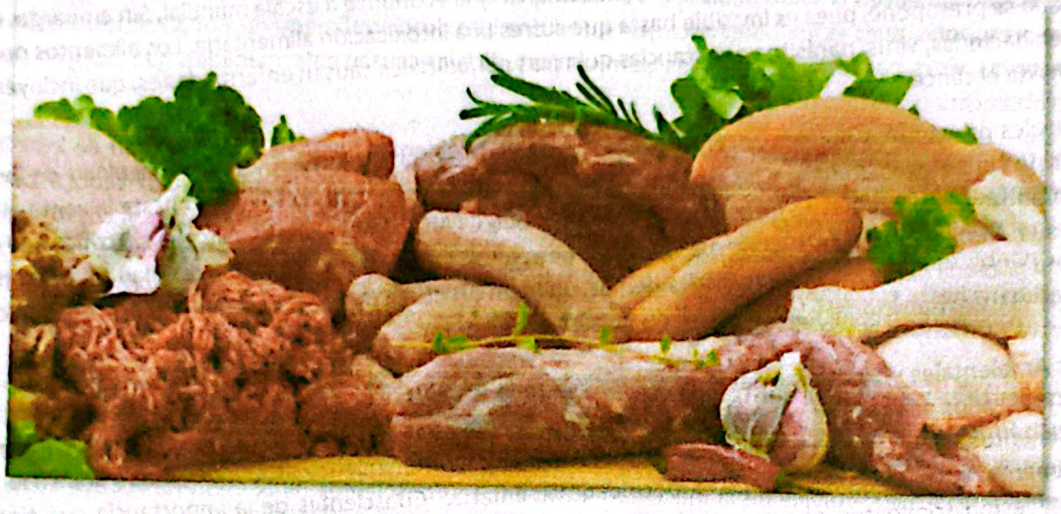
PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE CON ENFOQUE DE RIESGO EN:

CARNES Y SUS DERIVADOS CARNICOS COMESTIBLES



ESTABLECIMIENTO/PERSONA:	Carnes Burandra la 21
NIT / CC:	1053822883
DIRECCION:	Cr 4 estadio # 20-64 Plaza 21
TELEFONO:	3166271666.
MUNICIPIO:	Ibague - Tolima
FECHA:	15 Junio 2023

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

INTRODUCCION

Todas las personas tienen derecho a una alimentación segura, nutritiva y suficiente, los alimentos inocuos son fundamentales para la promoción de la salud y la erradicación del hambre, dos de los objetivos principales mundiales y debemos saber que no hay seguridad alimentaria sin inocuidad alimentaria y en un mundo donde la cadena de suministro alimentario se ha vuelto más compleja, cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad de los alimentos puede afectar negativamente a la salud pública, el comercio y la economía a escala mundial. Sin embargo, la inocuidad alimentaria se presupone, pues es invisible hasta que sufres una intoxicación alimentaria. Los alimentos nocivos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales causan enfermedades, que incluyen desde la diarrea hasta el cáncer.

Los controles preventivos pueden hacer frente a la mayoría de problemas relativos a la inocuidad de los alimentos. Todas las personas involucradas en las operaciones alimentarias, desde el procesamiento hasta la venta al por menor, deben garantizar el cumplimiento de programas como el APPCC (Análisis de peligros y de puntos críticos de control), un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son relevantes para la inocuidad alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final. Además, un buen procesamiento, almacenamiento y conservación ayudan a preservar el valor nutricional y la inocuidad de los alimentos,

Asesorias Ambientales y Sanitarias del Tolima ofrece a todo el personal y empresas la oportunidad de fortalecer los esfuerzos realizados para garantizar que los alimentos que comemos sean inocuos. Tanto si produce, procesa, vende o elabora alimentos, usted tiene un papel que desempeñar en el mantenimiento de la inocuidad. Todos a lo largo de la cadena alimentaria son responsables de la inocuidad alimentaria. Conscientes de la importancia que tiene para las empresas y establecimientos que procesen, envasen, embalen, almacenen, transporten y expendan alimentos, productos cárnicos y sus derivados, además de expendios de bebidas alcohólicas, la formación a los manipuladores de alimentos y bebidas, y bebidas alcohólicas; en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas. Igualmente, que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y bebidas y/o bebidas alcohólicas.

