0. INTRODUCCION

Según La RESOLUCION 2674 DEL AÑO 2013 las Buenas Prácticas de Manufactura permiten al **establecimiento de comercio "COMERCIALIZADORA MEAL"**, la optimización de todos sus procesos de producción, teniendo como factor principal los aspectos directos e indirectos que puedan afectar dichos procesos como lo son: personal manipulador, instalaciones, equipos y utensilios, procesos, almacenamiento, transporte y distribución.

De esta forma las BPM se convierten en una herramienta útil para conseguir productos de calidad en todos los aspectos físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, permitiendo así el direccionamiento hacia la mejora continua y la satisfacción de los clientes.

En este sentido el siguiente documento pretende guiar a los dueños de los procesos y dirigentes del **establecimiento de comercio COMERCIALIZADORA MEAL**, hacia la implementación de todos los procedimientos y recomendaciones generales que garanticen la inocuidad de los productos.

1. OBJETIVOS

1.1 OBJETIVOS GENERALES

Implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el **establecimiento de comercio "COMERCIALIZADORA MEAL".**

1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Realizar el levantamiento de un perfil sanitario que determine el estado de instalaciones, edificaciones, y condiciones higiénicas de fabricación para determinar debilidades y fortalezas frente al Resolución 2674 de 2013

Establecer los procedimientos, especificaciones y registros para el seguimiento y control de los procesos de fabricación requeridos en las BPM.

2. ALCANCE

Este manual se tendrá a disposición de todo el personal del **establecimiento de comercio "COMERCIALIZADORA MEAL"**, especialmente el del área de producción, pues sobre ellos está el compromiso y la responsabilidad de lograr productos que cumplan con los estándares de calidad requeridos por la legislación y por los clientes, igualmente este documento tiene como fin sensibilizar e implementar en todos los procesos productivos la importancia de las buenas prácticas de manufactura y sus beneficios en el producto, en el ambiente y en la organización.

3. DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura: Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican para minimizar riesgos de contaminación en los alimentos, contribuyendo a la calidad y seguridad alimentaria, a la salud y satisfacción del consumidor.
Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de normas mínimas destinadas al aseguramiento de la calidad para la elaboración de alimentos.

Manual de BPM: Son procedimientos basados en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud en donde se especifican las maneras de reducir al máximo los errores humanos, en procesos de elaboración de alimentos, además sirven de soporte para la calidad total de la empresa.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia

Alimento adulterado: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b. Que haya sido adicionado por 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.

Alimento contaminado: Alimento que 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.

Desinfección – Descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros

Microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

4. AREAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

a. Edificaciones e instalaciones

i. Localización y accesos

El establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL"** se encuentra ubicado en Ricaurte– Cundinamarca, en la dirección Diagonal 7 Nº 13 - 85, Zona Urbana Ricaurte, dentro del centro vacacional de la Policía Nacional aledaño a el, se encuentra una zona residencial y Comercial; al tener estas residencias a su alrededor se deben evitar y minimizar al máximo cualquier foco de insalubridad, para esto se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- En los alrededores y dentro del establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL,** se debe remover residuos y desperdicios constantemente, con el fin de prevenir la proliferación o refugio de plagas
- Mantener las calles, patios y lugares de estacionamiento de forma que estos no constituyan una fuente de contaminación para las áreas en donde el producto o la materia prima estén expuestos.
- Mantener buenos drenajes, de manera que no puedan contribuir a la contaminación de los productos por medio de infiltraciones, o de fango traído por los zapatos.
- Los sistemas para el tratamiento de desperdicios y su disposición deberán operar en forma adecuada de manera que estos no

constituyan una fuente de contaminación en las áreas donde los productos se encuentran expuestos.

