



# 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



Sostenibilidad



Aliados  
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



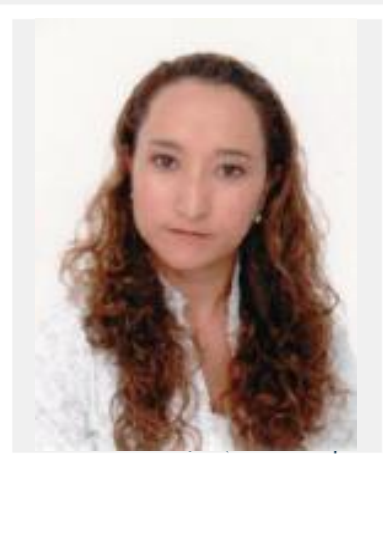
Innovación



Capital  
Estratégico

## 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

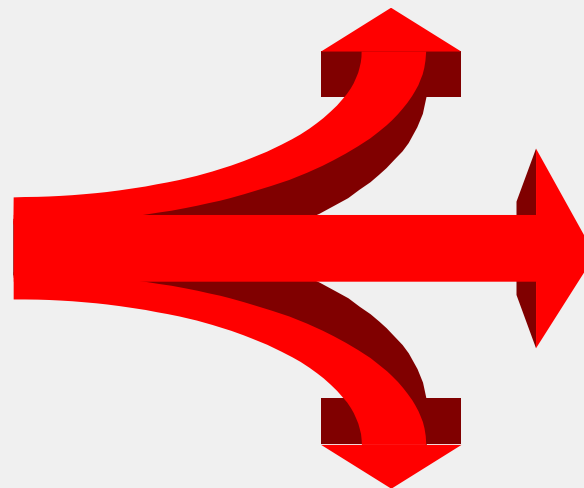


Capital  
Estratégico

## 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

# PROTOCOS DE BIOSEGURIDAD:



Sostenibilidad



Aliados  
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



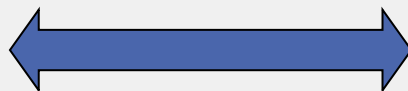
Eficiencia



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



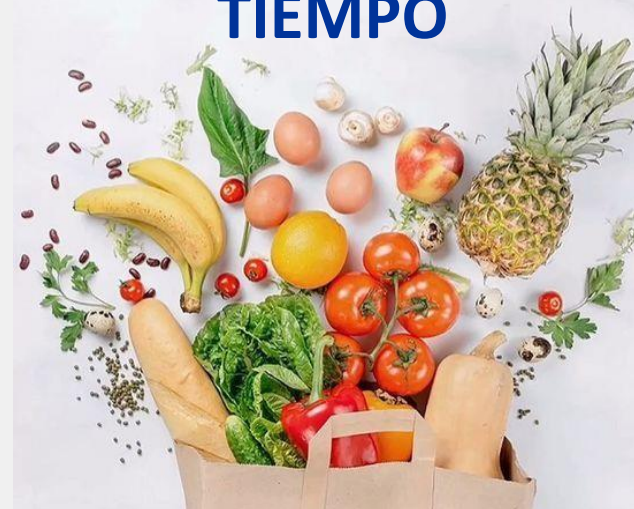
# MICROORGANISMOS:



**BACTERIAS**  
**HONGOS**  
**VIRUS**  
**PARASITOS**

Requieren

**ALIMENTO**  
**HUMEDAD**  
**TEMPERATURA**  
**TIEMPO**



Sostenibilidad



Aliados  
Estratégicos



Financiera



Cliente / Mercado



Eficiencia



Innovación



Capital  
Estratégico

# TEMPERATURA

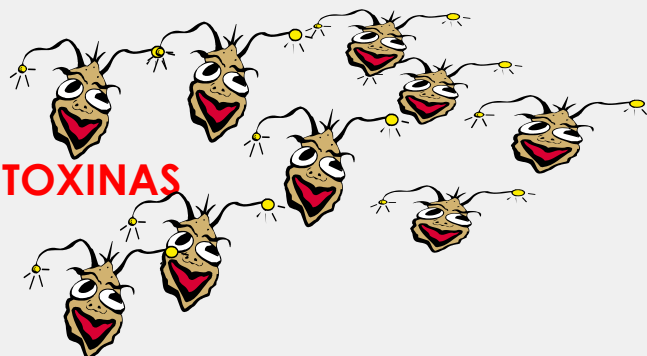


60°C en adelante comienzan a morir

**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

P  
R  
O  
P  
O  
S  
I  
T  
O  
S

- 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.



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

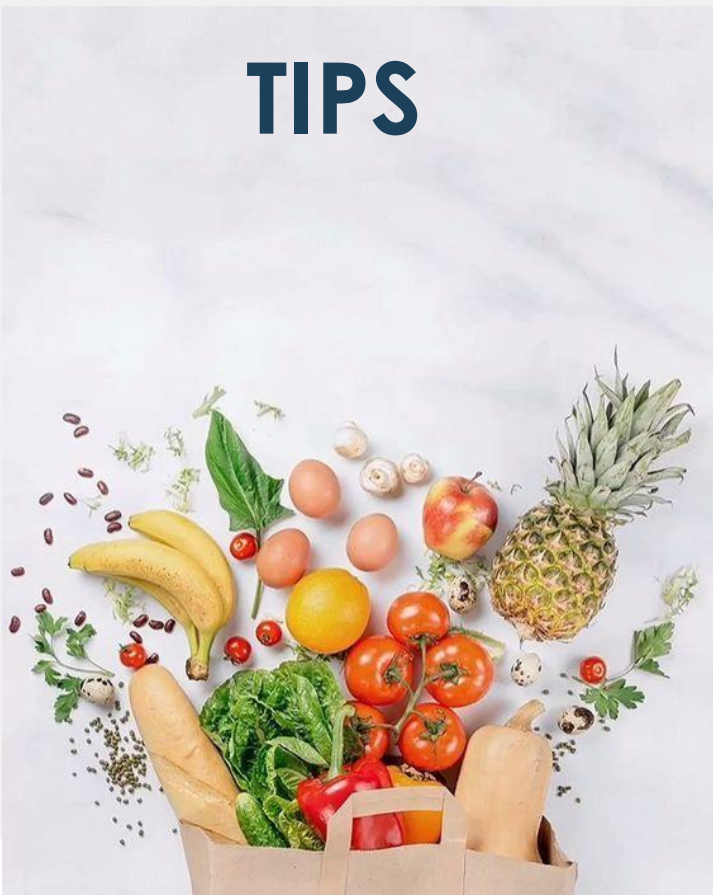


Capital  
Estratégico

# 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





POSITIVA **EDUCA**  
Pensando en ti

# TALLERES WEB

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