Por lo anterior **Asesorias Ambientales y Sanitarias del Tolima** presenta a continuación los planes de capacitación para cada uno de los enfoques de riesgo de los establecimientos de alimentos y bebidas, y bebidas alcohólicas; de acuerdo a la resolución 1229 de 2013 y del modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos, **Resolución 2674 de 2013** y la **circular Externa DAB 4150-10264-19** por la cual establecen lineamientos y unifican criterios para evitar la multiplicidad de procedimientos para las autorizaciones de capacitadores a nivel nacional .

Asesorias Ambientales y Sanitarias del Tolima cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente basado en el riesgo orientada para establecimientos que se dediquen a las actividades de procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas, **expendios de carne productos cárnicos así como la actividad de transporte de dichos productos, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía publica en ventas**

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

autorizadas. En temas basados en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y bebidas alcohólicas. Igualmente, que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y bebidas y/o bebidas alcohólicas.

OBJETIVOS

- ✓ Orientar al personal objetivo sobre la importancia y el cumplimiento de los requisitos sanitarios.
- ✓ Formar al personal manipulador de alimentos y bebidas con la capacidad de comprender los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.
- ✓ Diseñar e implementar estrategias relativas a la calidad de vida en aplicación de los preceptos constitucionales, con el fin de asegurar que las actividades productivas asociadas a los alimentos cumplan las condiciones adecuadas para la protección de la salud pública.
- ✓ Dar a conocer los factores de Riesgo de alteración, contaminación, los puntos críticos de control, las normas de higiene y sanidad en los Procesos de manipulación, Almacenamiento, preparación, Distribución, Equipos, Utensilios, Infraestructura y Plan de Saneamiento de la empresa y establecimientos de alimentos preparados.
- ✓ inspirar acciones que ayuden a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana

METODOLOGIA Y TECNICA PARA LA FORMACION

La formación se desarrollará con sesiones teóricas – virtuales y/o presenciales, junto con el apoyo de material didáctico e instructivo basado en resúmenes y temas específicos según el personal a formar y que finalizadas las capacitaciones serán entregadas a ellos como material de apoyo y repaso; para cada plan de capacitación según el alcance o enfoque de riesgo contiene los siguientes aspectos:

- ✓ Metodología
- ✓ duración
- ✓ Docente
- ✓ Cronograma
- ✓ temas específicos a impartir.

El enfoque, contenido y alcance de la capacitación que se imparte acorde con el establecimiento del personal a capacitar (según enfoque de riesgo).

ESTABLECIMIENTOS CON ENFOQUE DE RIESGO PARA:
EXPENDIO DE CARNES Y SUS DERIVADOS CARNICOS

ENFOQUE DE RIESGO	ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ENFOQUE DE RIESGO
CARNES Y SUS DERIVADOS CARNICOS	1. Carnicerías y Famas, almacenamiento 2. Carnicerías de las grandes superficies, de plazas de mercado 3. Transporte de carne y productos cárnicos comestibles

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

El marco jurídico establecido para el Manual de Capacitación en educación sanitaria en alimentos de ámbito nacional es el Siguiente:

Ley 9 de 1979. "Por la cual se dictan medidas sanitarias" Código Sanitario Nacional. El Título V establece el marco general de los alimentos.

decreto 1500 de 2007 "Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación."

Decreto 2965 de 2008, Resolución 2009026594 / 2009, Decreto 2380 de 2009, Decreto 2270 de 2012, Decreto 0318 de 2013

resolución 240 de 2013 "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles."
Resolución 241 de 2013 Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.

resolución 242 de 2013 "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles".

Resolución 3753 / 2013 Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.

