Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas
Fecha	*24/11/2025*
Tema	*Legislación Sanitaria.*
Desarrollo	**OBJETIVO GENERAL** • *Conocer y comprender las normativas sanitarias que regulan la industria alimentaria.* **ORDEN DEL DÍA** • Presentación del profesional • Desarrollo del tema. El día 24 de noviembre del año en curso se realiza a cargo del profesional en Nutrición la capacitación mensual en Buenas prácticas de manufactura. **DESARROLLO DEL TEMA** La legislación sanitaria es el conjunto de leyes, normas y reglamentos que regulan las actividades de salud para proteger la salud pública y garantizar la calidad de los servicios médicos. Su objetivo principal es establecer los derechos, obligaciones y sanciones en materia de salud, regulando desde la calidad de productos médicos hasta la prestación de servicios de atención médica y la protección del medio ambiente relacionado con la salud. **Componentes clave y objetivos** • **Regulación de productos:** Supervisa la aprobación y comercialización de insumos médicos como medicamentos, dispositivos (humidificadores, oxímetros) y pruebas de diagnóstico. • **Prestación de servicios:** Establece las normas para los establecimientos de atención médica, asegurando la calidad de los servicios y la protección de los pacientes, incluso en investigación clínica. • **Salud pública:**

Busca prevenir enfermedades y promover la salud de la población mediante la regulación de aspectos como el saneamiento básico, el manejo de residuos y la calidad del aire.

Marco legal:

Define derechos y deberes para pacientes y profesionales de la salud, y establece sanciones para el incumplimiento de las normas.

- **Ley 1751 de 2015 (Colombia):** Ley Estatutaria en Salud que establece el derecho a la salud.
- **Ley 9 de 1979 (Colombia):** Contiene medidas sanitarias y de seguridad, como las relativas a saneamiento básico y salud ocupacional.
- **Reglamento Sanitario Internacional (RSI):** Normas de derecho internacional público para prevenir la propagación mundial de enfermedades y asegurar una respuesta de salud pública coordinada.
- **El Decreto 3075 de 1997** en Colombia regula las condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos, estableciendo las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para garantizar la inocuidad y la salud pública. Este decreto exige el cumplimiento de requisitos sanitarios en instalaciones, equipos, manipulación de alimentos y el personal, y establece las bases para la vigilancia y control sanitario por parte de las autoridades competentes.

Aspectos clave del Decreto 3075 de 1997:

- **Ámbito de aplicación:** Cubre todas las actividades relacionadas con los alimentos que puedan presentar un riesgo para la salud pública, desde la producción hasta la comercialización.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Establece las directrices para asegurar condiciones sanitarias adecuadas en todas las etapas de la cadena alimentaria.

- **Higiene y salud del personal:** Define los requisitos de higiene, como la necesidad de lavarse las manos frecuentemente, y las condiciones de salud que deben cumplir los manipuladores de alimentos.
- **Instalaciones y equipos:** Detalla los requisitos para el diseño, construcción y mantenimiento de las áreas de elaboración, equipos y utensilios, con el fin de facilitar la limpieza y desinfección y prevenir la contaminación.
- **Control de calidad:** Incluye un sistema de control de calidad y se definen términos clave como alimento adulterado, alterado o contaminado.
- **Vigilancia y control:** Establece las responsabilidades de las autoridades sanitarias, como el INVIMA y el Ministerio de Salud, en la inspección, vigilancia y control de los alimentos.
- **Identificación y registros:** Exige la identificación de lotes en los envases y la conservación de registros de producción para cada lote, según lo especificado en el artículo 21.

La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud de Colombia establece los requisitos sanitarios para la producción de alimentos en el país. La normativa define las condiciones de higiene y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que deben cumplir todas las personas naturales o jurídicas involucradas en la manipulación, procesamiento, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos y materias primas para garantizar la inocuidad y seguridad de los productos para el consumidor.

Alcance y aplicación

- **¿Quién debe cumplirla?**: Personas naturales y jurídicas que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan o comercialicen alimentos y materias primas.
- **¿A quién aplica?**: Aplica a todo el territorio nacional y a todo el personal manipulador de alimentos.

Requisitos clave

- **Higiene personal**: Los manipuladores de alimentos deben tener buena higiene personal, usar vestimenta de trabajo adecuada, lavarse las manos frecuentemente y abstenerse de fumar, comer o escupir en las áreas de manipulación.
- **Infraestructura**: Las instalaciones deben contar con pisos, paredes y techos lisos, lavables, impermeables y sin grietas que puedan acumular suciedad o favorecer la proliferación de plagas.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**: Se deben implementar las BPM para asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo.
- **Capacitación**: Las empresas deben asegurar que el personal de manipulación de alimentos reciba capacitación adecuada sobre prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- **Control de plagas**: Se deben implementar medidas preventivas para evitar la aparición de plagas en los establecimientos.

Autoridades sanitarias

- Las entidades competentes para la inspección, vigilancia y control son el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las entidades territoriales de Salud.



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Leslie Gutierrez Sierra	Nutricionista	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Jeimmy Briceño	técnico de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Heidi Salcedo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Sandra Caviedes	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Paola Quintero	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Carolina Cruz	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	*Dar cumplimiento a la normatividad vigente y las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.*	*Jefe de Cocina y manipuladoras de alimentos*	*Permanente*
Próxima reunión	*Diciembre 2025*		
Elaboró	*Leslie Gutierrez Sierra- Nutricionista*		

PRE TEST

1. El Decreto 3075 de 1997 establece las condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos en Colombia. Preguntas comunes sobre este decreto incluyen sus definiciones (como alimento adulterado, alterado o contaminado), los requisitos para las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones higiénicas del personal, las áreas de trabajo, los equipos y los utensilios, y la obligatoriedad del Plan de Saneamiento Básico en establecimientos como restaurantes.

A. Verdadero

B. Falso

2. Ámbito de aplicación: Cubre todas las actividades relacionadas con los alimentos que puedan presentar un riesgo para la salud pública, desde la producción hasta la comercialización.

A. Verdadero

B. Falso

3. Dentro del Decreto 3075 del 1997 y la Resolucion 2674 entre los requisitos claves encontramos

A. Buenas practicas de manufactura

B. Higiene personal

C. Plan de saneamiento basico

D. Todas las anteriores

POS TEST

1. El Decreto 3075 de 1997 establece las condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos en Colombia. Preguntas comunes sobre este decreto incluyen sus definiciones (como alimento adulterado, alterado o contaminado), los requisitos para las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones higiénicas del personal, las áreas de trabajo, los equipos y los utensilios, y la obligatoriedad del Plan de Saneamiento Básico en establecimientos como restaurantes.

A. Verdadero

B. Falso

2. Ámbito de aplicación: Cubre todas las actividades relacionadas con los alimentos que puedan presentar un riesgo para la salud pública, desde la producción hasta la comercialización.

A. Verdadero

B. Falso

3. Dentro del Decreto 3075 del 1997 y la Resolucion 2674 entre los requisitos claves encontramos

A. Buenas practicas de manufactura

B. Higiene personal

C. Plan de saneamiento basico

D. Todas las anteriores

Powered by CamSc