

EVIDENCIAS DEL MES DE JULIO

CON LA COMPENTECNIA;

Disponer Los Recursos Para La Preparación De Alimentos - Producir Alimentos De Cocina Nacional E Internacional

1 RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

(Alimentos seguros, salud para todos)

2 ¿Qué es la Resolución 2674 de 2013?

Es una norma emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que realizan actividades relacionadas con alimentos.

Su objetivo principal es proteger la salud de las personas garantizando que los alimentos sean inocuos y seguros para el consumo humano.

3 ¿A quién aplica?

- A personas naturales o jurídicas que fabrican, procesan, preparan, envasan, almacenan, transportan, distribuyen, importan, exportan y comercializan alimentos.
- A los manipuladores de alimentos.
- A las autoridades sanitarias encargadas de la vigilancia y control.

4 Objetivo

Establecer los requisitos sanitarios para garantizar que los alimentos no representen un riesgo para la salud de los consumidores.

5 ¿Qué regula?

- La fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Las condiciones de higiene y limpieza de establecimientos, equipos, utensilios e instalaciones.
- Los registros, permisos y notificaciones sanitarias.
- Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

6 Definiciones importantes

- Alimento:** Toda sustancia natural o artificial que aporta nutrientes y energía al organismo.
- Alimento contaminado:** Contiene microorganismos, sustancias extrañas o agentes que pueden afectar la salud.
- Alimento adulterado:** Ha sido modificado en su composición o se le han agregado sustancias no autorizadas.
- Alimento alterado:** Ha sufrido cambios físicos, químicos o biológicos que lo hacen no apto para el consumo.

7 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Son los principios básicos de higiene y manipulación que deben aplicar los establecimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Incluyen:

- Higiene personal del manipulador.
- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
- Control de materias primas.
- Control de plagas.
- Almacenamiento y transporte adecuados.

8 Autorizaciones sanitarias

- Registro sanitario:** Autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar alimentos de alto riesgo en salud pública.
- Permiso sanitario:** Autoriza actividades con alimentos de riesgo medio en salud pública.
- Notificación sanitaria:** Aplica para alimentos de menor riesgo en salud pública.

9 Higiene y limpieza

Son fundamentales para prevenir la contaminación de los alimentos.

La limpieza elimina la suciedad visible y la desinfección reduce o elimina los microorganismos que pueden causar enfermedades.

10 Manipulador de alimentos

Es toda persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Debe:

- Mantener buena higiene personal.
- Usar ropa limpia y adecuada.
- Lavarse las manos correctamente.
- Evitar prácticas que contaminen los alimentos.

11 Conclusión

La Resolución 2674 de 2013 es fundamental para garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros e inocuos.

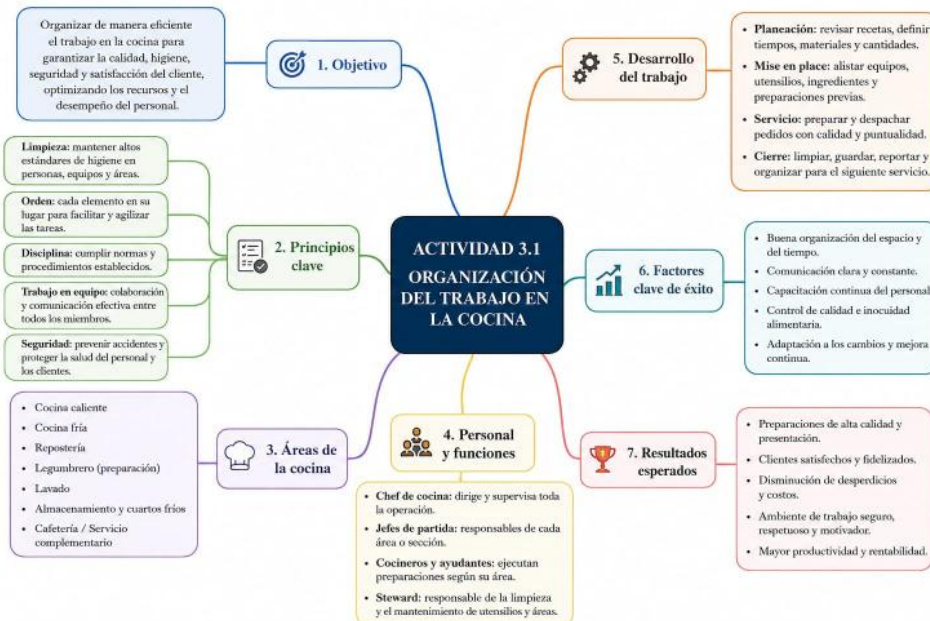
Cumplir con sus requisitos protege nuestra salud y la de nuestra familia.

