



in[✓]imä

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – Invima.

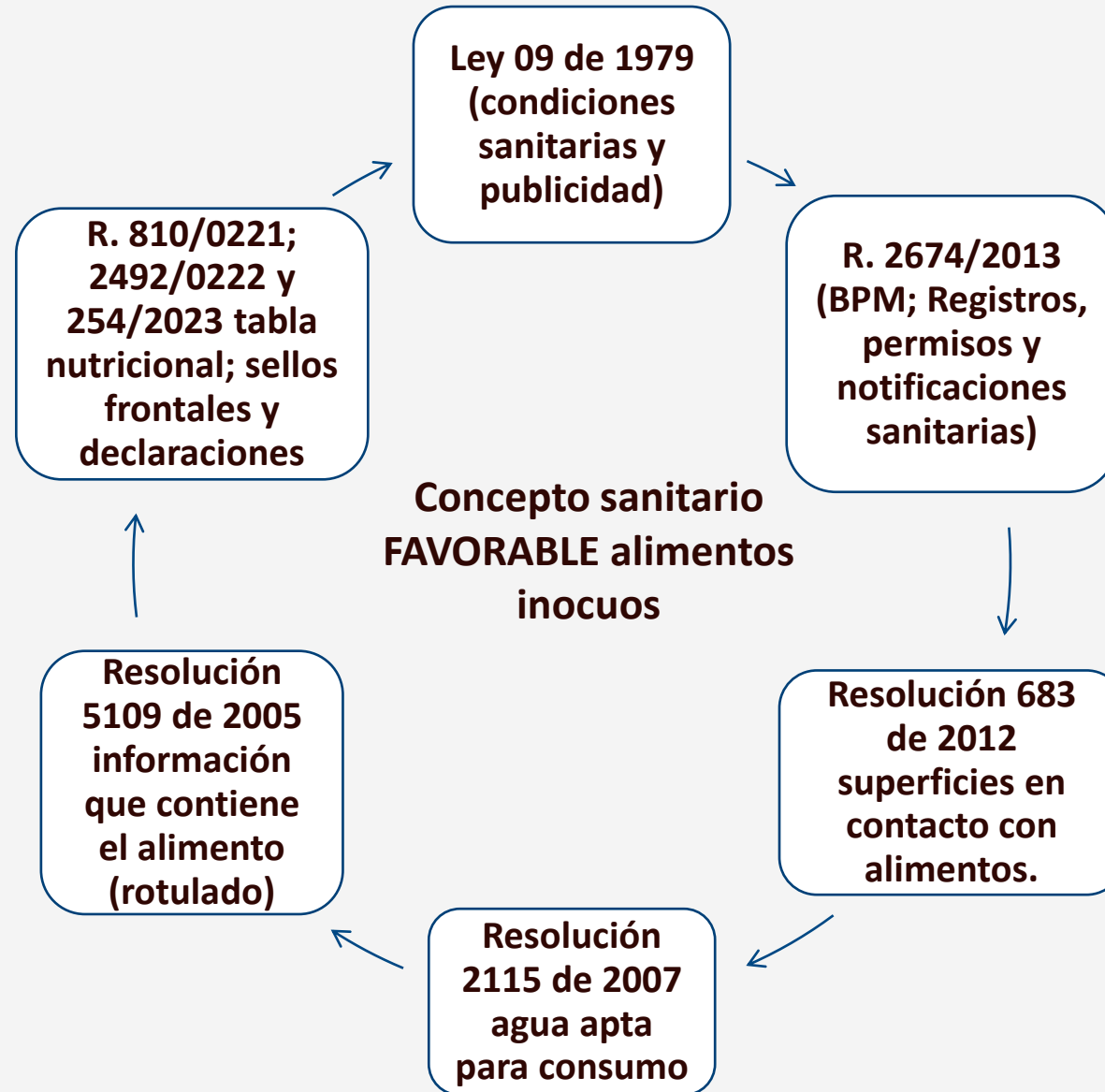
**BPM.
2024**



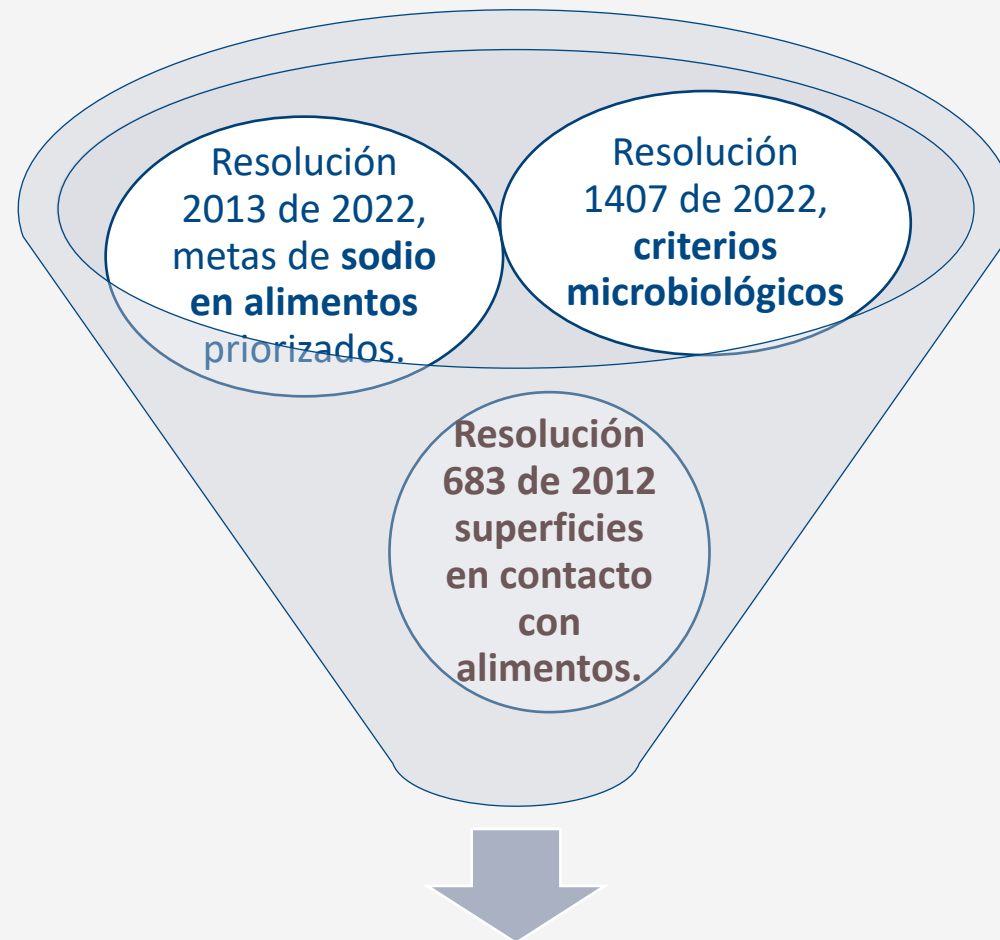
1 Reglamentación



Reglamentos transversales:

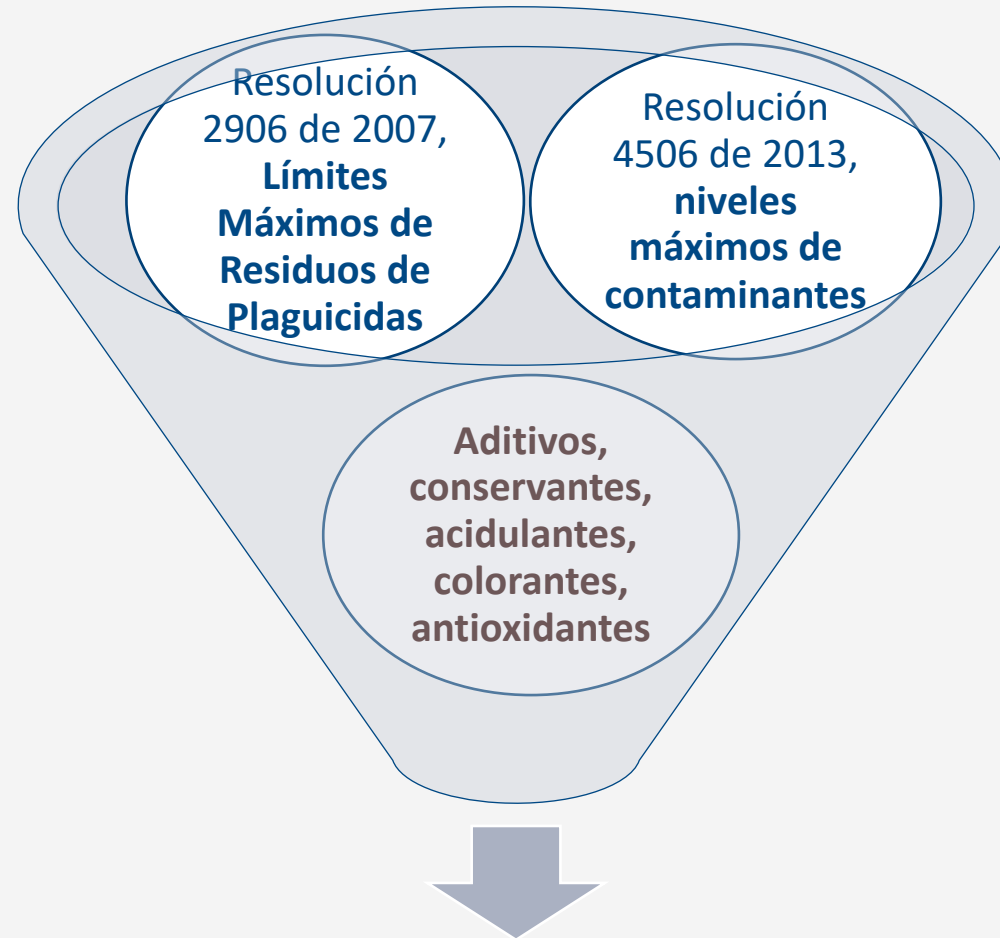


Reglamentos transversales:



**Concepto sanitario FAVORABLE
alimentos inocuos**

Reglamentos transversales:



Concepto sanitario FAVORABLE
alimentos inocuos

Reglamentos transversales:

- Resolución 10593 de 1985, que define las clases de **colorantes** permitidas en alimentos y sus cantidades máximas de uso.
- Resolución 4126 de 1991, que reglamenta los **acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH o de la acidez** utilizados en los alimentos.
- Resolución 4125 de 1991, define los tipos de **conservantes** empleados en alimentos, así como, las cantidades permitidas, las condiciones de manejo y rotulado de estas materias primas.
- Resolución 4124 de 1991, establece todo lo relacionado al uso de **antioxidantes** que se pueden utilizar en alimentos.
- Resolución 2606 de 2009, define los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 1506 de 2011, establece el reglamento técnico sobre los requisitos de **rotulado o etiquetado** que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo.
- Decreto 2106 de 1983, define la **identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización** de aditivos para alimentos.
- Resolución 2195 de 2009, define los requisitos que deben cumplir los requisitos que se deben cumplir durante el **proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados**.

REGLAMENTACIÓN

1- Actividad del taller:

Defina un **producto** que quiera elaborar, determine qué **envase** va a tener, qué **ingredientes** debe tener y cuáles desea agregar.

