1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE.

- **Denominación del Programa de Formación**: Higiene y Manipulación de Alimentos.
- **Código del Programa de Formación**: 96151529 Versión 2
- **Nombre del Proyecto:** N.A
- **Fase del Proyecto**: N.A
- **Actividad de Proyecto**: N.A
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje:**

✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
✓ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

- Duración de la Guía: 48 Horas

2. PRESENTACIÓN



La aplicación de las buenas prácticas de manufactura, en adelante (BPM) en industria de alimentos constituyen la base fundamental de la inocuidad, pues brindan las pautas para garantizar que entregaremos al consumidor final un alimento seguro. En nuestro país las BPM se encuentran reglamentadas por la resolución **2674 del 2013 del Ministerio de Salud** de obligatorio cumplimiento y contempla todos los aspectos que se deben aplicar desde la recepción de materias primas hasta la distribución de los alimentos, por lo cual el conocer la norma se constituye en herramienta prioritaria para recibir las

inspecciones que realizan los entes de control en todas las fases de la cadena de producción y obtener conceptos de aprobación que permiten el funcionamiento de empresa alimentaria con base en los requisitos legales. Las principales entidades encargadas de la vigilancia y control son:

El ejecutar prácticas seguras en la manipulación de alimentos proporciona a los restaurantes, fábricas, expendios de alimentos y los demás sectores implicados en ésta labor un mejoramiento en su imagen y confiabilidad frente a los clientes lo cual impacta en forma benéfica el posicionamiento a todas las organizaciones y posibles incrementos en sus ventas, así como la reducción de probables procesos legales por intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) ocasionadas a los clientes.

Con el desarrollo de ésta guía de aprendizaje se pretende fortalecer los buenos hábitos higiénicos , así como los conocimientos básicos que le permitan desarrollar y fortalecer sus habilidades y destrezas como manipulador de alimentos.

Los invito a desarrollar cada una de las actividades para alcanzar los objetivos propuestos.

¡BIENVENIDOS!.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

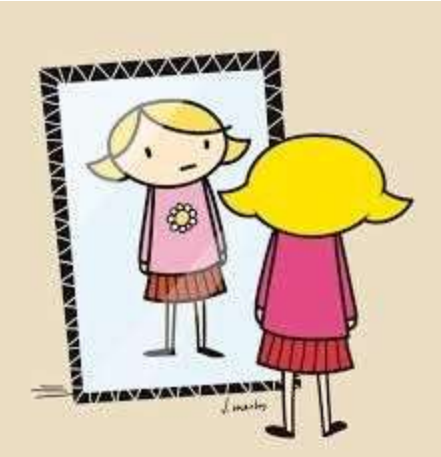


Descripción de la(s) Actividad(es)

Actividad Cognitiva: Identificar conceptos básicos de buenas prácticas de manufactura que deben aplicar los manipuladores en industria de alimentos.
Actividad Procedimental: Aplicar el lavado de manos preventivo y constante, uso de indumentaria y prevención de contaminación cruzada en un contexto real de trabajo.
Actividad valorativa-actitudinal: Trabaja en forma ética desarrollando las actividades en forma responsable y puntual.

Ambiente Requerido: Curso a distancia debido a las condiciones de pandemia por COVID 19, a través de mediación virtual empleando portátil, celular y/o tableta
Materiales: Hojas de papel tipo examen ó cuaderno, esferos, lápices, computadores portátiles, material de apoyo de referencia.

Actividades de Reflexión inicial



ACTIVIDAD DE SENSIBILIZACIÓN

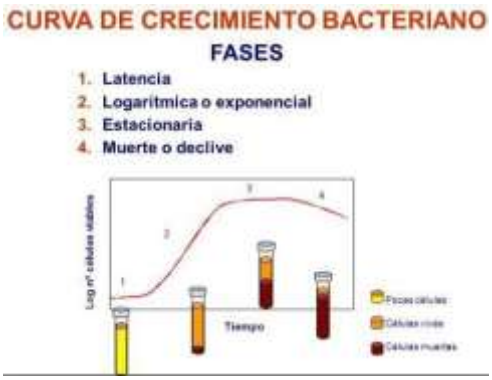
En la mayoría de ocasiones somos muy buenos para juzgar el trabajo y el desempeño de los demás en empresas de alimentos, en esta sección pretendemos que seamos sinceros con las prácticas que desarrollamos día a día, ***¿cuántos cursos de Higiene y manipulación de alimentos he tenido? ¿He mejorado realmente mi desempeño y mis hábitos después de recibir la capacitación?***, por primera vez hagamos el ejercicio del espejo que corresponde a nuestra evaluación objetiva y a conciencia entorno a cómo estamos haciendo nuestro trabajo.