¿La higiene y el buen manejo de los alimentos salvan vidas?

12 SOPA DE LETRAS

Palabras a encontrar:

- HIGIENE
- ALIMENTOS
- CONTAMINACIÓN
- LIMPIEZA
- PERMISOS
- MANIPULADOR
- REGISTROS
- INOCUIDAD
- SALUD
- PLAGAS
- DESINFECCIÓN



TALLER

Resolución 2674 de 2013

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Lee atentamente cada pregunta y marca la respuesta correcta.

1. ¿Cuál es el principal objetivo de la Resolución 2674 de 2013?

A. Regular el transporte público.

B. Controlar la producción agrícola.

C. Garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos.

D. Regular la construcción de fábricas.

2. Un alimento contaminado es aquel que:

A. Tiene buen sabor.

B. Contiene agentes o sustancias que pueden afectar la salud.

C. Está recién preparado.

D. Tiene registro sanitario.

3. Las BPM son:

A. Buenas Prácticas de Manufactura.

B. Bases de Producción Manual.

C. Buenas Prácticas Médicas.

D. Brigadas de Producción Masiva.

4. El manipulador de alimentos es:

A. Quien consume alimentos.

B. Quien transporta pasajeros.

C. La persona que participa en la preparación o manejo de alimentos.

D. Un inspector sanitario.

5. La limpieza tiene como finalidad:

A. Decorar los establecimientos.

B. Eliminar residuos y suciedad.

C. Aumentar las ventas.

D. Mejorar el sabor de los alimentos.

6. ¿Qué es un alimento fraudulento?

A. Un alimento orgánico.

B. Un alimento natural.

C. Un alimento que presenta información falsa o engañosa.

D. Un alimento congelado.

7. La inocuidad de los alimentos significa que:

A. Son costosos.

B. No causan daño al consumidor.

C. Son importados.

D. Son procesados.

8. ¿Qué buscan prevenir las Buenas Prácticas de Manufactura?

A. La contaminación de los alimentos.

B. El transporte de mercancías.

C. La publicidad engañosa.

D. El comercio internacional.

9. ¿Quiénes deben cumplir la Resolución 2674 de 2013?

A. Solo los consumidores.

B. Solo los restaurantes.

C. Todas las personas y empresas relacionadas con alimentos.

D. Solo el INVIMA.

10. La desinfección consiste en:

A. Cambiar los ingredientes.

B. Reducir o eliminar microorganismos.

C. Empacar alimentos.

D. Cocinar alimentos.

ACTIVIDAD FINAL

1. Define qué es un alimento contaminado.

2. Explica la importancia de las BPM.

3. ¿Qué función cumple el manipulador de alimentos?

4. ¿Por qué es importante la higiene en la fabricación de alimentos?

5. Menciona dos tipos de autorización sanitaria que aparecen en la resolución.

¡La higiene y el cuidado en los alimentos protegen nuestra salud!

CAPÍTULO I

PLANTA FÍSICA y Edificaciones

Resolución 2674 de 2013

OBJETIVO

Garantizar que las instalaciones sean adecuadas para evitar la contaminación de los alimentos y permitir su correcta elaboración, protegiendo la salud del consumidor.