Identifique que **reglamentos** le aplican o son **obligatorios** para el alimento y/o bebida que escogió según su naturaleza; envase e ingredientes.

INGREDIENTES

- ¾ de taza de aceite vegetal comestible
- 20 dientes de ajo pelados
- 5 zanahorias peladas y cortadas en rodajas
- 150 g papas cambray cocidas y cortadas a la mitad
- ½ pieza de coliflor picada
- 1 pieza de brócoli picada
- 5 cebollas cambray
- cortadas a la mitad y sin el rabo
- 16 granos de pimienta
- 500 g de chiles jalapeños cortados en 4 partes a lo largo
- 200 ml de vinagre blanco
- 600 ml de agua
- Hierbas de olor (laurel, mejorana y tomillo)
- Sal
- Hielos

UTENSILIOS

- Frascos de 500 ml con tapa de metal y esterilizados
- 3 cacerolas con tapa
- Cuchillo
- Tabla de picar
- Pelador
- Cuchara de madera
- Rejilla

- 500 ML
- 1 HORA
- 3 MESES
- 2166 KCAL
- 10-15 PORCIONES

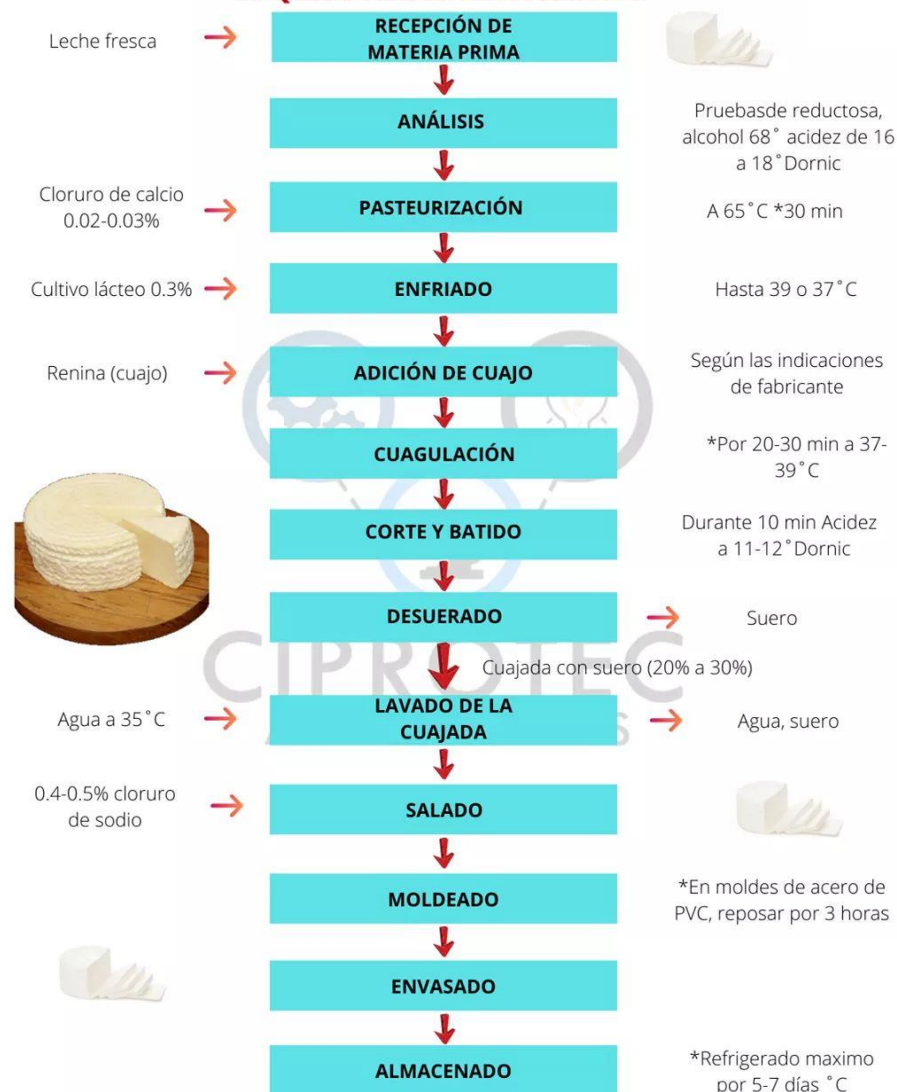


Al elaborar esta Tecnología obtienes un ahorro desde el 30% en comparación del producto comercial.

PROCEDIMIENTO

- 1 Pon una cacerola al fuego y añade el aceite. Cuando esté caliente añade los ajos pelados y sofríelos.
- 2 Añade las zanahorias, cebollas, la sal y los granos de pimienta y mueve constantemente con la cuchara de madera.
- 3 Añade los chiles la coliflor, el brócoli, las papas y sigue moviendo. Añade el vinagre blanco, el agua y las hierbas de olor. Tapa y deja hervir.
- 4 Mientras tanto, llena otra cacerola a ¼ de su capacidad con agua y lleva al hervor.
- 5 Vacía los chiles en los frascos secos dejando 2 cm libres, mételos en la cacerola con agua y tápalos sin aplicar mucha fuerza. Deja hervir 2 de minutos.
- 6 Con la ayuda de unos trapos de cocina, sácalos, colócalos sobre la rejilla y ciérralos con firmeza. Introdúcelos de nuevo en el agua hirviendo pero esta vez boca abajo y hiérvelos 5 minutos. Mientras esperas, prepara otra cacerola con agua al tiempo y cuatro hielos.
- 7 Saca los frascos del agua hirviendo y mételos en la cacerola con agua fría con la

DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO PASTEURIZADO



2 **Objetivo y explicación de aspectos mínimos para cumplir.**

Ley 09 de 1979 y Resolución 2674 de 2013

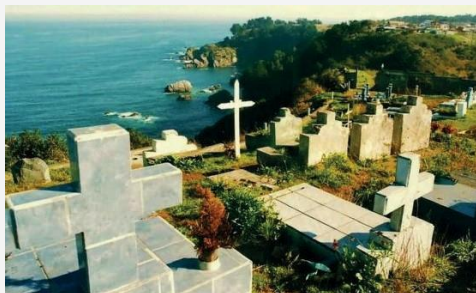




Ubicación, diseño, áreas, y equipos requeridos



Alejada de focos de contaminación



HERMETICIDAD

Diseño que garantice una protección total del exterior:

Resistente al ambiente exterior

Evita el ingreso de plagas y contaminación



Separada físicamente de vivienda.



No debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad



Alrededores en buen estado

- ✓ Control de malezas
- ✓ Sin estancamientos de agua
- ✓ Sin elementos en desuso



ARTICULACIÓN ENTRE ENTIDADES- COMPETENCIAS

Producción primaria;
Cosecha



ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

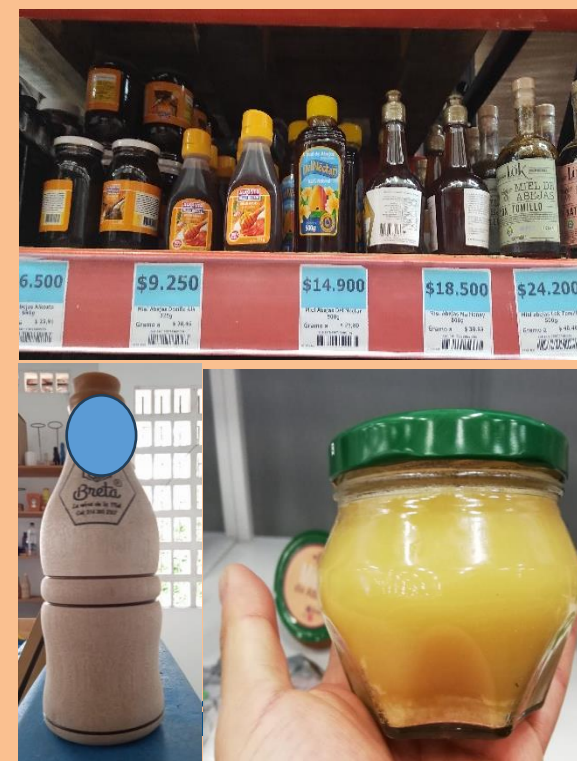
Fabricación, procesamiento,
envasado final para consumidor
o como materia prima para otra
empresa.



invimó

Autoridad Sanitaria:

Transporte, distribución y
comercialización



**Entidades Territoriales
de Salud**



ARTICULACIÓN ENTRE ENTIDADES- COMPETENCIAS

Producción primaria



ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

Fabricación, procesamiento, envasado



invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Autoridad Sanitaria:

Transporte, distribución y comercialización



Entidades Territoriales de Salud

QUIEN ME VIGILA Y QUE DEBO TENER EN CUENTA PARA PRODUCIR

2- Actividad del taller:

¿Según el producto o actividad que deseo desarrollar, que entidad sanitaria me vigilaría?

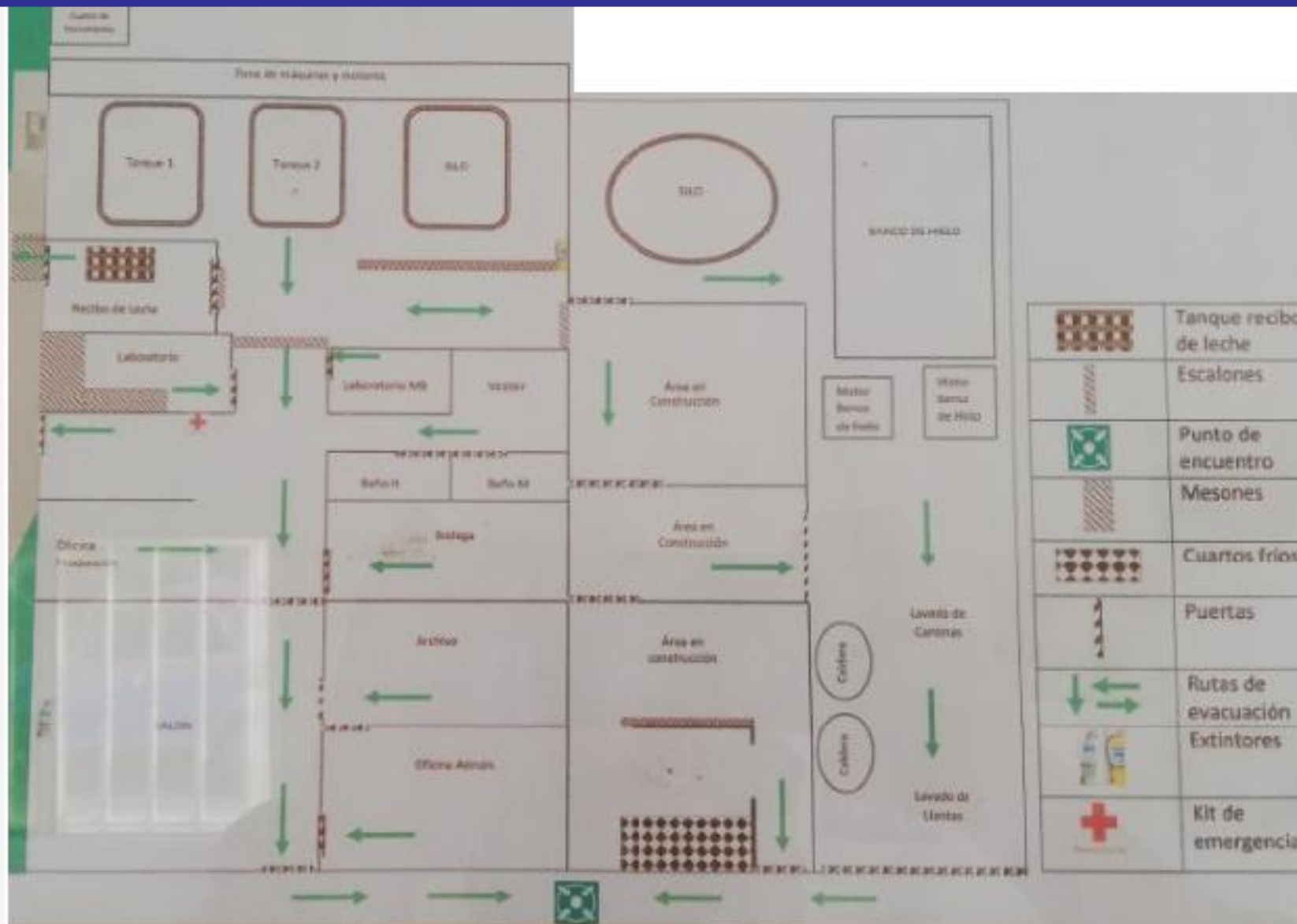
Identifique si, ¿la zona o establecimiento dónde va a elaborar su producto cumple con los aspectos mínimos para garantizar la inocuidad?