Decreto 1282 de 2016 Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones

resolución 2016041871 de 2016. "Por la cual se establecen los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

Resolución 719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Resolución 5109 del 2005"Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019 por el cual se adopta la guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de plantas de beneficio, desposte, desprese, acondicionamiento, de establecimientos de almacenamiento y/o distribución e importadores de carne y productos cárnicos comestibles

CIRCULAR EXTERNA 4000 – 0696 – 19 especificaciones para la venta de carne molida y pollo marinado

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

COMUNICADO 400 – 2435 – 17 requisitos a tener en cuenta en los Expendios de carne y productos cárnicos comestibles

Circular externa DAB 400-1395-17 Orientación técnica para verificación de temperaturas de conservación de alimentos y bebidas en establecimientos

Ley 1801 de 2016, nuevo Código de Policía, Artículos 94, 109 y 110.

METODOLOGÍA:

Para las capacitaciones presenciales se utilizará la proyección por video beam de material didáctico relacionado con el tema, proyección de videos y retroalimentación constate con el personal que se está capacitando, aprovechando la experiencia del capacitador. La charla será participativa con el personal y si el establecimiento lo permite se realiza practica en las distintas áreas del establecimiento. Se recomienda evaluación verbal y practica constante por parte de los encargados del establecimiento. Entrega del presente plan de capacitación que será aplicado en el transcurso de un año a partir de la fecha de entrega. El personal que ingrese a laborar, tendrá que incluirse en dicho plan de capacitación y sumarse a la programación.

DURACION:

El Manual de este plan de capacitación en Educación Sanitaria de alimentos tiene una Intensidad Horaria de 10 horas para ejecutarse en 12 meses, de acuerdo a las necesidades del establecimiento se distribuirán a lo largo del año o en sesiones pedagógicas.

CRONOGRAMA Y CONTENIDO TEMATICO

SESION 1	SESION 2	SESION 3
FECHA:	**FECHA:**	**FECHA:**
DUCRACION: 3 HORAS	**DURACION: 3 HORAS**	**DURACION: 3 HORAS**
Definiciones legislación sanitaria clasificación de alimentos Manipulador de alimentos. Edificaciones e Instalaciones -Requisitos sanitarios -Equipos y utensilios -Superficies en contacto con Alimentos Personal manipulador -Practicas Higiénicas -Dotación -Lavado de Manos -Educación y Capacitación Requisitos higiénicos -GUIA DE TRANSPORTE Y DESTINO Resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019	**FACTORES DE RIESGO:** materias primas y alimentos de origen no seguro. (Plantas de beneficios Autorizadas por Invima) equipos y/o utensilios contaminados. presencia de plagas (da lugar a tomar medida sanitaria de seguridad). Contaminación cruzada Practicas higiénicas deficientes Temperaturas de conservación inadecuadas Deficiencia en la calidad del agua Signos de enfermedad o lesiones en manipuladores **DESPOSTE – ACTIVIDAD SECUNDARIA** prácticas de higiene personal deficientes. temperaturas de conservación inadecuadas. **CADENA DE FRIO** deficiencias en la calidad del agua. signos de enfermedad y/o evidencias de lesiones en los manipuladores de alimentos. contaminación cruzada (da lugar a tomar medida sanitaria de seguridad).	***PLAN DE SANEAMIENTO BASICO*** programa de limpieza y desinfección programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, programa manejo integrado de plagas programa de abastecimiento de agua programa de mantenimiento y calibración de equipos programa de proveedores - criterios de aceptación y rechazo programa de capacitación continuo y permanente higiene personal **TRAZABILIDAD** Buenas Prácticas de Manufactura **BPM.** Calidad e inocuidad de los alimentos Rotulado y etiqueta Registros de temperatura Análisis de peligros y puntos críticos de control ***HACCP*** Socialización de actividades realizadas en áreas temáticas

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

	Plantas de beneficio Animal Autorizadas por El INVIMA – Facturas de Compra o Guia de Sacrificio enfermedades transmitidas por alimentos. ETA'S	evaluación