- Deben manejarse los desechos solidos adecuadamente para evitar basureros a cielo abierto.
- Las vías de acceso e inmediaciones al área de producción, deberán estar iluminadas, además deben mantenerse libres de acumulaciones de materiales y equipos, basura, desperdicios, chatarra, maleza, agua estancada, o cualquier otro elemento que favorezca el albergue y proliferación de plagas. Todo el entorno del **Establecimiento** será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los productos.

ii. Diseño y construcción

Para el diseño del área de producción y futuras modificaciones que se vayan a realizar. se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Las áreas de producción deben estar físicamente separadas de las demás áreas, principalmente de aquellas que puedan generar contaminación.
- Los lugares de almacenamiento deben estar construidos de acuerdo al volumen de materia prima manejada.
- Los pisos deben mantenerse limpios y sin empoza miento de aguas, evitando contaminación y accidentes.
- Las lámparas también deben ser parte de la rutina de aseo ya que estas acumulan polvo y provocan contaminación.
- Proveer suficiente espacio y tiempo para el mantenimiento de las operaciones sanitarias y la elaboración de un producto inocuo.
- El potencial de contaminación puede ser reducido al instituir controles de seguridad adecuados y prácticas para la operación o un diseño efectivo, incluyendo una separación de la operación en la cual sea

Probable que una contaminación pueda ocurrir, por uno más de los medios: localización, tiempo, divisiones, flujo de aire, sistemas cerrados, u otro medio que sea efectivo.

- Los pisos, paredes y techos tienen que estar de tal manera que puedan limpiarse adecuadamente y mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- En los lugares en los que existan goteras o drenajes se debe evitar el almacenamiento bien sea de materias primas como de producto terminado.
- Se debe propiciar un espacio de trabajo entre el equipo y las paredes, de tal forma que permita realizar labores de aseo.
- Proveer iluminación adecuada en los lavamanos, vestidores, cuartos de armarios y servicios sanitarios y en todas aquellas áreas donde se inspeccionan el estado de uniformes y aseo personal.
- Igualmente se debe proveer de la iluminación adecuada las ares donde las bebidas, se elaboran, o almacenan; donde se lavan los equipos y utensilios;
- Las bombillas, tragaluces, portalámparas, o cualquier otro objeto de vidrio instalados sobre alimentos expuestos en cualquier lugar de elaboración serán de un tipo seguro, o se protegerán para evitar en la contaminación del alimento.
- Proveer la ventilación adecuada o equipos de control parar reducir los olores y vapores (incluyendo el vapor y emanaciones nocivas) en las áreas donde estas puedan contaminar los alimentos; instalar y operar ventiladores y otro equipos que provea aire de una manera que reduzca el potencial de contaminación para los alimentos, materiales de empaque y superficies de contacto de alimento.

4.1.3 Diseño y construcción en las áreas de elaboración

4.1.3.1 Pisos

Deben ser construidos con materiales resistentes, impermeables para controlar hongos y focos de proliferación de microorganismos anti resbalantes y con desniveles de por lo menos el 2% hacia las canaletas o sifones para facilitar el drenaje de las aguas.

Además deben ser construidos en materiales que resistan la acción de las sustancias químicas que se desprendan de las operaciones de proceso.

Las uniones de paredes y pisos serán continuas y en forma de media caña para facilitar la limpieza y desinfección.

4.1.3.2 Paredes

Las paredes serán lisas, lavables, recubiertas de material sanitario de color claro y fácil limpieza y desinfección.

Si se emplean pinturas con componentes anti fungicos o con aditivos plaguicidas, estos deben ser aprobados por la autoridad sanitaria para uso en fábricas de alimentos y no deben emitir olores o partículas nocivas.

4.1.3.3 Techos

Los techos en las zonas de producción, no deben tener grietas ni elementos que permitan la acumulación de polvo.

Deben ser fáciles de limpiar y se debe evitar al máximo la condensación, ya que facilita la formación de hongos filamentosos y el crecimiento de bacterias.

4.1.3.4 Ventanas

Deben construirse en materiales inoxidables, sin rebordes que permitan la acumulación de suciedad; los dinteles serán inclinados para facilitar su aseo y evitar que sean usados como estantes. Si las ventanas abren estarán protegidas con mallas o mosquiteros, fáciles de quitar y asear.

4.1.3.5 Puertas

Están construidas en materiales lisos, inoxidables e inalterables, con cierre automático y apertura hacia el exterior. Están separadas y señalizadas.