¿Qué aspectos debo garantizar?

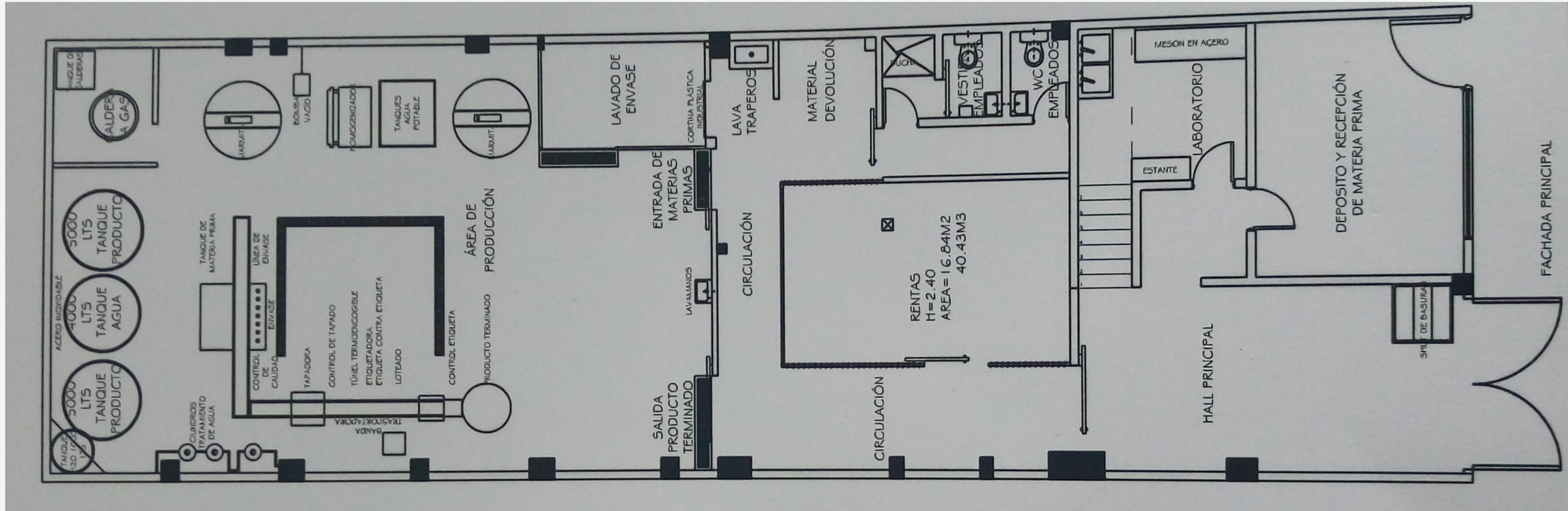
2 **Planeación** (Diseño, procesos equipos y capacidades)

