FORMACION **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
CODIGO DE FICHA **2068993**

Sesión 1. Clase Magistral. Conceptos básicos Alimentos, Manipulador de alimentos y presentación del programa
Fecha: Febrero 20 de 2020



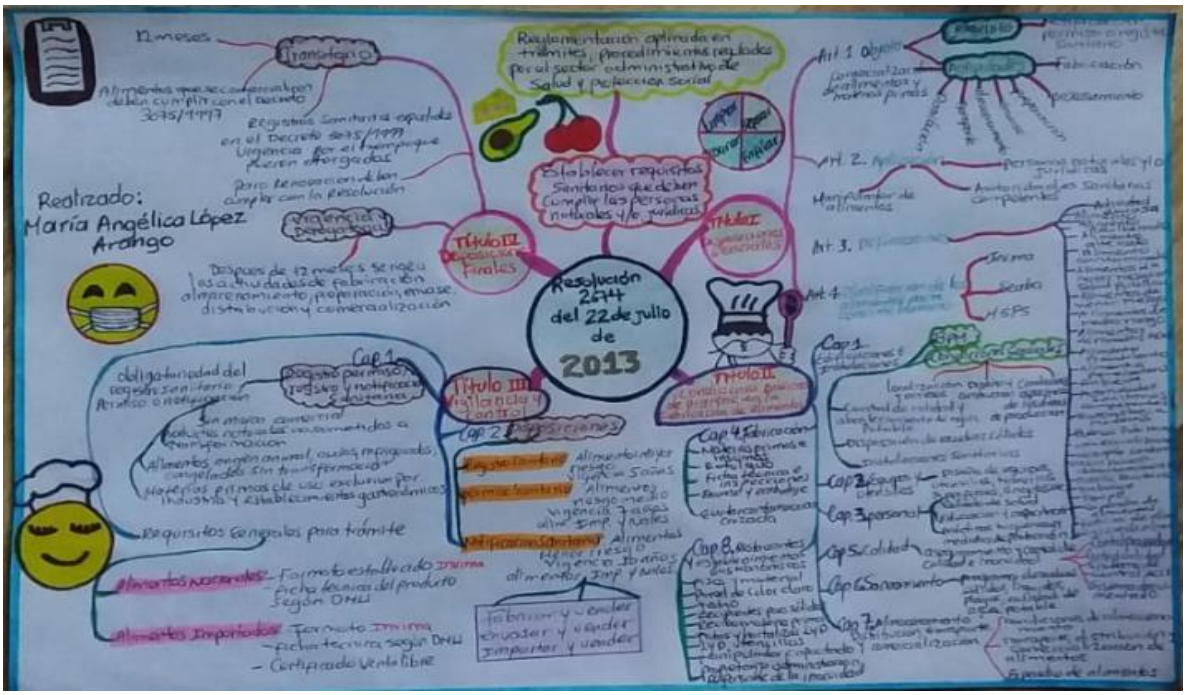


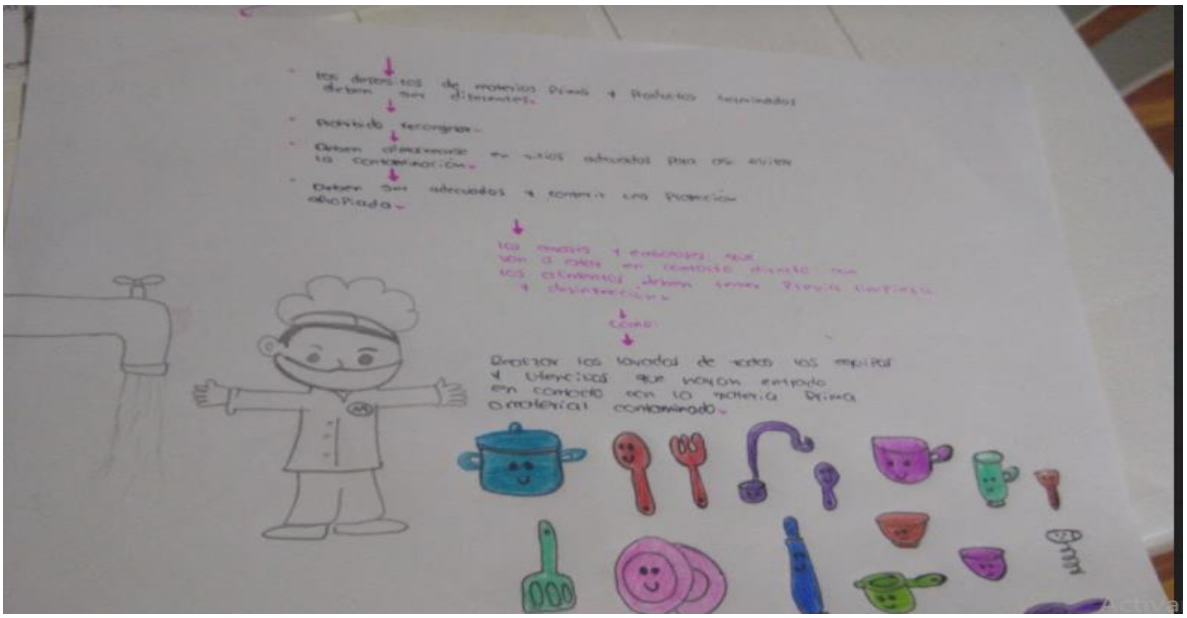
Sesión 2. Enfermedades trasmitidas por los Alimentos, Microorganismos, Plan de Saneamiento
Estrategias didácticas: Estudios de caso y taller
Fecha: Febrero 27 de 2020