4.1.4 Abastecimiento de Aguas

En el área de producción, se utiliza para los procesos productivos agua potable, que se rige por la Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Salud y Protección Social. La fuente de agua para procesos y servicios generales es directamente la suministrada por ACUAGYR S.A ESP. El almacenamiento se hace en tanque de 500 Lt. El mantenimiento de los tanques y los requerimientos del agua para usar en proceso, se encuentran en el Programa de abastecimiento de Agua Potable y el Programa de Limpieza y desinfección

4.1.4.1 Tuberías

Las tuberías estarán pintadas según el código de colores y será de un tamaño y diseño adecuado e instalada y mantenida para que:

- Lleven a través de la tubería agua potable a las áreas que se requieren.
- Transporten adecuadamente las aguas negras o aguas servidas en el **establecimiento** y así evitar que constituyan una fuente de contaminación para los alimentos.
- Prevenir que no exista un reflujo o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.

4.1.5 Disposición de residuos

Si no se tiene una buena disposición de los desechos sólidos y líquidos que produce el establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL**, estos se pueden convertir en un foco de contaminación constante.

Se recomienda para el manejo de los desechos líquidos y sólidos, tener sistemas e instalaciones adecuadas de desagüe y eliminación de desechos, los cuales estarán diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable; además, deben contar con una rejilla que impida el paso de roedores hacia la Fundación.

4.1.5.1 Residuos Líquidos

Los drenajes deben ser distribuidos adecuadamente y estar provistos de trampas contra olores y rejillas anti plagas. Las cañerías deben ser lisas para evitar la acumulación de residuos y formación de malos olores. La pendiente no debe ser inferior al 3% para permitir el flujo rápido de las aguas residuales.

Los residuos de aceite, serán almacenados a diario en un recipiente designado para esta labor, después serán entregados a una empresa especializada en hacerle tratamiento y/o disposición final

4.1.5.1 Residuos sólidos

- No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo
- Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar insectos y roedores.
- El depósito general de los desechos debe ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos, bajo techo o debidamente cubierto en un área provista para la recolección de lixiviados y pisos lavables.

4.1.6 Instalaciones Sanitarias

- Debe disponerse de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres separadas del área de producción.
- Tenga en cuenta los avisos y advertencias sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, toser, tocarse el cabello, después de cualquier cambio de actividad o antes de iniciar labores de producción.
- Haga uso adecuado de los servicios sanitarios, no arroje papeles, colillas, basura en los sanitarios y orinales
- Accionar el inodoro y el orinal después de hacer uso de ellos
- Debe realizarse una inspección periódica de al menos dos veces al año del estado general y funcionamiento de los servicios sanitarios (grifos, lavamanos, tuberías.

4.1.6.1 Lavamanos

El uso de lavamanos se ha venido haciendo obligatorio, dado que las manos de los manipuladores de alimentos, son la mayor fuente de contaminación, por lo

que para reducir esta contaminación se recomienda lavarse las manos constantemente, después de tocarse el cabello, la nariz, y otra partes del cuerpo.

En el área de proceso preferiblemente en la entrada de los trabajadores, deben existir instalaciones para lavarse las manos, las cuales deben:

- Disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecidos de agua potable.
- El jabón debe ser líquido, antibacterial y estar colocados en su correspondiente dispensador.
- Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.

4.1.7 Equipos y utensilios

- La construcción, composición y estado de los equipos reducirán al mínimo los riesgos de contaminación, permitirán su perfecta limpieza, y cuando sea necesario su desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben ser lisas, no porosas ni absorbentes, y estar libre de defectos, grietas e irregularidades que puedan atrapar partículas que afecten la calidad del producto.
- Las conexiones eléctricas deben aislarse para facilitar la limpieza y los alambres y cables deben estar contenidos en tubos cerrados.
- Es necesario mantener un registro de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, al igual que una hoja de vida por cada equipo, para garantizar el seguimiento de este.

- Los equipos destinados a procesos que requieran control de temperatura como los cuartos fríos, congeladores y neveras deben disponer de sensores y medidores necesarios.

4.2 Limpieza y Desinfección

Se debe cumplir con los procedimientos escritos de sanitización, tanto antes como después de cada producción establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL**. Estos se hacen con el fin de prevenir la contaminación directa o la adulteración de los productos.

Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para la cual deben utilizar métodos separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectué y los riesgos asociados al producto.

- Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.
- En el área de procesamiento de alimentos, las superficies, equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse según lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- No utilizar en el área de proceso, almacenamiento y distribución sustancias odorizantes o desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo o salpicaduras que puedan contaminar los productos.

4.3 Control de Plagas

Recomendaciones generales:

- El establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL**, debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.
- El establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL**, debe inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.
- En caso de que alguna plaga invada el establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL"**, deben adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por las autoridades competentes, las cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.
- Solo deben emplearse plaguicidas, sino puede aplicarse con eficiencia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.
- Todos los plaguicidas utilizados deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.

4.4 Personal

Es importante que cada persona que se contrate, se le practique un examen pre-ocupacional. Con esto se pretende identificar si las condiciones físicas y de salud del trabajador le permiten desempeñar el cargo y que éstas estén ajustadas al tipo de trabajo que desempeñará.

Entre los requisitos que el empleado debe cumplir para postular al cargo, figuran los siguientes:

- Evaluación médica general.
- Evaluaciones médicas específicas si el cargo así lo requiere
- Examen de laboratorio: KOH de uñas, Coprológico, Frotis de Garganta

Los resultados de estos a su vez indiquen que la persona no ocasiona riesgos para los productos que manipulará, por lo tanto, estos resultados de laboratorio, deben ser interpretados por un médico general y él, debe de certificar si el manipulador de alimentos apto o no para ejercer esta labor.

En caso que el manipulador de alimentos no se apto, la empresa debe decir si continua con el proceso de contratación.

En caso de decidir continuar con el proceso de contratación, la empresa debe de garantizar todas las medidas preventivas para aplicar a este manipulador de alimentos, con el fin de evitar que sea un foco de contaminación en la producción, mientras se realizase el tratamiento que el médico formulado. Inmediatamente termine el tratamiento, debe repetirse el examen y el medico valorar este nuevo resultado de laboratorio para certificar si el manipulador de alimentos apto o no para ejercer esta labor.

- **Certificados o diplomas que lo acrediten como Profesional, Técnico y/o Manipulador de Alimentos.**

Todos los manipuladores de alimentos directo o indirecto en la producción tendrán formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura con el fin encontrarse en capacidad de adoptar las precauciones y mediada preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos

La empresa cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación directamente con la empresa y luego es reforzado con una empresa externa dedicada a esta labor. Esto con el fin de dar cumplimiento a lo exigido en la resolución 2674 del año 2013 en el tema de la intensidad horaria.

- **Requisitos del manipulador**

  - Ningún colaborador afectado por enfermedades transmisibles, heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, cualquier otro signo de enfermedad contagiosa o infecciosa se le permitirá el

acceso al área de producción, por presentar riesgo inminente de contaminación de los productos e ingredientes

- Por ningún motivo, un colaborador con incapacidad médica podrá presentarse a trabajar, pues implica un riesgo para su integridad, para el producto y para la empresa. como su nombre lo indica, está incapacitado por un médico para realizar labores.
- En el caso de reemplazos, el colaborador implicado deberá tener capacitación con el fin de llevar a cabo todas las tareas que se les asigne.
- Adoptar precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos
- El establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA MEAL**, está en la obligación de otorgar cursos de capacitación, actualización o específicos sobre primeros auxilios, cursos contra incendios o evacuación, con el fin de brindar un lugar de trabajo seguro.

Practicas Higiénicas

La higiene personal es la base fundamental para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura; Por lo tanto toda persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes, material de empaque, producto en proceso y producto terminado, equipos y utensilios, deberá cumplir las siguientes recomendaciones:

- Baño corporal diario. Este es un factor fundamental para la seguridad de los alimentos. La empresa debe fomentar tal hábito dotando los vestidores con duchas, jabón y toallas. No se permite trabajar a empleados que no estén aseados.
- Usar uniforme limpio a diario (incluye el calzado).
- Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, cada vez que vuelva a la línea de proceso especialmente si viene del baño y en cualquier momento que están sucias o contaminadas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmaltes o cosméticos. No usar cosméticos durante las jornadas de trabajo.