PREVENCION DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETAS

El programa de control de proveedores es el documento que establece las condicione necesarias que deben tener las materias primas y otros productos alimenticios (material de envasado, aditivos, etc.), antes de la compra, para garantizar la inocuidad alimentaria. Al conjunto de estas condiciones se las llama especificaciones de compra. El objetivo del Programa de Control de Proveedores es evitar que las materias primas y otros productos alimenticios de los que se provee el establecimiento, representen un peligro para la seguridad alimentaria. Dentro del programa de proveedores es importante en primera instancia hacer una lista de todos los proveedores con que cuenta el establecimiento y posteriormente se deben priorizar aquellos que son importantes o criticos para garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles, a los cuales es necesario realizar evaluación y seguimiento, de manera rutinaria, como por ejemplo los de animales u otras materias primas, insumos o materiales de empaque. Dentro del programa de proveedores también es necesario tener en cuenta aquellos proveedores de servicios como por ejemplo las empresas que realizan control de plagas, laboratorios, empresas de limpieza y desinfección, etc.

Una vez identificados y priorizados los proveedores, de acuerdo al grado de criticidad hacia el producto, se deben establecer los criterios de aceptación y rechazo y los mecanismos de evaluación y seguimiento, tanto de nuevos proveedores como de los productos que ingresan al establecimiento. Una parte importante del programa de proveedores es el de materia prima (animales vivos) donde se pueden recopilar información como las fincas origen de los animales, manejo dado a los animales (bienestar animal), condiciones de aceptabilidad y rechazo de los mismos (sanidad animal), etc.

ITEM	FACTORES DE RIESGO	ACCIONES PARA PREVENIR Y/O MITIGAR ESTOS RIESGOS QUE PUEDEN OCACIONAR UNA ETA
1	MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS DE ORIGEN NO SEGURO	Las materias primas, insumos y alimentos están debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. GUIA DE SACRIFICIO EXPEDIDA POR LA PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL AUTORIZADA POR LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE INVIMA En la recepción de las materias primas, insumos y alimentos éstos se inspeccionan en cuanto a características organolépticas (olor, color, texturas, etc.), temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. El establecimiento cuenta con un registro de los proveedores de materias primas, insumos y alimentos que permite la trazabilidad. Los alimentos empacados proceden de fabricantes autorizados y cuentan con registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo. Los alimentos y materias primas no son fraudulentos. Los alimentos y materias primas no están adulterados
2	EQUIPO Y/O UTENSILIOS CONTAMINADOS	Los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. Las superficies que tengan contacto

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

ITEM	FACTORES DE RIESGO	ACCIONES PARA PREVENIR Y/O MITIGAR ESTOS RIESGOS QUE PUEDEN OCACIONAR UNA ETA
		directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso. Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.
3	PRESENCIA DE PLAGAS	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
4	PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL DEFICIENTES	Todos los manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de carne y productos cárnicos comestibles no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Los manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección)
5	TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN INADECUADAS	Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son re congelados o refrigerados

Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner

ITEM	FACTORES DE RIESGO	ACCIONES PARA PREVENIR Y/O MITIGAR ESTOS RIESGOS QUE PUEDEN OCACIONAR UNA ETA
6	DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE AGUA	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
7	SIGNOS DE ENFERMEDAD Y/O EVIDENCIA DE LESIONES EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
8	CONTAMINACIÓN CRUZADA	Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos. Las actividades en el establecimiento son secuenciales y no se presenta contaminación cruzada, especialmente en lo relativo a manejo de materias primas crudas con alimentos cocidos. El ingreso de personal no ocasiona la posibilidad de contaminación cruzada. En la preparación de alimentos no se ocasionan retrasos, contaminación o retenciones indebidas y se guardan las condiciones de almacenamiento según la naturaleza.

ALCANCE

El objetivo de la capacitación es que el personal manipulador tenga la capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y así evitar posibles Enfermedades transmisibles por alimentos.

DOCENTE
Gustavo Adolfo Castillo Trujillo
Ingeniero Agroindustrial



Carrera 6 #28-31 Barrio Belalcazar. Ibagué Tolima
Teléfonos:3187690798 3045934456
Correo electrónico: asesorias.ast@hotmail.com

Powered by CamScanner