En forma individual lea los dos casos de enfermedades transmitidas por alimentos que se presentan y responda los interrogantes.

CASO 1. ***PRIMERA COMUNIÓN ACCIDENTADA***. Javier es un niño de 10 años que va a hacer su primera comunión, sus padres deciden celebrarlo reuniendo a toda la familia para comer. Como son demasiados deciden acudir a un restaurante para no tener que cocinar en casa. Consultaron la guía, eligieron al azar y reservaron mesa por teléfono. El restaurante no era ninguna maravilla, estaba un tanto sucio y olía a rancio. El Personal no utilizaba indumentaria adecuada, los utensilios estaban sucios, y en el sitio se percibía un fuerte olor a humedad. A pesar de ello, la celebración fue un éxito, aunque tres horas más tarde todos los comensales sufrían vómitos y diarrea. En el restaurante habían ingerido mayonesa en mal estado y todos se habían intoxicado. En su opinión, ***¿Qué debía haber hecho la familia de Javier antes y después de lo ocurrido?***

Tomado de: http://escuelas.consumer.es/web/es/seguridad/online/pag1000.php

CASO 2. ***CASO CHEF ENSALADA*** Supongamos que el chef o algún cocinero, ó alguien en la casa, tiene una infección en el cuello. Y de repente, siente comezón y se rasca. Siguiendo con el ejemplo, el trabajo de la persona consiste en preparar el pollo deshebrado que va a utilizarse en una ensalada, un alimento que generalmente se conserva durante algún tiempo a la temperatura ambiente antes de servirse. Una vez que el pollo está deshebrado no volverá a cocinarse. De la cacerola, nuestro personaje al deshuesar el pollo, cada vez que se rasca “planta los microorganismos patógenos de ***Staphyiloccocus***, procedentes de su cuello. Ese pollo deberá ser o congelado ó se tendrá que elevar la temperatura para colocar a las bacterias en la fase 1 o 4 Ver diagrama.



En vez de esto, se coloca a un lado de la mesa de trabajo, a la temperatura ambiente (28° a 30°C). En ese lapso de tiempo el Staphylococcus se entra en la fase 2. La siguiente etapa, se lleva a cabo en la barra de ensaladas, ahí el pollo se manipula, pica o se parte en trozos y se mezcla con mayonesa u otros ingredientes potencialmente peligrosos, manteniéndolo a la temperatura de riesgo o zona de peligro. En este periodo se desarrolló la bacteria a una velocidad sorprendente, produjo la toxina estafilocócica y ahí pacientemente espera a ser consumido. El *Staphyloccocus* se puede infiltrar también en cualquier etapa del proceso de elaboración: el cuchillo, un estornudo de la persona enferma de gripe, alguien que se limpia la nariz y no se lava las manos, la taba de picar mal lavada y no desinfectada, etc. Algunos ingredientes de las ensaladas no aceptan que crezcan las bacterias, pero pueden ser vehículos de transporte hacia el pollo, en donde las condiciones son muy favorables. El resto de esta historia es algo triste y es desagradable de narrar, pero es muy importante conocer el desenlace. Después de dos horas (algunas personas resisten hasta seis horas) la persona que tuvo como desgracia comer ese pollo, comenzó a sentir náuseas, a salivar mucho, le dio posteriormente vómito, diarrea y calambres abdominales y un sudor frío. Por supuesto se deshidrató y debilitó, tanto que tuvo que guardar reposo y una visita de emergencia al médico.

Con base en la lectura anterior responda las siguientes preguntas.

1. ¿Considera que es importante aplicar las pautas de prácticas higiénicas en su lugar de trabajo?

2. ¿En alguna ocasión ha tenido llamados de atención por no portar el uniforme en su puesto de trabajo o por tener las uñas largas?

3. ¿Siente usted que realmente cumple con su deber higiénico como manipulador de alimentos? Mencione ¿Por qué cree que cumple?, Mencione tres aspectos

4. Mi jefe (o yo como jefe o propietario) siempre da ó doy la pauta y el buen ejemplo en aplicar las buenas prácticas de manufactura BPM.

4. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

Vamos a identificar los conocimientos previos (es decir, los que poseo antes de iniciar el curso).

Para desarrollar correctamente esta actividad es necesario que responda a las siguientes preguntas sin buscar en internet, es una herramienta para que el instructor identifique sus debilidades y fortalezas, puede escribir "No sé o no conozco", si y sólo sí realmente no sabe nada frente a ese tema.

4.1 ¿Qué normatividad debe tener en cuenta para aplicar buenas prácticas de manufactura (BPM)en Industria de alimentos?

4.2 ¿Qué documentos debe tener para que pueda ejercer como manipulador de alimentos? ¿Quién le expide esos documentos?

4.3 ¿Qué es contaminación cruzada? ¿Conoce los tipos de contaminación cruzada?

4.4 ¿Cuáles son los factores por los cuales se pueden contaminar los alimentos?

4.5 ¿Qué significa ETA?

4.6 ¿Qué significa para usted hacer rotación del uso de desinfectantes? ¿Para qué se hace?

5. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN:

5.1 SUBACTIVIDAD SESIÓN 1: (APROPIACIÓN)

Apropiar los conceptos de normatividad en industria de alimentos resolución 2674 de 2013.

5.1.1 Lea el material de apoyo suministrado por el instructor (resolución 2674 de 2013), observe el video de apoyo número 1 https://youtu.be/W99dMejYTBoy escriba en frente del ítem ¿qué aspecto es permitido por la norma o no? y ¿cuál es la razón por la que no se permite.?

ASPECTO QUE CONTEMPLA LA NORMA.	QUE ES PERMITIDO PARA CUMPLIR	QUE NO ES PERMITIDO
Edificaciones e infraestructura.	Acabados lisos,	Pisos en cemento y porosos
Manipulador de alimentos.		
Equipos y utensilios.		
Materias primas y productos elaborados.		

5.2.2 Me tomo una foto con mi uniforme en el sitio de trabajo, mostrando las manos donde evidencio que tengo las uñas cortas como lo exige la norma.

5.2.3 Doy tres ejemplos de contaminación cruzada en alimentos.

5.2 SUBACTIVIDAD SESIÓN 2 : (APROPIACIÓN)

La finalidad de ésta sesión es apropiar conocimientos básicos de microorganismos y enfermedades transmitidas por alimentos.

5.2.1 Observe el video de apoyo de la sesión 2 que le envía el instructor sobre el tema de conceptos básicos de microbiología y ETAS. Lea detenidamente las diapositivas de apoyo y diligencie el siguiente cuadro de apareamiento en donde debe escribir el número al que corresponde el enunciado de la columna A con el de la columna B (escriba el número que corresponde en el espacio que aparece en la columna B).

COLUMNA A	COLUMNA B
1. ETA	_____emplean los alimentos como medio de transporte pero no participan en la degradación de los nutrientes, son combatidos por el sistema inmunológico son contaminantes biológicos.
2. Alergia	_____cadena de frío en refrigeración de 0ºC a 4ºC y en caliente mayores a 65ºC
3. Virus	_____Suero Oral, caldos sin grasa, comidas que contribuyan a disminuir la diarrea como banano, arroz, gelatinas, no consumir frutas cítricas, clavo, canela.
4. Bacterias patógenas, mohos, levaduras	_____altos niveles de agua, altos niveles de nutrientes, temperaturas entre 14 y 35 ºC, pH neutro.
5. Temperaturas seguras de los alimentos	_____Contaminan los alimentos y degradan sus nutrientes, se alimentan de los nutrientes presentes en el alimento y generan olores fuertes y desagradables y pueden generar fermentación e intoxicaciones o ETAS.
6. Manejo de intoxicaciones y ETAS	_____Enfermedad transmitida por alimentos.
7. Factores que influyen en el crecimiento de las bacterias	_____Alteraciones de carácter respiratorio, nervioso o eruptivo (brote en la piel) que se producen en el sistema inmunológico por una extremada sensibilidad del organismo a ciertas sustancias denominadas alérgenos.