- Cubrir completamente el pelo, barba y bigote (preferiblemente los hombres que estén dentro de la línea no tengan ni barba ni bigote).
- No fumar, comer, beber, escupir o mascar chicles o cualquier otra cosa dentro de las áreas de trabajo. Esto solo podrá hacerse en áreas y horarios establecidos.
- Fumar dentro del establecimiento u oficinas esta determinantemente prohibido.
- No se permiten chicles, dulces u otros objetos en la boca durante el trabajo, ya que pueden caer en los productos que están procesando.
- Por la misma razón no se permiten esferos, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores del uniforme o detrás de la oreja.
- No se permite el uso de joyas, piercing, expansiones, adornos, broches, hebillas, caimanes, pinzas, aretes, anillos, pulseras, relojes, collares, o cualquier otro objeto que pueda contaminar el producto u ocasionar accidentes; incluso cuando se usen debajo de alguna protección.
- Prohibido toser o estornudar sobre los productos.
- Las heridas leves y no infecciosas, deben cubrirse con un material sanitario, antes de entrar a la línea de proceso.
- Las personas con heridas infectadas no podrán trabajar en contacto directo con los productos. Es conveniente alejarlos de los productos y que efectúen otras actividades que no pongan en peligro los alimentos, hasta que estén curados.
- Es obligatorio que los empleados y operarios notifiquen a sus jefes sobre episodios frecuentes de diarreas, heridas infectadas y afecciones agudas o crónicas de garganta, nariz y vías respiratorias en general.
- Los refrigerios y almuerzos solo pueden ser tomados en la cafetería establecidas por la empresa. No se permite que los empleados tomen sus

alimentos en lugares diferentes, o sentados en el piso, o en lugares dentro de la Fundación.

- Cuando los empleados van al baño, deben quitarse el peto antes de entrar al servicio y así evitar contaminarlo y trasladar ese riesgo a la sala de proceso.
- No se permite que los empleados lleguen al **establecimiento** o salgan de ella con el uniforme puesto.
- Se deberán establecer las medidas necesarias para que todas las personas, y especialmente las nuevas que ingresen, reciban los conocimientos de higiene personal e higiene de procesos, para que de una manera clara y sencilla, aprendan y comprendan los procedimientos señalados en los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y de Saneamiento.
- Además de la inducción inicial, la empresa facilitará la capacitación continuada a través de conferencias, talleres, cursos o cualquier otro mecanismo de participación que crea conveniente.
- Es recomendable que todo el personal este familiarizado con los programas documentados de buenas prácticas de Manufactura, especialmente el de limpieza y desinfección y control de plagas

4.5 Operaciones

4.5.1 Materia Prima

No se debe aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos indeseables, pesticidas, medicamentos o tóxicos veterinarios, sustancias descompuestas o extrañas que no pudieran reducirse a un nivel aceptable por clasificación o procesamiento.

Solo deben usarse materias primas consideradas inocuas y seguras.

- Todas las materias primas en proceso que se encuentren en tambores, frascos, barriles, etc, deben estar tapadas y las bolsas deben tener cierre sanitario, para evitar posible contaminación.
- Todos los insumos en cualquier etapa de proceso, deben estar identificados en cuanto a su contenido.
- Si durante el proceso es necesario reparar o lubricar un equipo, se deben tomar las precauciones necesarias para no contaminar los productos y los lubricantes usados deben ser inocuos.
- Se tomará especial precaución para evitar que vengan adheridos materiales extraños, (polvo, agua, grasas) en los empaques de los insumos que son introducidos a las salas de proceso, los cuales pueden contaminar los productos.
- Los envases deben retirarse cada vez que se vacían y no está permitido usarlos en actividades diferentes.
- Todas las operaciones del proceso de producción, se realizarán a la mayor brevedad, reduciendo al máximo los tiempos de espera, y en unas condiciones sanitarias que eliminen toda la posibilidad de contaminación.
- Se recomienda que todos los equipos, estructuras y accesorios sean de fácil limpieza, que eviten la acumulación y la contaminación por lubricantes y piezas o fragmentos que se puedan desprender.