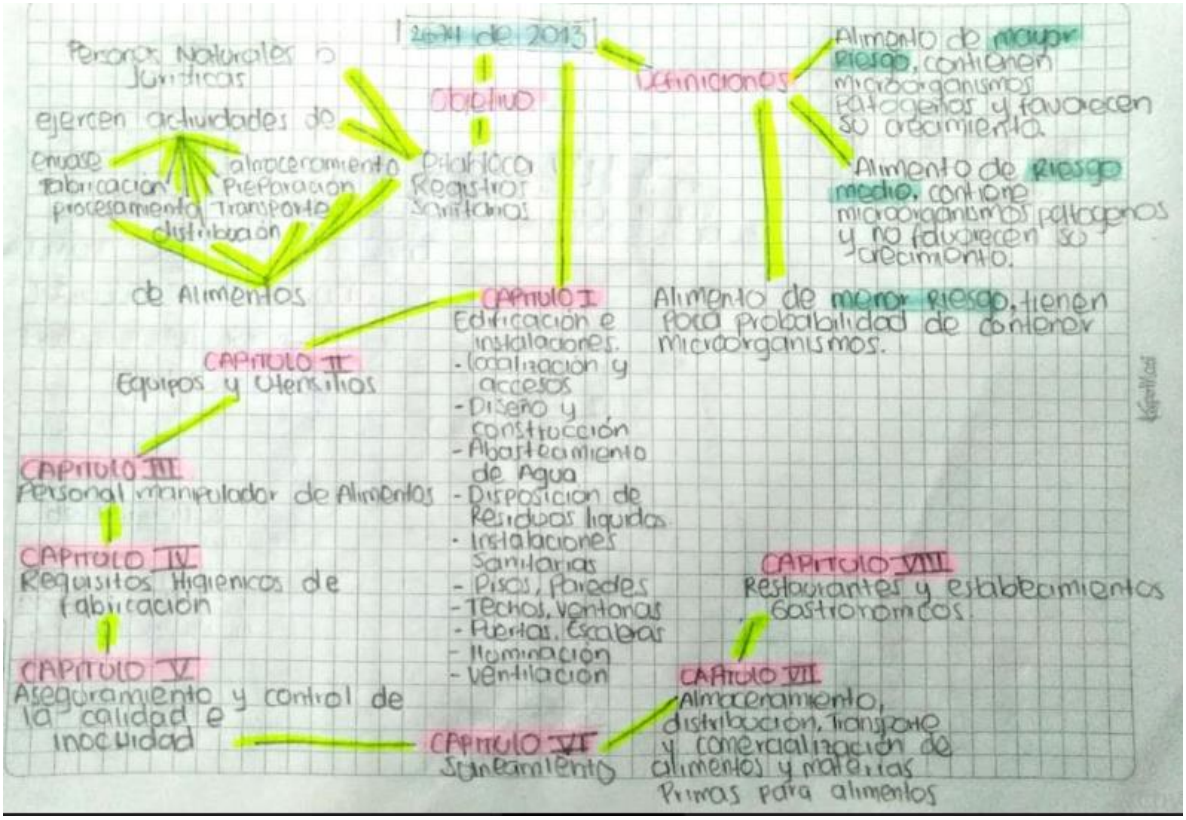


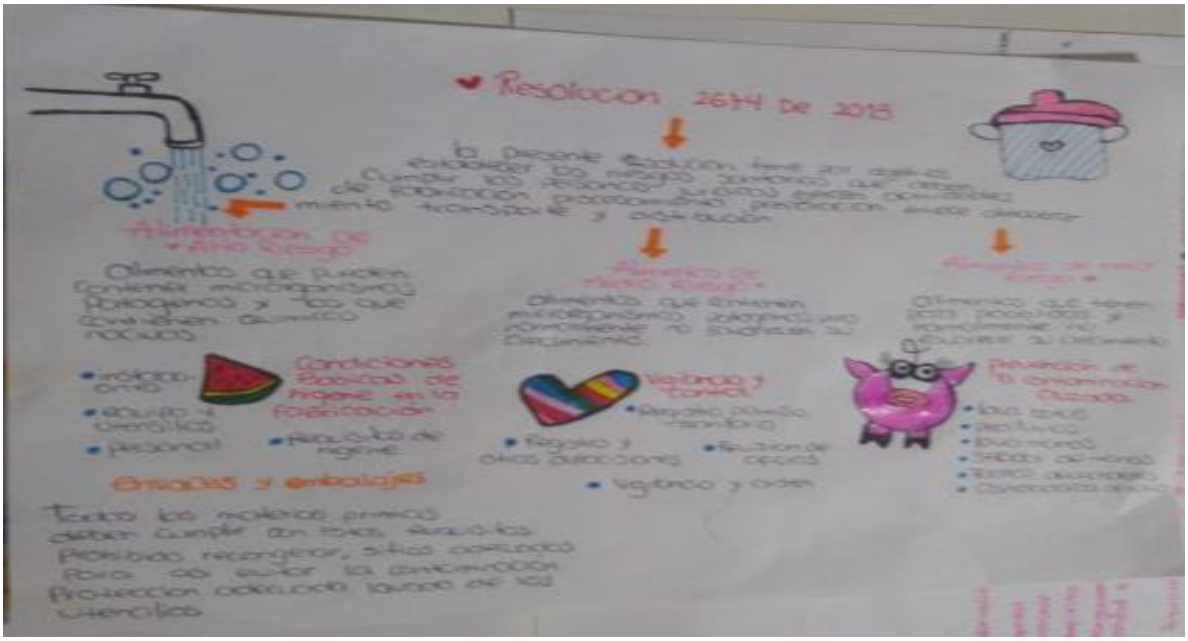


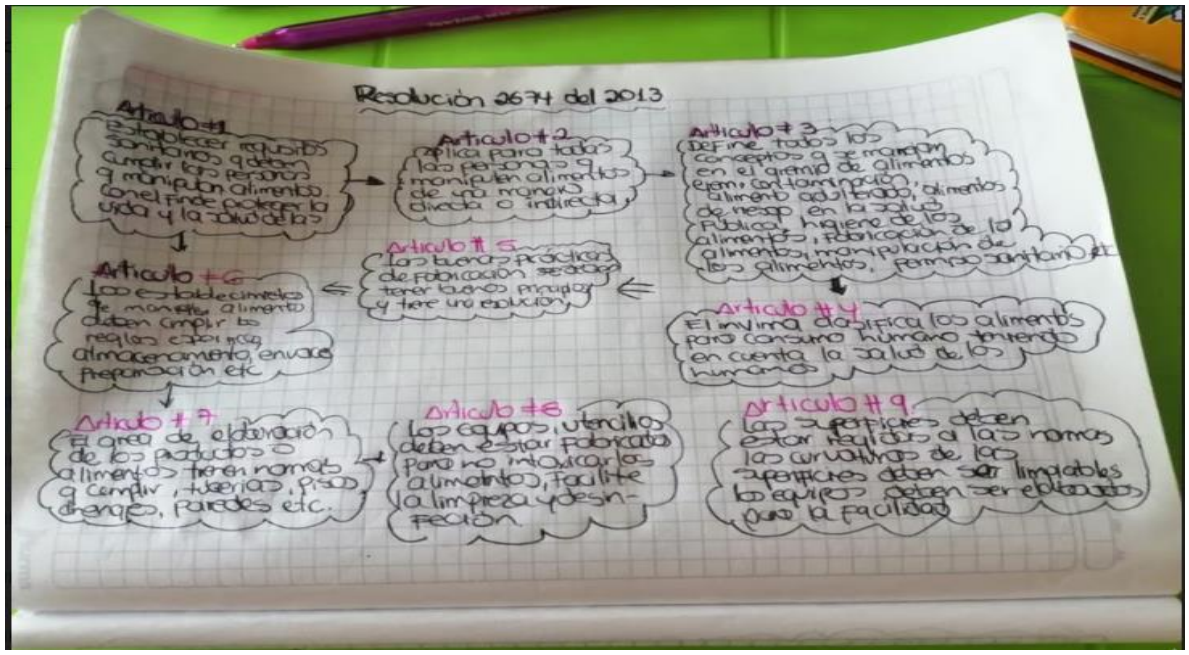
Sesión 3. Mapas conceptuales sobre la normatividad vigente en la manipulación de alimentos presentados de manera virtual por la emergencia sanitaria COVID-19
Fecha: Marzo 5 de 2020