Evitar contaminación

Instalaciones adecuadas

Limpieza y desinfección

Control de plagas

Iluminación adecuada

PREGUNTAS VERDADERO (V) O FALSO (F)

1. Las plantas de alimentos deben ubicarse en lugares que representen riesgo de contaminación. V F

2. Los pisos, paredes y techos deben ser fáciles de limpiar y desinfectar. V F

3. La iluminación en las áreas de trabajo puede ser insuficiente. V F

4. El suministro de agua potable es un requisito básico en una planta de alimentos. V F

5. Las instalaciones deben proteger los alimentos de plagas y contaminantes. V F

6. Los materiales de construcción pueden ser porosos y difíciles de limpiar. V F

7. Deben existir sistemas adecuados para el drenaje y eliminación de aguas residuales. V F

8. La ventilación ayuda a mantener condiciones higiénicas en la planta. V F

9. Las áreas limpias y las áreas sucias no necesitan estar separadas. V F

10. El objetivo principal es garantizar la inocuidad de los alimentos. V F

11. Las plantas de alimentos pueden construirse cerca de basureros o focos de contaminación. V F

12. Los techos deben diseñarse para evitar acumulación de suciedad y hongos. V F

13. Las ventanas deben facilitar la entrada de insectos. V F

14. Las puertas deben ayudar a evitar el ingreso de plagas. V F

15. La limpieza y desinfección son aspectos importantes de las edificaciones alimentarias. V F

RESPUESTAS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
V	F	V	V	V	F	V	V	V	F	F	F	F	F	F
F	V	F	F	F	F	F	F	F	V	V	V	V	V	V

Cumplir con estas condiciones es compromiso de todos para proteger la salud de los consumidores y garantizar alimentos inocuos y de calidad.

CON LA COMPENTECNIA;

Control del manejo de las materias de primas, Manipulación de alimentos.

LA Higiene

Almacén

Higiene Personal

- Baño diario
- Lavado frecuente
- uso obligatorio
- de guantes

Objetivos

- Mantener la calidad y frescura
- Evitar enfermedades por contaminación
- Conservar el sabor, olor y textura

La higiene en la cocina es el hábito que se aplica para preparar, manipular y conservar los alimentos de manera limpia y segura.

Esteban Forero
Johan Grattz
Samuel Buxiós
Arturo Manuel
Esteban Alvarado

La importancia

- Previene enfermedades alimentarias
- Evita la contaminación de los alimentos
- Mantiene la salud de las personas

Higiene Personal al manipular alimentos

- Antes de cocinar
- Después de ir al baño
- Después de tocar basura
- Después de manipular alimentos crudos

El almacenamiento de alimentos es el conjunto de técnicas y cuidados que permiten conservar los alimentos en buen estado durante más tiempo.

La higiene: importancia

- Evitar enfermedades
- Proteger la salud
- mantener ambiente limpio
- evitar contaminación

Buenas prácticas

- uso de guantes y gorro
- Limpieza constante
- Orden en el área de trabajo
- lavado y desinfección
- almacenamiento correcto

Higiene Personal

- lavado frecuente de manos
- baño diario
- uñas limpias y cortas
- uso de ropa limpia

LA HIGIENE



La higiene de los alimentos

- lavar los alimentos abundantemente
- Mantener una refrigeración adecuada
- Usar utensilios limpios
- Cocinar bien los alimentos

• Susana Triviño • Lorena Hernández
• Samuel Sencino • Julián Torres

Higiene en la cocina

- Limpiar pisos y paredes
- Desinfectar los utensilios
- Buena ventilación e iluminación
- Control de plagas y roedores

HIGIENE De la Cocina...