4.5.2 Prevención de la contaminación cruzada

Se evitará la contaminación del producto por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en otra fase de proceso.

Las personas que manipulen materias primas o productos semi elaborados, o realicen actividades como el saneamiento, no podrán tener contacto con producto terminado o con las superficies que tengan contacto con éste.

La prevención de los peligros de salud comienza con el control en la recepción de la materia prima.

Evaluación periódica de las materias primas recibidas y proveedores

- Debe tener especificaciones escritas de sus ingredientes o materia prima, con sus respectivos resultados del análisis.
- Las especificaciones de compra le deben asegurar el cumplimiento de los reglamentos alimenticios.
- Obtener documentos que demuestren que el proveedor tiene conocimiento e
- El proveedor debe garantizar que los ingredientes cumplen las especificaciones.

4.5.2 Proceso

En la elaboración de productos se recomienda tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- No se permitirá la presencia de personas que no porten el uniforme completo (incluso visitantes).
- Las zonas de producción o elaboración de productos estarán libres de materiales extraños al proceso. No se permite el tránsito de materiales o personas extrañas que no correspondan a las actividades que allí se realizan
- Durante la fabricación o mezclado de productos, no se permitirán actividades de limpieza que generen polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos. De igual manera al terminar labores no es permitido dejar expuestas en las salas de proceso, materias primas que puedan contaminarse.

Los operarios deberán lavar y desinfectar sus manos cada vez que vuelvan a la línea de proceso o que sus manos hayan tocado productos o elementos diferentes.

Todo el equipo que haya tenido contacto con materias primas o material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser usado nuevamente.

Todas las cajas, contenedores, tambores, herramientas y demás utensilios deberán lavarse y desinfectarse lejos de las áreas de proceso.

4.5.3 Empaque y envase

Todo el material de empaque y envase deberá ser grado alimentario y se almacenará en condiciones tales que esté protegido del polvo, plaga o cualquier otra contaminación. Además el que así lo requiera se almacenará en condiciones de atmósfera y temperatura controladas como en el caso del material termo encogible.

El material de los envases no debe transmitir al producto sustancias, olores o colores que los alteren o lo hagan riesgoso para la salud, y deberá conferir una protección apropiada contra la contaminación.

Los envases y empaques deberán revisarse minuciosamente antes de su uso, para tener la seguridad de que se encuentran en buen estado, limpios y desinfectados. Cuando se laven antes de ser usados, se escurrirán y secarán completamente antes del llenado.

4.5.4 Almacenamiento

Los pisos deben ser de material sanitario, resistentes, de fácil limpieza y desinfección, sin grietas no ranuras que faciliten el almacenamiento de suciedad o agua.

Las juntas de paredes y pisos deben ser en forma de media caña.

La iluminación será suficiente para facilitar las actividades que allí se realizan.

Los techos estarán en perfecto estado, sin goteras ni condensaciones.

La ventilación debe mantener un ambiente sano, sin humedad ni recalentamientos.

Los arrumes deben estar separados de las paredes siquiera 50 cms, para facilitar el flujo del aire y la inspección; los pasillos deben ser lo suficientemente anchos, para facilitar el flujo de vehículos montacargas y personas.

Las estibas se harán respetando las especificaciones de altura y ancho establecidas. No deben obstruir el tránsito, las salidas, los equipos contra incendio, botiquines ni equipos de seguridad.

Se contará con señalización que indique claramente la ubicación de pasillos, los productos almacenados, y los flujos de tránsito. No se permite la ubicación de objetos en los pasillos.