5.2.2 Desarrolle la siguiente sopa de letras**:**

S	**B**	**O**	**T**	**U**	**L**	**I**	**N**	**U**	**M**
S	**A**	**A**	**I**	**R**	**E**	**T**	**S**	**I**	**L**
O	**C**	**L**	**E**	**C**	**O**	**L**	**I**	**K**	**E**
L	**I**	**C**	**M**	**Z**	**R**	**E**	**Q**	**R**	**V**
I	**L**	**C**	**O**	**O**	**H**	**C**	**R**	**E**	**A**
R	**O**	**O**	**I**	**W**	**N**	**S**	**A**	**W**	**D**
I	**S**	**C**	**R**	**S**	**J**	**E**	**E**	**P**	**U**
P	**V**	**O**	**B**	**B**	**M**	**T**	**L**		**R**
S	**A**	**S**	**I**	**N**	**D**	**A**	**U**	**A**	**A**
E	**R**	**O**	**V**	**I**	**N**	**S**	**Ñ**	**O**	**X**

ETAS, BACILOS, LISTERIA, SALMONELA, COCOS, ESPIRILOS, BOTULINUM, VIBRIO, E.COLI,

5.3 SUBACTIVIDAD SESIÓN 3 : (APROPIACIÓN) Parte 1

La finalidad de ésta sesión es apropiar conocimientos básicos de limpieza y desinfección.

Observe el video de apoyo de la sesión que le envía el instructor del tema de conceptos básicos de limpieza y desinfección, lea detenidamente las diapositivas de apoyo y realice las siguientes actividades propuestas:

5.3.1 Responda al siguiente cuestionario:

5.3.1.1 ¿Qué diferencia existe entre limpiar y desinfectar?

5.3.1.2 ¿Que se entiende por rotación de desinfectantes?

5.3.1.3 ¿Por qué es importante rotar los desinfectantes?

5.3.1.4 ¿Por qué es importante que se realice una buena limpieza antes de desinfectar?

5.3.1.5 Mencione 5 precauciones para evitar accidentes en el manejo de productos químicos de limpieza y desinfección

5.3.1.6 Desarrolle el siguiente cuadro propuesto: Marque con una X si corresponde a limpiar o desinfectar o si realizo las dos acciones marque en las dos casillas correspondientes. de acuerdo a la situación planteada en la primera casilla.

ACCIÓN REALIZADA	LIMPIAR	DESINFECTAR
Pongo las frutas debajo de la llave con agua		
Lavo las tablas de picar con agua y jabón		
Barro los pisos y aplico desinfectante		
Me enjuago las manos con agua		
Limpio la estufa con agua y jabón desengrasante, luego aplico una disolución de amonio cuaternario.		
Me lavo las manos con agua y jabón y me aplico una solución de yodo y/o aplico gel con alcohol.		
Aplico hipoclorito de sodio sobre los pisos que ya barrí y trapeé con anterioridad.		

5.3.1.7 Realizo 10 recomendaciones que puedo seguir en mi establecimiento para prevenir la transmisión del COVID 19. Ver documento adjunto lineamientos INVIMA COVID 19 que se compartió en el material de apoyo en pdf.

5.3.1.8 Elaboro en una hoja el paso a paso para limpiar y desinfectar manos de acuerdo a la propuesta de la OMS. (con dibujos o gráficos indicando cómo realizarlo) y realizo un video explicando el correcto lavado de manos.

5.3 SUBACTIVIDAD SESIÓN 3: (APROPIACIÓN) Parte 2

5.3.1.9 De los siguientes elementos de vestuario, marque con una X aquellos que son apropiados y permitidos por la normatividad vigente para la producción de alimentos.






5.3.1.10 Enumere los dibujos con la forma correcta de realizar el lavado de manos.



5.3.1.11 Marque falso o verdadero, según corresponda:

a. Las manos solo se lavan al entrar al área de trabajo.
b. El manipulador no debe conversar sobre los alimentos.
c. Se permite el uso de adornos en las manos y de maquillaje.
d. Los alimentos que al llegar al área de recibo no tengan la temperatura correcta, se debe rechazar.

5.3.1.12
Nombre cuatro aspectos a tener en cuenta al momento de la recepción de alimentos:

- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____
- ✓ _____

5.3.1.13. Lea el siguiente texto y responda las preguntas:

A LAVARSE LAS MANOS

Los Centros para el control y prevención de enfermedades (CDC) en Atlanta (EE. UU) afirman que la falta de higiene causa el 39 por ciento de las infecciones alimentarias y que 76 millones de personas se enferman al año en ese país.
Tomado de Publicación eltiempo.com, Sección Salud, 15 de agosto de 2010)

a. ¿En qué momento se deben lavar las manos?
b. ¿Por qué las personas se enferman al no lavarse las manos?
c. ¿Qué son las infecciones alimentarias?