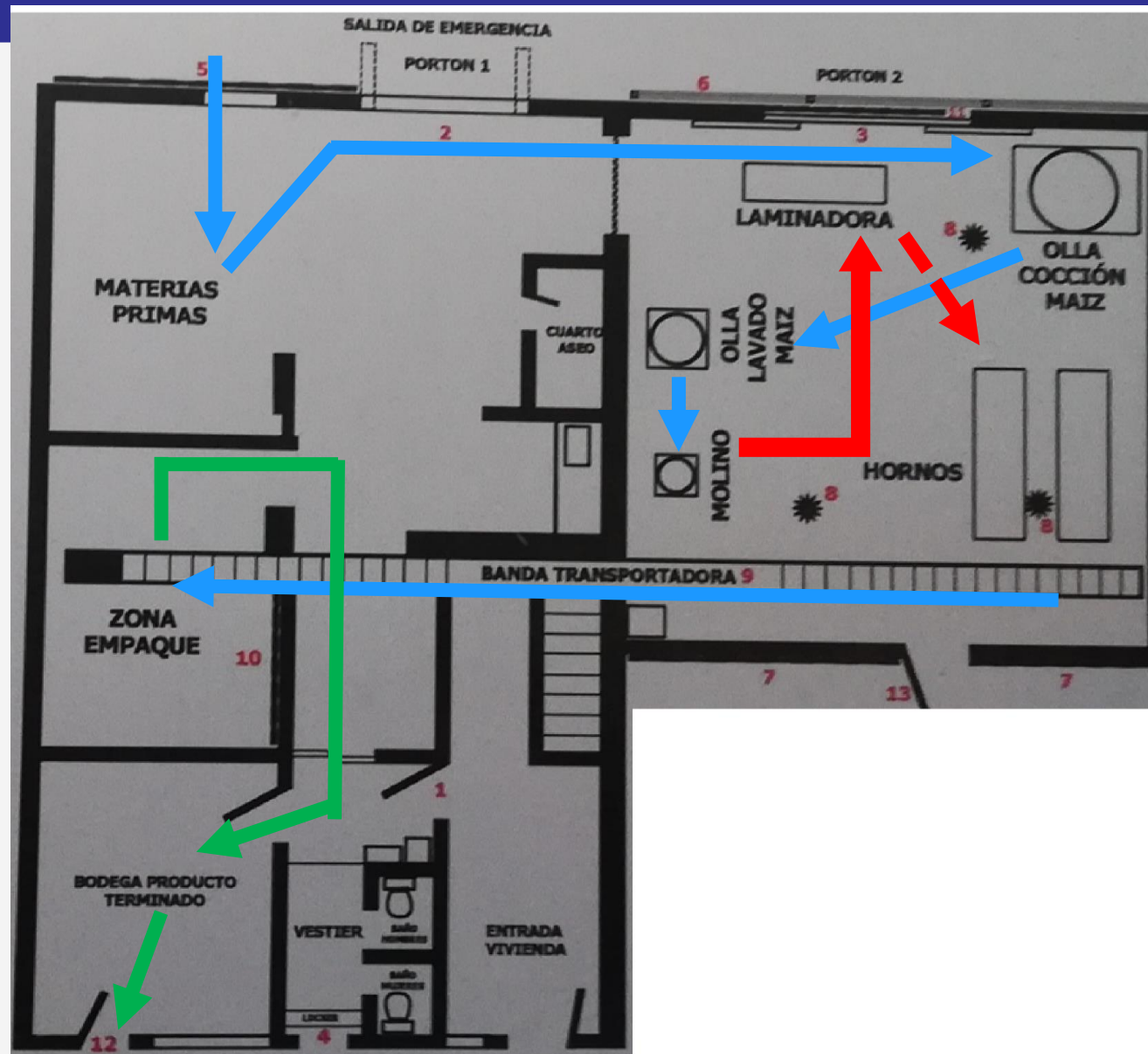
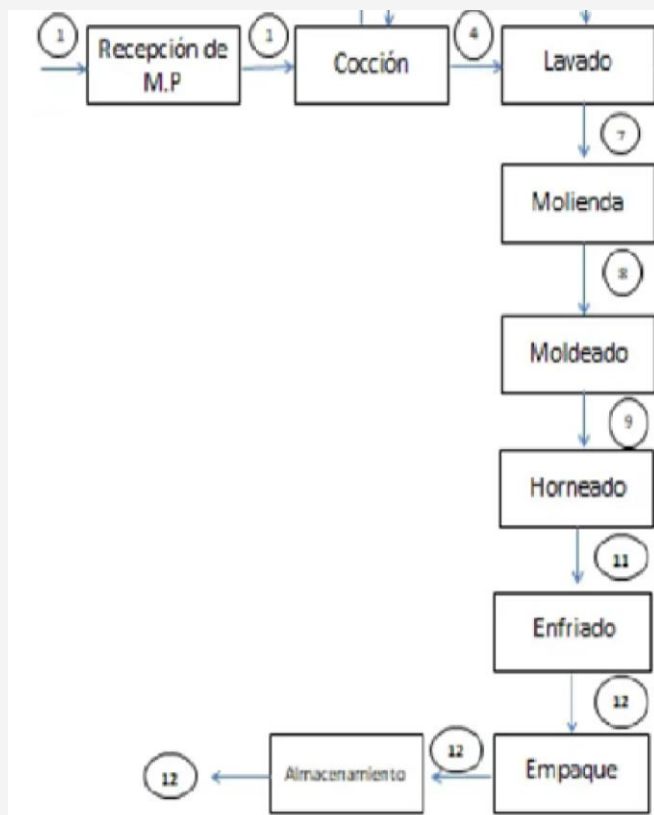
Ley 09 de 1979 y Resolución 2674
de 2013





1







Diseño y áreas

3- Actividad del taller:

Todo proceso previo a su inicio requiere:

Definir ¿qué producto voy a elaborar?

¿Que se requiere para elaborarlo? (M.P. – insumos – equipos – número de operarios – tiempo de proceso - residuos y sub productos generados – cantidad de materia prima que puedo almacenar, cantidad de producto terminado que puedo almacenar - condiciones que se requieren para la elaboración – equipos necesarios).



Recepción M.P. (expectativa)



Recepción M.P. (realidad)

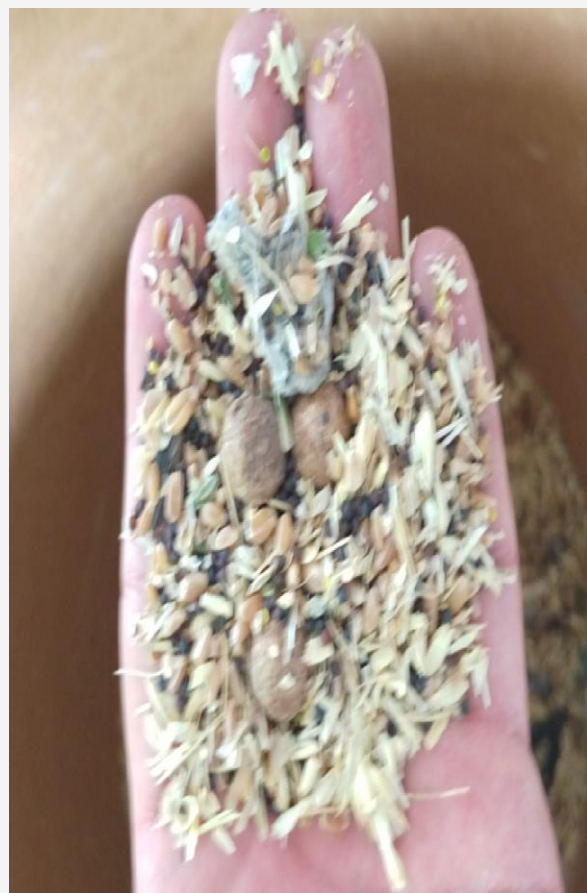


Recepción M.P. (realidad)

