

Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Ingeniera de Alimentos
Universidad De La Salle
T. P. 25254-309849 CND

Firma Y Sello De Autorización

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN
NOMBRE: Jessica Paola Suarez G
FOTO
DOCUMENTO: 1.072.496.086
EXPEDIDA
FECHA EXPEDICION: 14 09 22
FECHA VENCIMIENTO: 14 09 23
Gyselth Andrea Londoño Castrellon
Ingeniera de Alimentos
Universidad De La Salle
FIRMA Y T. P. 25254-309849 CND SELLO

GYSELTH ANDREA LONDOÑO CASTRELLON
Ingeniera De Alimentos
Universidad De La Salle
Tarjeta Profesional No: 25254-309849 CDN

AGENDA CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

TEMA	TIEMPO ESTIPULADO
INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS	1 hora
CONDICIÓN ES HIGIÉNICO PERSONALES DEL MANIPULADOR	4 hora
SEGURIDAD ALIMENTARIA E INOCUIDAD	1 hora
PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS	1 hora
ETAS	1 hora
LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE	2 hora
Total	10 horas

SAYLLY TATIANA PRIETO:

LUZ ANGELA PABÓN PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
DSAAL-CMA-019-05-18-SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CERTIFICA QUE:
Saylly Tatiana Prieto C.
Documento No: 1.000.516.348

Asistió a la capacitación en Higiene y Manipulación de Alimentos con una intensidad de 10 Horas, de acuerdo a la normatividad vigente y en la cual se trataron los siguientes temas:

1. TERMINOLOGÍA BÁSICA
2. LOS ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
3. INOCUIDAD ALIMENTARIA
4. DESCOMPOSICIÓN Y CONTAMINACIÓN (CONTAMINACIÓN CRUZADA)
5. LOS MICROORGANISMOS Y MICROBIOLOGÍA DEL ALIMENTO
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA´S)
7. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (INSTALACIÓN, EQUIPOS, UTENSILIOS, ÁREAS DE ELABORACIÓN)
9. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ACTIVIDADES OBLIGATORIAS DURANTE EL PROCESO)
10. MANIPULADORES DE ALIMENTOS
11. NORMATIVIDAD VIGENTE
12. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
13. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y RIESGOS
14. PLANES DE SANEAMIENTO BÁSICO
15. REQUISITOS PARA SECTORES ESPECÍFICOS: BEBIDAS ALCOHOLICAS, VENTAS EN LA VÍA PUBLICA, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNES Y DERIVADOS, COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO.

DECRETO 1500 DE 2007
DECRETO 1880 DE 2011
DECRETO 162 DE 2021 (DECRETO 1686 DE 2012)
RESOLUCIÓN 604 DE 1993

Fecha de Expedición: 25 Enero 2023

LUZ ANGELA PABÓN PARDO — ASISTENTE

Calle 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral Celular: 313 256 53 99 Fusagasugá (Cundinamarca)

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FOTO

NOMBRE: SAYLLY T. PRIETO
DOCUMENTO: 1.000.516.348
MUNICIPIO: FUSAGASUGA
VENCE: D M A 25 01 24
18944

LUZ ANGELA PABÓN PARDO
DSAAL-CMA-019-05-18- SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

Plan de Saneamiento Básico

Todos los establecimientos donde se manipulen alimentos deberán contar con el plan de saneamiento, que consta de cuatro programas que deberán ser complementados con el diligenciamiento de planillas, registros y monitoreos de cada uno de los procedimientos realizados en el establecimiento, disminuyendo así cualquier riesgo de contaminación.

Debe tenerse conciencia del impacto que la sanidad e inocuidad tienen en la calidad de los productos y en la misma imagen y nombre del sitio.

El Plan de Saneamiento consta de cuatro programas que son:

- *Programa de Limpieza y Desinfección*
- *Programa de Abastecimiento de Agua*
- *Programa de Residuos Sólidos*
- *Programa de Control de Plagas*

Programa de Limpieza y Desinfección

Los procesos de Limpieza y Desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate. Todo establecimiento debe tener por escrito cada procedimiento, contando cómo se efectúan éstas operaciones en cada una de las áreas del establecimiento (cocina, baños), en superficies (pisos, paredes, techo, ventanas, puertas, baños), en los equipos (mesones, estufas, vitrinas, congeladores, neveras, licuadoras, vajilla, menaje, estantería, despensa, mesas, sillas, lavaplatos) y elementos de aseo (limpiones, toallas, escobas, traperos, baldes, canastillas, canecas de residuos); en fin, los elementos a desinfectar, la cantidad de solución, el tiempo y periodicidad de la acción.
Se debe tener presente y clara la concentración del desinfectante para preparar la solución y la obligatoriedad en el uso de elementos de protección personal por parte del manipulador.