Higiene

Limpieza

- Barer y trapear
- Limpia mesos
- Desinfectar utensilios y alimentos
- Sacar basura

Higiene personal

- Lavarse las manos
- Usar gorro o recoger el cabello
- Ropa limpia
- Utilizar guantes o tapa bocas

Higiene Alimentos

- Lavar vegetales o verduras
- Revisar antes alimentos dañados o en caso probados
- Guardar en frío o separar cada alimento

Orden

- Guardar utensilios en su lugar y fecha
- Mantener el gas apagado si no se utiliza
- Tener cuidado con químicos en la cocina

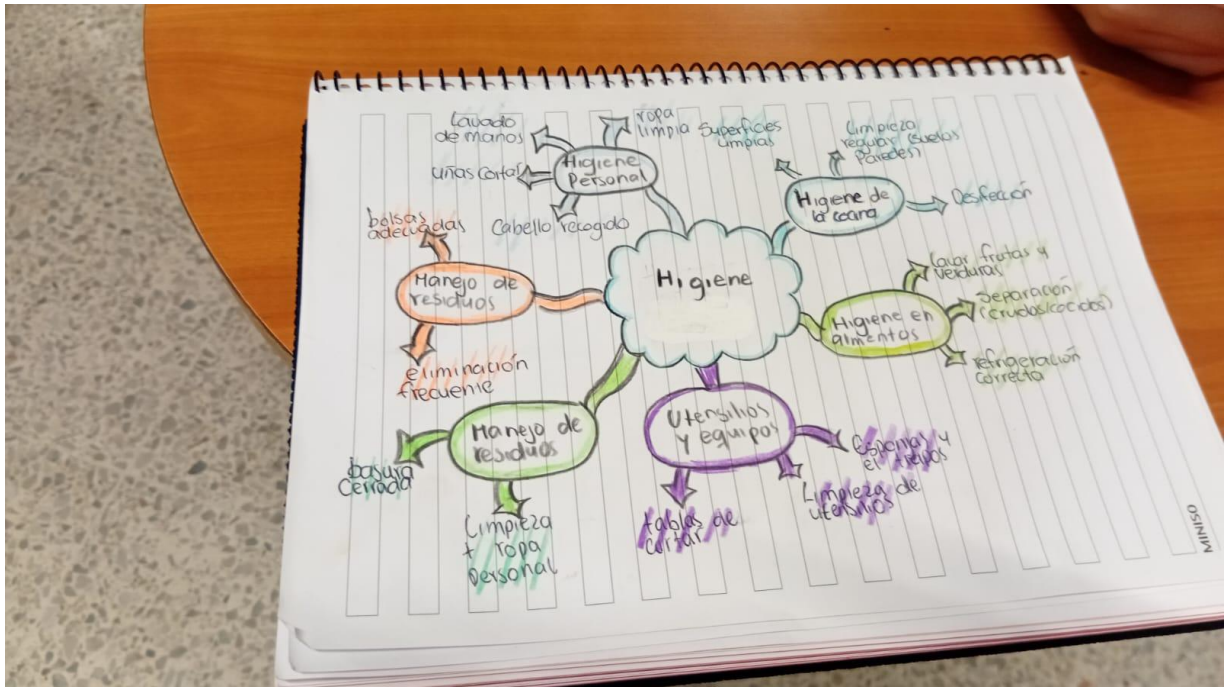
Prevención

- Evitar plagas y dejar alimentos en el aula abiertos
- Tapar o sacar la basura por orden y higiene

Seguridad

- Prevenir incendios o quemaduras
- No jugar en el aula de cocina
- mantener pendiente de alimentos derretidos

Danna Cano
Catalina Gomez
Darling Betancourt
Valentino Mateos







HIGIENE E INOCUIDAD EN LA COCINA

ALIMENTOS SEGUROS, SALUD PARA TODOS



1 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Lávate correctamente las manos antes de cocinar y después de manipular alimentos.



Mantén limpios y desinfectados los utensilios, equipos y superficies de trabajo.



Usa uniforme limpio y elementos de protección personal (gorro, delantal, guantes).