FICHAS TÉCNICAS con criterios de aceptación y rechazo

Documento **sencillo** y hecho por las personas de la empresa que define qué voy a recibir, cómo, y en qué condiciones:

- **Calidad:** Color olor, tamaño, estado de La M.P., estado de madurez, impurezas (**Trazabilidad**).
- **Inocuidad:** plagas, suciedad, presencia de hongos u olor objetable, estado del envase; temperatura, humedad; en qué vehículo llega; análisis microbiológicos y de residuos de plaguicidas o sustancias contaminantes (**Trazabilidad**).
- **Legalidad:** facturas, concepto sanitario del vehículo, concepto sanitario bodega o cultivo (inscrito ante el ICA); BPA, BPM (**Trazabilidad**).



PROVEEDORES – MATERIAS PRIMAS - INSUMOS

4- Actividad del taller:

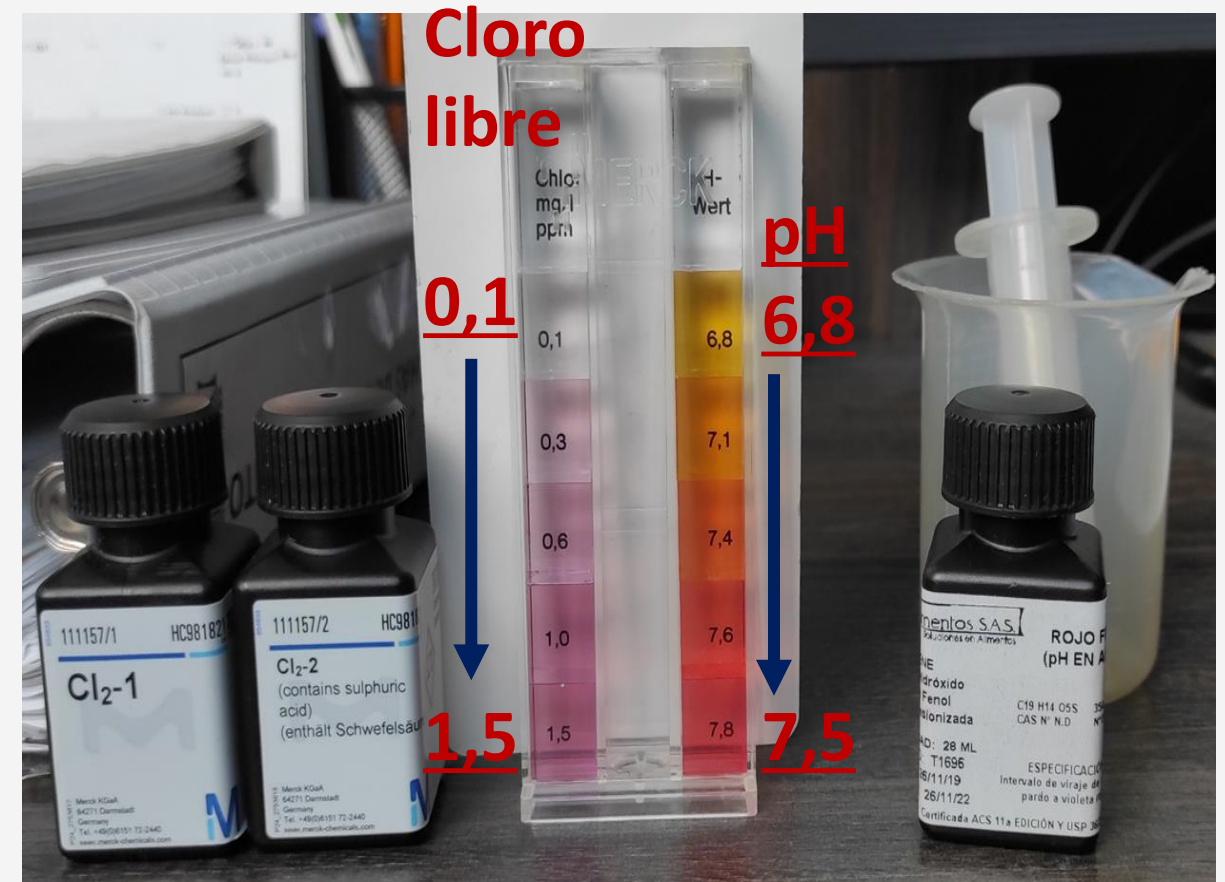
¿Qué le debo pedir o exigir a mi proveedor de materias primas e insumos?

- EQUIPOS.
- MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS (ENVASES, CUCHILLOS, MESONES).
- SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.
- ADITIVOS.
- MATERIAS PRIMAS.

