



POSITIVA **EDUCA**
Pensando en ti

TALLERES WEB

**EDUCACIÓN PARA LA ACCIÓN, PORQUE TODOS SOMOS
RESPONSABLES Y PODEMOS SALVAR VIDAS**



Protocolo de Bioseguridad y Requisitos higiénicos de los Manipuladores de Alimentos



Nohora Bibiana Santamaría Rodríguez

Ingeniera de Alimentos, especialista en gerencia de empresas de alimentos, Master en Sistemas Integrados de Gestión. Profesional con licencia para la prestación de servicios en seguridad y salud en el trabajo.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

OBJETIVO GENERAL

Identificar que personas realizan actividades como Manipuladores de Alimentos y a partir de la implementación de requisitos higiénicos y protocolos de bioseguridad, disponer de alimentos aptos para el consumo humano.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

TABLA DE CONTENIDO

1. El Manipulador de Alimentos
2. Definición de Alimento y Clasificación de los Alimentos
3. Legislación Sanitaria aplicada para los Manipuladores de Alimentos
4. Normas de Higiene : Actitudes, Hábitos y Comportamiento
5. Protocolos de Bioseguridad en la manipulación de Alimentos



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

MANIPULADOR DE ALIMENTOS



TODA PERSONA QUE, TIENE CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO CON LOS **ALIMENTOS** DURANTE SU PREPARACIÓN, FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN, VENTA, SUMINISTRO Y SERVICIO



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

ALIMENTO



TODO PRODUCTO NATURAL O ARTIFICIAL,
ELABORADO O NO, QUE INGERIDO APORTA AL
ORGANISMO HUMANO LOS NUTRIENTES Y LA
ENERGIA NECESARIA PARA EL DESARROLLO DE
LOS PROCESOS BIOLÓGICOS



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

1. FUNCIÓN
NUTRICIONAL

2. ORIGEN Y
COMPOSICIÓN

CLASIFICACION

3. FORMA DE
CONSUMO

4. VIDA ÚTIL

5. FORMA DE
CONSERVACIÓN

6. RIESGO EN
SALUD PÚBLICA



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

1. SEGÚN FUNCION NUTRICIONAL



FORMADORES



PROTEÍNAS

ENERGÉTICOS



**CARBOHIDRATOS
GRASAS**

REGULADORES



**VITAMINAS
MINERALES**



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación

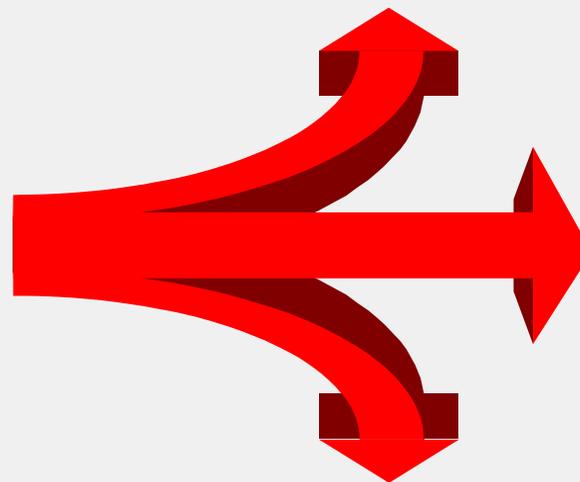


Capital
Estratégico

2. SEGÚN SU ORIGEN



Mineral



Vegetal

Animal



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

3. SEGÚN LA FORMA DE CONSUMO



NATURALES



PROCESADOS



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

4. SEGÚN VIDA ÚTIL



PERECEDEROS

FRUTAS, VERDURAS

LECHE Y CARNES

NO PERCEDEROS

GRANOS, CONSERVAS

ENLATADOS



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

5. SEGÚN FORMA DE CONSERVACIÓN



CONGELADOS

-18°C o menor

REFRIGERADOS

Alimentos Refrigerados = 2°C a 4°C
(+/- 2°C)