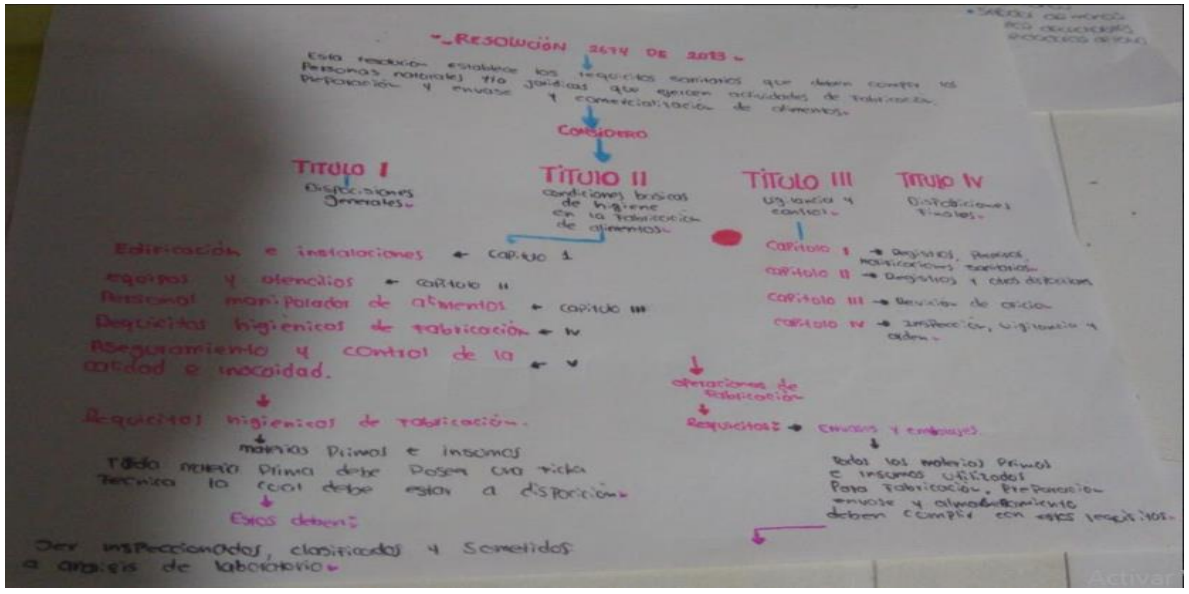





2674 de 2013
Personas Naturales o Jurídicas
ejercen actividades de
Envase Fabricación Almacenamiento Preparación procesamiento Transporte distribución
de Alimentos
Objetivo
Práctica Registros Sanitarios
Definiciones
Alimento de mayor riesgo, contienen microorganismos patogenos y favorecen su crecimiento.
Alimento de Riesgo medio, contiene microorganismos patogenos y no favorecen su crecimiento.
Alimento de menor riesgo, tienen poca probabilidad de contener microorganismos.
CAPITULO I
Edificación e instalaciones.
- Localización y accesos
- Diseño y construcción
- Abastecimiento de Agua
- Disposición de Residuos liquidos
- Instalaciones Sanitarias
- Pisos, Paredes
- Techos, Ventanas
- Puertas, Escaleras
- Iluminación
- Ventilación
CAPITULO II
Equipos y Utensilios
CAPITULO III
Personal manipulador de Alimentos
CAPITULO IV
Requisitos Higienicos de fabricación
CAPITULO V
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
CAPITULO VI
Saneamiento
CAPITULO VII
Almacenamiento, distribución, Transporte y comercialización de alimentos y materias Primas para alimentos
CAPITULO VIII
Restaurantes y establecimientos Gastronomicos.


Resolucion 2674 de 2013
Alimentos de Alto Riesgo
Condiciones Basicas de Higiene en la Fabricación
Envases y embalajes
Vestuario y Calzado
Personas enfermas


Resolución 2674 del 2013
Artículo #1
establecer requisitos sanitarios q deben cumplir las personas q manipulan alimentos, con el fin de proteger la vida y la salud de las
Artículo #2
aplica para todas las personas q manipulen alimentos de una manera directa o indirecta,
Artículo # 3
DEFINE todos los conceptos q se manejan en el gremio de alimentos ejem: contaminación, alimento adulterado, alimentos de riesgo en la salud Publica, higiene de los alimentos, fabricación de los alimentos, manipulación de los alimentos, permiso sanitario