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS Y EQUIPOS



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS Y EQUIPOS



AGUA APTA PARA CONSUMO



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS Y EQUIPOS



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS Y EQUIPOS





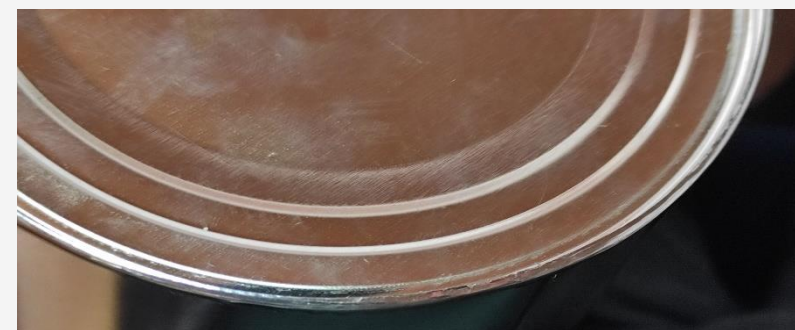
REGISTROS – CONTROL DE PROCESO – VARIABLES – ESTANDARIZACION DE PRODUCTOS

5- Actividad del taller:

¿Qué variables y registros debo tener para elaborar mi alimento de manera adecuada durante las actividades de procesamiento?

- EQUIPOS.
- MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS (ENVASES, CUCHILLOS, MESONES).
- INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
- DOCUMENTOS

ENVASE Y VIDA ÚTIL ROTULADO



ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, VENTA



ASPECTOS IMPORTANTES

No sé por qué el auditor dijo que mis acciones correctivas no son adecuadas

Mis acciones correctivas:

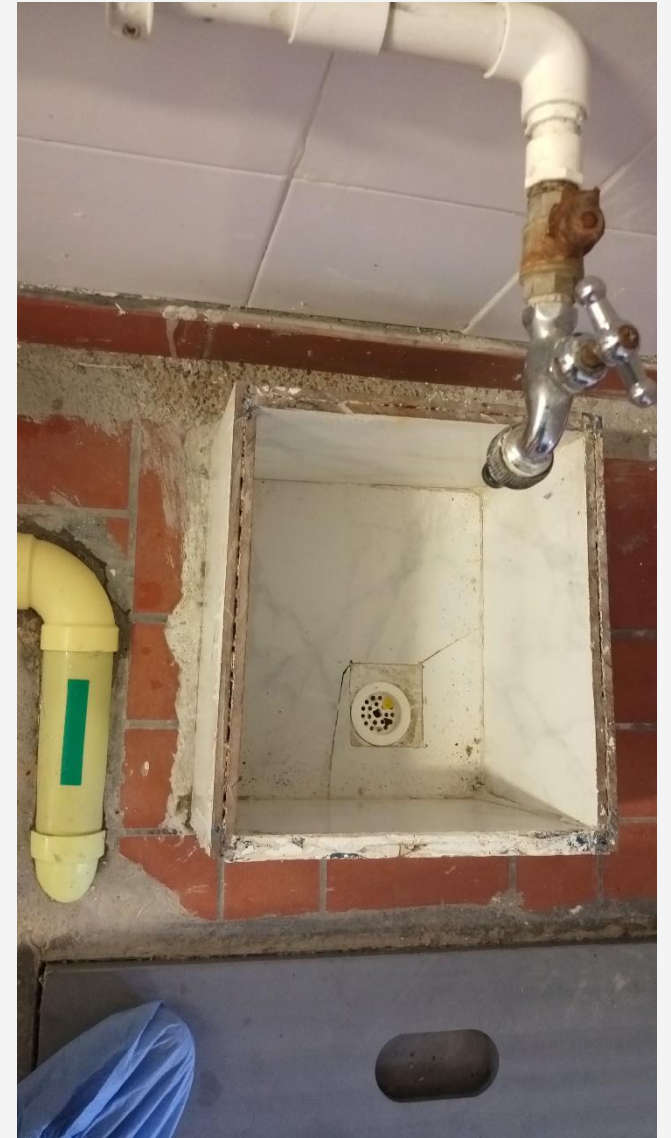


3 Estructuras y hermeticidad



















- ✓ Construidas en material resistente y de fácil limpieza.
- ✓ Áreas requeridas según procesos y legislación sanitaria específica.
- ✓ Amplitud suficiente para los procesos que se realizan (incluida la retención temporal de materia prima y producto terminado).
- ✓ Áreas distribuidas adecuadamente e identificadas.
- ✓ Disponer de señalización para acceso y circulación de personal, seguridad y salidas emergencia.



- ✓ Separación física entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitarios y otros.
- ✓ Cuando el proceso lo requiera el área de elaboración debe disponer de: Sistema para limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo, en material resistente al uso y la corrosión de fácil limpieza.
- ✓ Estación limpieza y desinfección manipuladores.

Pisos y drenajes



- ✓ Material resistente.
- ✓ Que no genere sustancias o contaminantes tóxicos.
- ✓ Fácil limpieza y desinfección.
- ✓ Drenaje con pendiente adecuada según humedad.

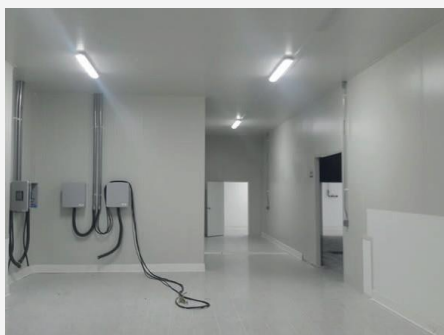
Drenajes:
punto de control
de plagas

Paredes



- ✓ Lisas, en colores claros.
- ✓ Construidas en material sanitario.
- ✓ Uniones entre piso y paredes y de paredes y techo en diseño que eviten la acumulación de polvo y suciedad.

Techos y estructuras elevadas



- ✓ Su diseño debe permitir fácil limpieza y desinfección.
- ✓ Falsos techos o doubles techos de material impermeable, resistente con accesibilidad a la cámara superior.

1

Puertas



- ