

INSTRUCTIVO PARA CAPACITACIÓN EN PLANTAS PILOTO DE LA UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO

N.º de Versión	Fecha	Paginas modificadas	Elaborado/Modificado por	Descripción del cambio
01	2024/02/01	N.A.	Yicela Saenz Mora	Emisión inicial

1. OBJETIVO

Desarrollar y mantener las competencias necesarias para que tanto el personal operativo como los estudiantes cuenten con las habilidades que permitan garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos al interior de las Plantas Piloto de la Universidad del Quindío.

2. ALCANCE

Este instructivo aplica para todo el personal, tanto operativo como estudiantes que van a ingresar a las plantas y que realizará actividades de práctica y operación.

3. DEFINICIONES

Alimento contaminado: Alimento que presenta o 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.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Desinfección: Es el tratamiento fisicoquímico 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 sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

INSTRUCTIVO PARA CAPACITACIÓN EN PLANTAS PILOTO DE LA UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO

Peligro: Agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

Riesgos: Estimación de la probabilidad y gravedad de los efectos adversos de los peligros asociados al alimento, en determinadas situaciones de exposición.

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con éstas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

4. DESARROLLO

Aquellos estudiantes que tengan que ver cursos de proceso o electivas, en el caso de I+D, Térmicos, No térmicos, y los 3 procesos (cárnicos, lácteos, vegetales), serán citados iniciando cada semestre, para comenzar el ciclo de capacitación.

Conforme al SGL-BPM-F-14 Cronograma de Capacitación Anual establecido por la dirección de programa y/o deccanatura, el docente encargado realizará la ficha de capacitación mediante el formato SGL-BPL-F-11 donde se especificarán los temas, la duración, la justificación del programa, el responsable de la capacitación, y a quién va dirigido.

Algunos de los Temas a impartir pueden ser:

- Hábitos higiénicos
- Recomendaciones de seguridad en las prácticas
- Identificación de riesgos durante los procesos
- Buenas Prácticas de Manufactura y seguridad alimentaria
- Principios básicos de contaminación de los alimentos
- Limpieza y desinfección
- Rol e impacto del manipulador de alimentos sobre la inocuidad de un producto

Durante la capacitación se deberá diligenciar el E-GAC-02-F-05 Registro de Asistencia. Una vez finalizada se aplicará el A-GH-02-F-37 Formato Evaluación de Capacitaciones, para establecer el grado de satisfacción general y se realizará evaluación del conocimiento adquirido al personal capacitado, mediante el formato SGL-BPL-F-12 Ficha de evaluación conocimientos capacitación.

Para la evaluación de las competencias del personal técnico, de forma semestral se realizará la SGL-BPM-F-13 Evaluación Técnica de Personal, lo cual permita establecer los temas que deben ser reforzados para garantizar el mejoramiento continuo.

5. DOCUMENTOS RELACIONADOS

Resolución 2674, 2013. [Ministerio de salud y protección social]. Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. D.O. No. 48862.

INSTRUCTIVO PARA CAPACITACIÓN EN PLANTAS PILOTO DE LA UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO

Norma internacional. ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

6. CONTROLES

SGL-BPL-F-11 Ficha de Capacitación
E-GAC-02-F-05 Registro de Asistencia
A-GH-02-F-37 Formato Evaluación de Capacitaciones
SGL-BPL-F-12 Ficha de evaluación conocimientos capacitación
SGL-BPM-F-13 Evaluación Técnica de Personal
SGL-BPM-F-14 Cronograma de Capacitación Anual

Elaboró: Yicela Saenz Mora - Pasante	Revisó: Diana Milena Cardona Lindo – Profesional Julio César Luna Ramírez - Docente	Aprobó: Alejandra María Giraldo García – Vicerrectora Extensión y Desarrollo Social
<u>Fecha:</u> 2023/11/06	<u>Fecha:</u> 2024/01/29	<u>Fecha:</u> 2024/02/01