5.4 SUBACTIVIDAD SESIÓN 4: (APROPIACIÓN)

La finalidad de ésta sesión es apropiar conocimientos básicos sobre tipos de contaminantes:

Observe el video de apoyo de la sesión que envía el instructor sobre tipos de contaminación, lea detenidamente las diapositivas de apoyo y realice las siguientes actividades propuestas:

5.4.1 Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.

Alimento.	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA.	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria.	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado.	Enfermedades causadas por las toxinas de microrganismos o sustancias tóxicas de productos químicos.
Infección alimentaria.	Alimento que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.

5.4.2 Realice una lista de 5 ejemplos de contaminación biológica, química, física asociada a las actividades de manipulación de alimentos.

BIOLOGICA	**QUÍMICA**	**FÍSICA**

5.4.3 Busque los factores de la proliferación microbiana, en la siguiente sopa de letras: (humedad, nutrientes, pH, oxígeno, tiempo)

A	H	U	M	E	D	A	D	U	E	O	P	H	J	X	B
S	C	F	E	H	I	I	G	T	I	E	M	P	O	L	O
R	T	Q	P	K	O	L	P	C	O	N	E	G	I	X	O
R	T	Y	M	N	U	T	R	I	E	N	T	E	S	V	P

5.4.4 Frente a cada frase marque falso o verdadero, según corresponda:

a. La cadena de frío es un aseguramiento controlado de la temperatura de los alimentos.
b. El control de la temperatura solo se hace en algunas fases de los alimentos.
c. Las bajas temperaturas permiten el crecimiento de microorganismos.
d. La zona de peligro, donde las bacterias se reproducen rápidamente, se encuentra entre 4° C y 60° C.

5.5 SUBACTIVIDAD SESIÓN 5 : (APROPIACIÓN)

La finalidad de ésta sesión es apropiar conocimientos básicos de manejo de residuos y control de plagas.

Observe el video de apoyo de la sesión que le envía el instructor del tema de conceptos básicos de limpieza y desinfección, lea detenidamente las diapositivas de apoyo y realice las siguientes actividades propuestas:

5.5.1 Escriba en la línea que corresponde frente a cada caso si es orgánico, inorgánico o residuo peligroso o reciclable:

5.5.1 Tapabocas: _____

5.5.2 Cáscaras de productos vegetales: _____

5.5.3 Plásticos de empaques flexibles de alimentos: _____

5.5.4 Plásticos de envases rígidos de alimentos: _____

5.5.5 Papel Higiénico:_____

5.5.6 Residuos de alimentos:_____

5.5.5. Tierra y polvo de barrer el local:_____

5.5.2 Escriba 5 recomendaciones que puede aplicar en su negocio para el control preventivo de plagas.

6. ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO.

En un único documento convertido en PDF, no olvide consolidar todas las preguntas y el desarrollo de las actividades en el orden propuesto en ésta guía y enviarlas al espacio creado en classroom denominado “evidencia final curso higiene y manipulación de alimentos” con copia al correo fdbarrera@misena.edu.co

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
CONOCIMIENTO: Respuestas a preguntas sobre BPM en industria de alimentos. **Desempeño:** Foto del manipulador de alimentos en el sitio de trabajo con uniforme mostrando las manos con uñas cortas y cumpliendo con la exigencia	Reconoce los conceptos básicos de alimentos, manipulación, higiene, inocuidad, limpieza y sanidad. Aplica las normas y hábitos higiénicos en los procesos de obtención de productos Alimenticios. Ejecuta los protocolos del programa de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos	**Técnica:** valoración de producto. **Instrumento:** Lista de chequeo

de la norma en protección personal manipulador. **PRODUCTO:** Desarrollo y entrega de un documento que contenga el desarrollo de todas las actividades propuestas en la guía de aprendizaje.	sólidos de acuerdo al plan de saneamiento establecido por la empresa. Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos.	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

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 DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

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.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. 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.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Resolución 2674 de 2013

WEBGRAFIA

www.invima.gov.co

https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Establecimientos-de-alimentos-bebidas-y-medicamentos-con-lineamientos-por-COVID-19.aspx

https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARISEL ANGARITA MARULANDA	Instructor	SENA-ARAUCA	Junio 2025

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					