Programa de Abastecimiento de Agua

El agua utilizada por la empresa y/o establecimiento que será la utilizada para las diferentes actividades debe ser potable, a la temperatura y presión requeridas, buscando optimizar los procesos. Debe realizarse una evaluación organoléptica del agua y llevar registro diario de su calidad ya que cualquier alteración afecta cada proceso que se lleve a cabo dentro del establecimiento.
El establecimiento debe contar con un tanque de reserva de agua, en material sanitario y bien protegido, al cual le debe realizar mantenimiento periódico, llevando registros de su limpieza y desinfección y donde debe indicarse el producto utilizado, cantidad de desinfectante utilizado y nombre de la persona responsable del procedimiento.

Programa de Residuos Sólidos

Para el tema de las basuras debe contarse con instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, manejo, almacenamiento, clasificación, transporte y disposición final, que deben llevarse a cabo de acuerdo a las normas de higiene evitando así la contaminación de los alimentos, de las áreas, de los equipos y/o deterioro del medio ambiente.

Se deben depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona adecuada para ellos, contando con recipientes plásticos debidamente tapados y con bolsa plástica en su interior.

Programa de Control de Plagas

Programa de Control de Plagas
El programa debe aplicarse a todas las zonas del área de proceso, para mantener bajo control los vectores, previniendo la aparición y multiplicación de insectos, plagas y roedores dentro de las instalaciones.

La empresa y/o establecimiento debe contar con el certificado de fumigación que debe contener todos y cada uno de los aspectos influyentes en el lugar.

Para el control físico preventivo se debe diligenciar listas de chequeo mensual con el estado de cada sifón, rendija, rejilla, techo, puertas, ventanas y tejados.
Para el control químico de desinsectación y desratización se realiza con empresa certificada y autorizada para realizar la actividad, la cual debe suministrar ficha técnica de insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación.

LUZ ANGELA PABÓN PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
CALLE 21 No 9 - 06 Barrio Balmoral
Fusagasugá (Cundinamarca)
Celular: 313 256 53 99
ingealimentosangelapabon@hotmail.com

PLAN DE CAPACITACIÓN

MANIPULADORES DE ALIMENTOS





LUZ ANGELA PABÓN PARDO
INGENIERA DE ALIMENTOS - UNIVERSIDAD DE LA SALLE
AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

METODOLOGÍA

Para la realización de la capacitación se convoca previamente al personal que labore en el establecimiento para que asista a las charlas que se dictan en las instalaciones del sitio, las cuales se llevarán a cabo en horario laboral.

CRONOGRAMA

TEMA A TRATAR	DURACIÓN (Hrs)
Enfermedades transmitidas por los Alimentos. Contaminación de puentes críticos. Identificación de riesgos y contaminación. Comunicación Oportuna.	2
Enfermedades transmitidas por los Alimentos. Contaminación de puentes críticos. Identificación de riesgos y contaminación.	3
Plagas.	3
Actividades Obligatorias durante la Manipulación de Alimentos. Prácticas Higiénicas. Enfermedades transmitidas por los Alimentos.	2

El personal debe capacitarse en educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos con respecto al proceso de aseguramiento de la calidad sanitaria en la alimentación y análisis de riesgo en los PCC, con el fin de saber adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.



Deberás tener conocimiento sobre el proceso de Limpieza y Desinfección, con qué, cómo, con qué, cuándo, cómo, frecuencia y responsable del proceso. Tener establecidas las acciones para llevarlo a cabo y el proceso a seguir para desarmar los diferentes equipos utilizados en los diferentes procesos para ser correctamente limpiados y desinfectados.

Toda empresa y/o establecimiento debe contar con un plan de capacitación continua y permanente desde el momento de contratación hasta el momento que el manipulador esté llevando a cabo las funciones asignadas, el cual debe reforzarse con talleres, conferencias, charlas y demás. Esta capacitación debe estar bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser dirigida por personas naturales o jurídicas contratadas o por autoridades sanitarias.

La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa y/o establecimiento.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de fijar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos

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

Todo manipulador de alimentos debe pasar por un chequeo médico antes de desempeñar sus funciones para las que ha sido contratado y cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, sobre todo después de haber faltado al trabajo por alguna infección que pueda dejarle secuelas que repercutan en la contaminación del o de los alimentos a cargo de él. Este reconocimiento médico debe realizarse como mínimo una vez por año.

El supervisor del manipulador de alimentos debe estar pendiente que éste no presente heridas infectadas o irritaciones en la piel.

De acuerdo con la norma legal vigente a todo manipulador de alimentos se le debe realizar antes de su ingreso a la empresa los exámenes de laboratorio con su respectivo certificado médico donde conste que no posee enfermedad infecto contagiosa que pueda contaminar y perjudicar los alimentos.

Todo manipulador de alimentos mientras tenga contacto directo con el alimento debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

El manipulador debe portar uniforme, dotación de trabajo totalmente limpio y de color blanco, que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras, en lugar de botones y otros accesorios que puedan caer al alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y ocasionar un accidente de trabajo. Esta dotación debe ser suficiente y adecuada, con el fin de facilitar su cambio, que debe ser constante con el tipo de actividad que el manipulador realice.
La ropa y zapatos de calle se deben dejar en el vestidor o casillero. No debe usarse la ropa de calle en el trabajo, ni venir con la ropa de trabajo desde la casa a calle.

Todo manipulador de alimentos debe ser muy cuidadoso con el aseo y presentación personal, que su uniforme o ropa de trabajo esté totalmente limpio y si utiliza botas, éstas deben lavarse y desinfectarse cada vez que ingrese al área de producción.

Se debe utilizar malla, cofia o gorro, debidamente puesto, con el cabello totalmente recogido y cubierto.

El manipulador de alimentos debe usar tapabocas cubriendo perfectamente nariz y boca.

Los guantes deben estar en perfectas condiciones, limpios, sin roturas ni desperfectos; deben ser tratados con el mismo cuidado de las manos sin protección.

El uso de los guantes no exime el empleado de lavarse las manos, de las condiciones de las manos y uñas para manipular alimentos.

El calzado debe ser totalmente cerrado, de material resistente e impermeable y antideslizante.

Todo manipulador de alimentos debe permanecer con las uñas limpias, cortas y sin esmalte.

No se permite al manipulador de alimentos el uso de joyas y accesorios ya que éstos generan contaminación al alimento y pueden provocar accidentes durante el proceso. Si el manipulador utiliza gafas éstas deben asegurarse a la cabeza mediante bandas u otro medio ajustable para evitar accidentes y contaminaciones.

Tampoco se permite al manipulador el uso de maquillaje, perfumes, lociones ni cremas ya que éstos producen una contaminación física y química.
Los manipuladores de alimentos deben evitar comer, tomar y fumar; toser o estornudar sobre los alimentos, o equipos ni utensilios.

Todo manipulador de alimentos debe evitar el contacto con los alimentos si presenta afecciones de la piel, lesiones, heridas, quemaduras, resfriado, infecciones gastrointestinales, respiratorias, diarrea o intoxicaciones ya que ocasionará la contaminación del alimento durante su manipulación.

Se deben evitar accidentes, manteniendo los utensilios totalmente limpios y arrojando los diferentes residuos en la caneca correspondiente.

Los manipuladores deben lavarse las manos y los antebrazos cuantas veces sea necesario, antes de iniciar sus labores, cada vez que salga y regrese a su área asignada, después de tener contacto con algún material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento, al cambiar de actividad y/o después de utilizar el baño. Dicho lavado debe realizarse con abundante agua y jabón antibacterial u otra sustancia que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes, y secar sus manos con toallas desechables o secador eléctrico. En caso de utilizarse cepillo de uñas éste es de uso personal y deberá mantenerse en condiciones totalmente higiénicas.

LAVADO DE MANOS



LINA MARCELA BECERRA:



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

LINA MARCELA BECERRA CARDOZO
Identificacion.
1.070.608.386

VENCE: Dia: 07 Mes Febrero 2024

COD:020702

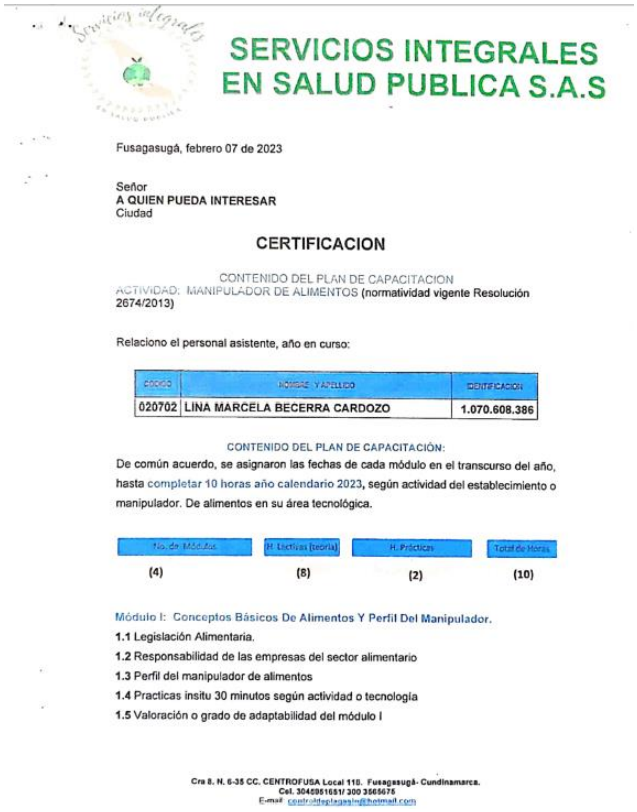
Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clínica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Fusagasugá, febrero 07 de 2023

Señor
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACION
ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS (normatividad vigente Resolución 2674/2013)

Relaciono el personal asistente, año en curso:

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACION
020702	LINA MARCELA BECERRA CARDOZO	1.070.608.386

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN:

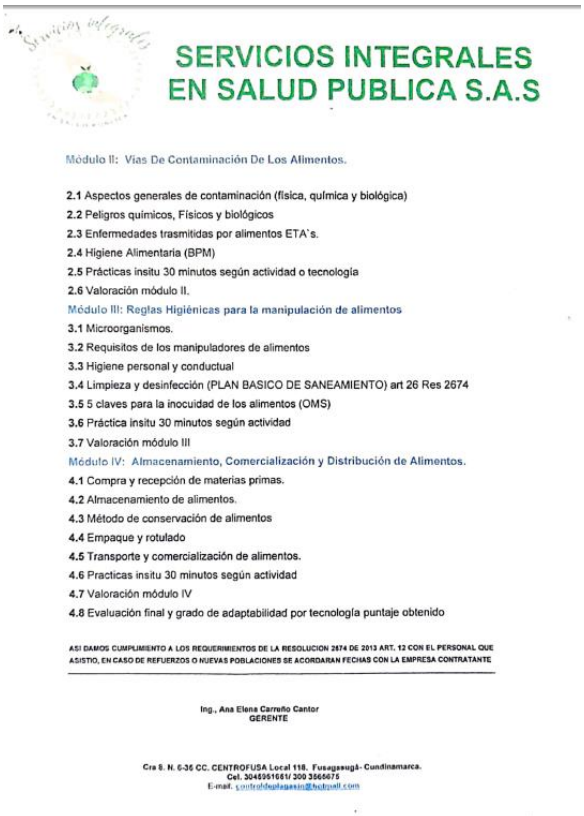
De común acuerdo, se asignaron las fechas de cada módulo en el transcurso del año, hasta completar 10 horas año calendario 2023, según actividad del establecimiento o manipulador. De alimentos en su área tecnológica.

No. de Módulos	H. Lectivas (teoría)	H. Prácticas	Total de Horas
(4)	(8)	(2)	(10)

Módulo I: Conceptos Básicos De Alimentos Y Perfil Del Manipulador.

1.1 Legislación Alimentaria.
1.2 Responsabilidad de las empresas del sector alimentario
1.3 Perfil del manipulador de alimentos
1.4 Practicas insitu 30 minutos según actividad o tecnología
1.5 Valoración o grado de adaptabilidad del módulo I

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/ 300 3565675
E-mail: controldeplagain@hotmail.com



SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Módulo II: Vias De Contaminación De Los Alimentos.

2.1 Aspectos generales de contaminación (física, química y biológica)
2.2 Peligros químicos, Físicos y biológicos
2.3 Enfermedades trasmitidas por alimentos ETA`s.
2.4 Higiene Alimentaria (BPM)
2.5 Prácticas insitu 30 minutos según actividad o tecnología
2.6 Valoración módulo II.

Módulo III: Reglas Higiénicas para la manipulación de alimentos

3.1 Microorganismos.
3.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos
3.3 Higiene personal y conductual
3.4 Limpieza y desinfección (PLAN BASICO DE SANEAMIENTO) art 26 Res 2674
3.5 5 claves para la inocuidad de los alimentos (OMS)
3.6 Práctica insitu 30 minutos según actividad
3.7 Valoración módulo III

Módulo IV: Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos.

4.1 Compra y recepción de materias primas.
4.2 Almacenamiento de alimentos.
4.3 Método de conservación de alimentos
4.4 Empaque y rotulado
4.5 Transporte y comercialización de alimentos.
4.6 Practicas insitu 30 minutos según actividad
4.7 Valoración módulo IV
4.8 Evaluación final y grado de adaptabilidad por tecnología puntaje obtenido

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ART. 12 CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE

Ing., Ana Elena Carreño Cantor
GERENTE

Cra 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118. Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651/ 300 3565675
E-mail: controldeplagain@hotmail.com

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Elaboró: Giovanna Ramírez