Artículo # 4
El invima clasifica los alimentos para consumo humano teniendo en cuenta la salud de los humanos
Artículo # 5
Los buenos practicas de fabricación se deben tener buenos procesos y tiene una evolución
Artículo #6
Los establecimientos de manipulación alimento deben cumplir las reglas especificas almacenamiento, envase preparación etc
Artículo # 7
El area de elaboración de los productos o alimentos tienen normas q cumplir, tuberías, pisos, drenajes, paredes etc.
Artículo #8
Los equipos, utensilios deben estar fabricados para no contaminar los alimentos, facilite la limpieza y desinfección
Artículo # 9
Las superficies deben estar regulares a las normas las curvaturas de las superficies deben ser limpiables los equipos deben ser adecuados para la facilidad


RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
CONSIDERO
TITULO I
Disposiciones generales.
TITULO II
condiciones basicas de higiene en la fabricación de alimentos.
TITULO III
Vigilancia y control.
TITULO IV
Disposiciones finales.
Edificación e instalaciones ← CAPITULO I
equipos y utensilios ← capitulo II
Personal manipulador de alimentos ← capitulo III
Requisitos higienicos de fabricación ← IV
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad. ← V
Requisitos higienicos de fabricación.
materias Primas e insumos
Toda materia Prima debe pasar una ficha tecnica lo cual debe estar a disposición.
Estos deben:
Ser inspeccionados, clasificados y sometidos a analisis de laboratorio.
operaciones de fabricación
Requisitos: envases y embalajes.
Todas las materias Primas e insumos utilizados para fabricación, preparación envase y almacenamiento deben cumplir con estos requisitos.
CAPITULO I → Registros, permisos, modificaciones sanitarios.
CAPITULO II → Registros y cese definitivo
CAPITULO III → Vigilancia de oficio
CAPITULO IV → inspección, vigilancia y control.