Conserva los alimentos a temperaturas adecuadas: fríos $\leq 5^{\circ}\text{C}$ y calientes $\geq 60^{\circ}\text{C}$.

LA INOCUIDAD COMIENZA CONTIGO



2 PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN



Evita la contaminación cruzada: separa alimentos crudos de los cocidos.



Revisa siempre la fecha de vencimiento y el estado de los productos.



Almacena correctamente carnes, verduras, lácteos y otros alimentos.



Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3 CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS



Los alimentos deben ser frescos, sanos y seguros.



Deben cumplir con las normas sanitarias establecidas.



No deben presentar olores, colores o texturas extrañas.



La calidad de las materias primas garantiza preparaciones deliciosas y saludables.

¡TU TRABAJO HACE LA DIFERENCIA!

Cada acción responsable en la cocina protege la salud de nuestros clientes y mejora la reputación del establecimiento.



4 RESPONSABILIDAD DEL COCINERO



Proteger la salud del consumidor es nuestra prioridad.



Preparar alimentos higiénicos, seguros e inocuos.



Cumplir con las normas de inocuidad alimentaria y legales.



Actuar con ética, compromiso y profesionalismo.

5 VOCABULARIO TÉCNICO EN COCINA (EN INGLÉS)



Chef
Cocinero profesional



Knife
Cuchillo



Cook
Cocinar



Ingredients
Ingredientes



Temperature
Temperatura



Serve
Servir

6 IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

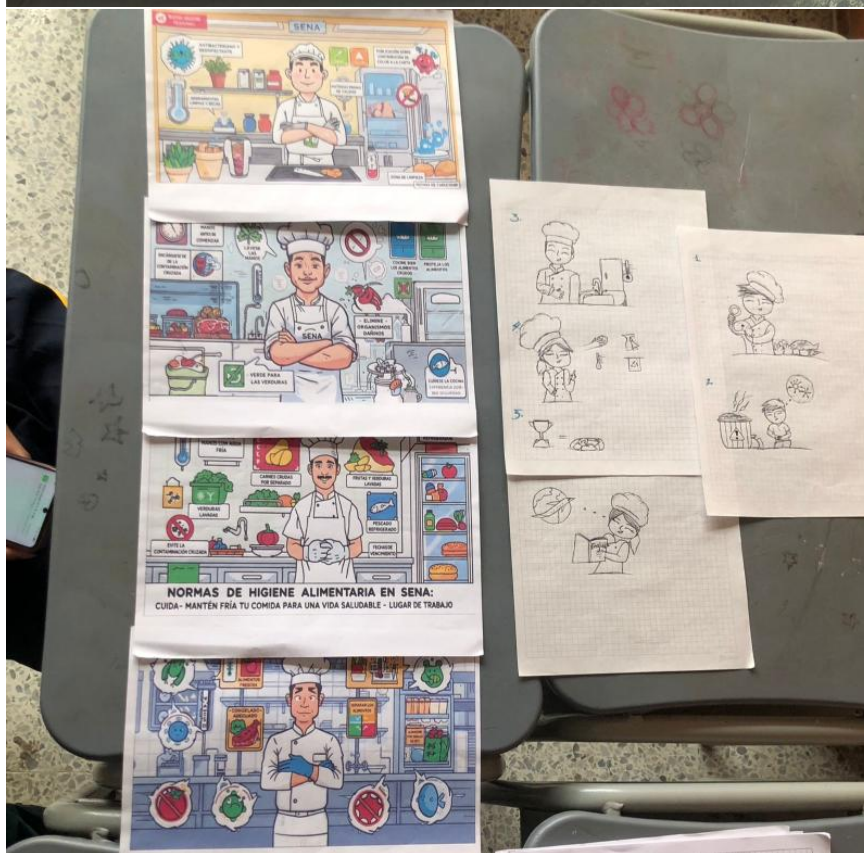
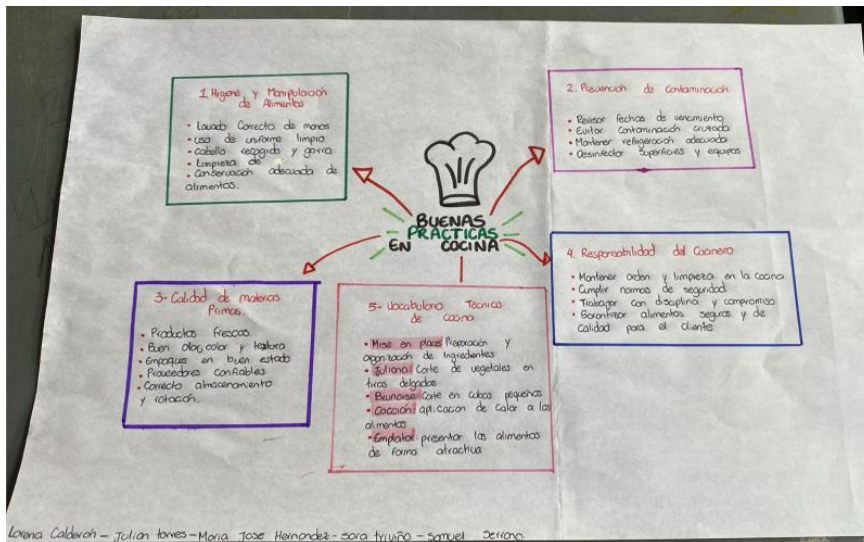
La inocuidad alimentaria:

- Previene enfermedades
- Asegura alimentos de calidad
- Genera confianza en los clientes
- Contribuye al éxito del negocio



RECUERDA: UNA COCINA LIMPIA, ORGANIZADA Y SEGURA ES SINÓNIMO DE CALIDAD Y EXCELENCIA.





COCINAR BIEN, COMIENZA CON HACERLO CON RESPONSABILIDAD

CLAVES PARA UNA COCINA SEGURA, CONSCIENTE Y PROFESIONAL

1. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Lava tus manos antes, durante y después de cocinar.
- Mantén limpios tus utensilios, equipos y superficies.
- Usa ropa limpia y adecuada.
- Almacena los alimentos correctamente.

LA HIGIENE NO ES OPCIONAL, ES LA BASE DE TODO.

2. PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN

- Evita la contaminación cruzada: separa alimentos crudos de los cocidos.
- Desinfecta frutas y verduras.
- Controla la temperatura: frío para conservar, calor para servir.
- Mantén tu área de trabajo ordenada y libre de riesgos.

PREVENIR HOY, PROTEGE SIEMPRE.

3. CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS

- Elige ingredientes frescos, de origen confiable.
- Revisa fechas de vencimiento y condiciones del producto.
- La calidad de lo que usas, se refleja en el resultado final.

BUENOS INGREDIENTES, GRANDES RESULTADOS.

4. RESPONSABILIDAD DEL COCINERO

- Eres responsable de la salud y satisfacción de quienes disfrutan tus preparaciones.
- Toma decisiones conscientes.
- Cumple normas y procedimientos.
- Sé ejemplo de compromiso, respeto y pasión.

UN BUEN COCINERO NO SOLO COCINA, TAMBIÉN CUIDA, RESPETA Y LIDERA.

5. VOCABULARIO TÉCNICO APLICADO A COCINA

Hablar el lenguaje de la cocina te hace más preciso, profesional y seguro.

- MIS EN PLACE:** todo en su lugar.
- BLANQUEAR:** cocer brevemente y enfriar.
- SALTEAR:** cocinar en poca grasa a fuego alto.
- REDUCIR:** evaporar líquidos para intensificar sabor.
- EMPLATAR:** presentar el plato de forma atractiva.

CONOCER EL TÉRMINO CORRECTO, ES DAR UN PASO MÁS HACIA LA EXCELENCIA.