Los plaguicidas y sustancias peligrosas y tóxicas deberán etiquetarse en forma muy visible, indicando toxicidad, modo de empleo, precauciones especiales y antídoto; se

COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

COMERCIALIZADORA MEAL

FECHA DE ELABORACIÓN: 08-10-2020
versión: 1

TIPO DE ACTIVIDAD (Marque con una X en el cuadro correspondiente)

Capacitación	X	Entrenamiento		Charla		Otra, Cual	

Nombre de la Capacitación:	Facilitador		Interno		Externo	

Nombre del Instructor: Nubia Alzate **Firma:**

Objetivo de la Capacitación: Las Buenas practicas de Manufactura

Contenido:

Fecha de Realización:	Lugar de Realización:	Hora de Inicio:	Duración:

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
Diana Vanessa Cortes C	1059179105	C. Sala de J6	Diana Cortes
Diana P. Camacho C	1070592027	auxiliar de cocina	Diana P. Camacho
Laura Marcela Bedoya	1070593956	auxiliar de cocina	
Carolina Hernandez	39500778	Auxiliar de cocina	Carolina Hernandez
Juan Marcelo Tabares	1007603760	Cocina	
Reinaldo Barajas	17.319.767	Helero	

BOGOTÁ SALUD

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCION No 1279 de 31/01/2020

Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA SUBDIRECTORA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

[illegible] facultades conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 Alcalde Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el(la) señor(a) NURIA ESTELA ALVAREZ SANABRIA, Identificado(a) con CC 1024531698 de BOGOTÁ [illegible] ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolucion No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto la Subdirectora de Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de la Secretaría Distrital de salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a [illegible] ESTELA ALVAREZ SANABRIA, Identificado(a) con CC 1024531698 de BOGOTÁ D.C. como ADMINISTRADOR DE EMPRESAS, ESPECIALISTA EN GERENCIA EN RIESGOS LABORALES, SEGURIDAD [illegible] EL TRABAJO

ARTICULO SEGUNDO. La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

[illegible] EN ÁREA TECNICA
[illegible] EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
[illegible] Y CAPACITACION
[illegible] ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Scanned by TapScanner

BOGOTÁ SALUD

[illegible] de la Resolución No 127 del 31/01/2020 por la cual se concede Licencia de Prestación de Servicios de Salud [illegible]

ARTICULO TERCERO: La presente Licencia se concede por termino de diez (10) años, es de caracter personal e intransferible, tendra validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación por un término igual en cualquier Secretaria Seccional o Distrital del pais

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, debera informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud o Subdirección de Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaria de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgo la licencia. En caso contrario incurrira en las sanciones previstas en las normas legales vigentes

ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolucion 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a NUBIA ESTELA ALVAREZ SANABRIA informandole que de conformidad con el articulo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación los cuales podra interponer ante esta Secretaria, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE
Dada en Bogota D.C. a los 31/01/2020

MARTHA JUDITH FONSECA SUAREZ
Subdirectora de Inspeccion, Vigilancia y Control de Servicios de Salud

[illegible]
[illegible]

Bogota D.C. 18-02-2020
A la fecha notifique personalmente de esta al señor(a): Nubia Alvarez
C.C.# 1022453698
Teléfono: 3214284863
Correo: Nubaliss.2@hotmail.com
Firma:

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

Scanned by TapScanner

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NUBIA ESTELA ALVAREZ SANABRIA

Con Cedula de Ciudadania No. 1024531698

Cursó y aprobó la acción de Formación

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Barranquilla, a los ocho (8) días del mes de julio de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por
JOSE GREGORIO SUAREZ CONTRERAS
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogota, Colombia

JOSE GREGORIO SUAREZ CONTRERAS
Subdirector
CENTRO INDUSTRIAL Y DE AVIACION
REGIONAL ATLÁNTICO

60405264 - 08/07/2019
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9208001910948CC1024531698C.

UNIMINUTO

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Nubia Estela Alvarez Sanabria

CC No. 1.024.531.698

Ha cumplido con los requisitos académicos exigidos por la Institución, la cual, con las debidas autorizaciones le otorga el título de

Especialista en Gerencia en Riesgos Laborales, Seguridad y Salud en El Trabajo

en testimonio se firma y sella este diploma

Consejo de Fundadores

Rector General

Rector UVD

Secretario General

SECRETARÍA GENERAL

Personería Jurídica otorgada por resolución 13943 de 1 de agosto de 1991, Ministerio de Educación Nacional

República de Colombia

Documento protegido con Marca de Agua Digital, verifique con SecureDoc

Folio 885 del Libro de Registro No. 039
Bogotá, 20 de noviembre de 2019
No. 109799