Carne Bovino = 7°C

Pollo Aves de Corral = 4°C

Productos Cárnicos Comestibles = 5°C

SECOS

Temperatura Ambiente



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

6. SEGÚN EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA

MAYOR RIESGO

RIESGO MEDIO

MENOR RIESGO

Resolución 719 de 2015



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

6. SEGÚN EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA



AUTORIZACION DE COMERCIALIZACION	TIPO DE ALIMENTOS	VIGENCIA
Registro Sanitario	Mayor Riesgo	5 años
Permiso Sanitario	Riesgo Medio	7 años
Notificación Sanitaria	Menor Riesgo	10 años



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

ALIMENTO CONTAMINADO

ALIMENTO ADULTERADO

ALIMENTO FRAUDULENTO

ALIMENTO ALTERADO



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

ALIMENTO ALTERADO:

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes:

FÍSICOS:

BIOLÓGICOS:

QUÍMICOS:

Fuera de su vida útil

Inadecuado Almacenamiento



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. ESTADO DE SALUD

El personal manipulador de alimentos debe realizarse anualmente un examen médico con énfasis en piel y garganta.

2. CAPACITACIÓN



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

NORMAS HIGIENICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

Higiene Personal

Ropa Limpia y
adecuada

Uso de Cofia y
tapabocas

Uso de guantes

Lavado y desinfección
de manos

Calzado Limpio y
adecuado

Reporte de Heridas o
cortadas



No usar aretes

No usar anillos
ni reloj

No usar uñas
largas ni esmalte

No usar
perfumes

No estornudar
ni toser

No consumir
alimentos

No guardar objetos
en la dotación



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Resolución 666 del 24 de Abril de 2020

Por medio del cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19

El objetivo principal de los protocolos de bioseguridad es orientar a las empresas y la sociedad sobre las medidas generales de bioseguridad para reducir el riesgo de transmisión del COVID-19 o coronavirus.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PROTOSCOLOS DE BIOSEGURIDAD:



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico



CONGELADOS

-18°C o menor

REFRIGERADOS

Alimentos Refrigerados = 2°C a 4°C (+/- 2°C)

Carne Bovino = 7°C

Pollo Aves de Corral = 4°C

Productos Cárnicos Comestibles = 5°C

SECOS

Temperatura
Ambiente



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

MICROORGANISMOS:



BACTERIAS
HONGOS
VIRUS
PARASITOS

Requieren

ALIMENTO
HUMEDAD
TEMPERATURA
TIEMPO



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia

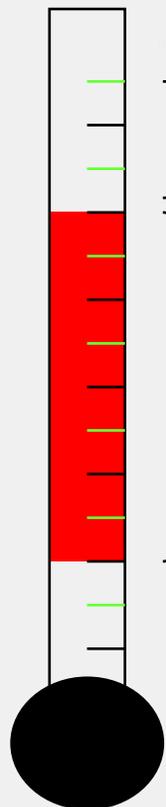


Innovación



Capital
Estratégico

TEMPERATURA

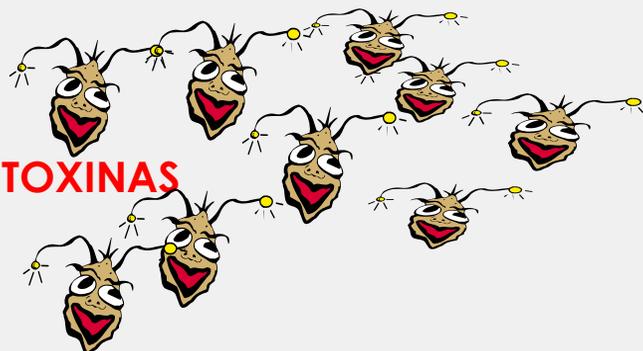


60°C en adelante comienzan a morir

4.°C a 60°C

Zona de Alto Riesgo

TOXINAS



0°C a 4°C Comienzan a crecer muy lentamente

0°C a -18°C No mueren - No se reproducen

A bajo de -18°C muy pocos mueren



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA:



CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA:



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

PLAN DE SANEAMIENTO

Limpieza y Desinfección

Manejo de Residuos

Abastecimiento de
Agua

Control Integral de Plagas



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

LIMPIEZA

Proceso o la operación de **eliminación de residuos** de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- Evita el desarrollo de microorganismos y plagas.
- Reduce los riesgos de contaminación cruzada.
- Remueve en buena proporción microorganismos.
- Prepara las superficies para la desinfección.
- Retira la materia extraña que puede afectar la calidad de los alimentos.
- Previene el deterioro de los equipos y utensilios.
- Evita la generación de malos olores.

P
R
O
P
O
S
I
T
O
S



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

DESINFECCIÓN

Tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las **superficies limpias** con el fin de **destruir** los microorganismos

METODOS FÍSICOS

- Agua Caliente:
85°C por 20 min
80°C por 25 minutos
- Vapor: 1 a 2 minutos

METODOS QUÍMICOS

Utilización de agentes desinfectantes teniendo en cuenta la concentración, el tiempo de contacto, la temperatura, el tipo de microorganismos, etc.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación

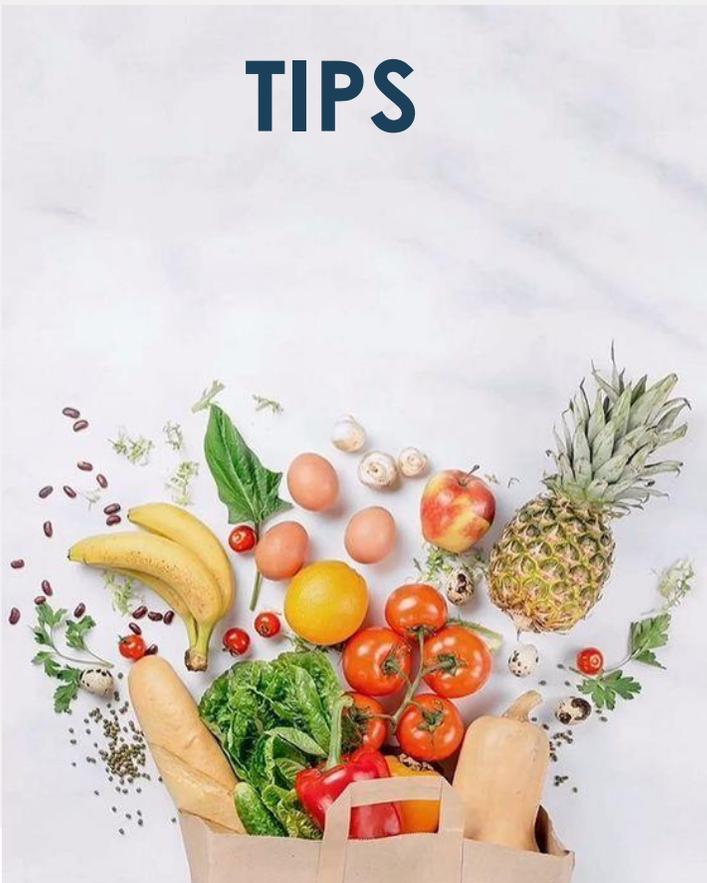


Capital
Estratégico

TIPS

Enemigos para un Alimento Sano

Almacenamiento inadecuado
Cocción insuficiente
Higiene personal inadecuada
Contaminación cruzada
Ingredientes de origen dudoso
Deficientes condiciones higiénicas en la
manipulación del alimento y en las instalaciones.



Sostenibilidad



Aliados
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital
Estratégico

En este **2020 Positiva te acompaña**
con una estrategia en acción

NUESTRA ESTRATEGIA
ES **ACCIÓN**



PREGUNTAS



TALLERES WEB

**EDUCACIÓN PARA LA ACCIÓN, PORQUE TODOS SOMOS
RESPONSABLES Y PODEMOS SALVAR VIDAS**

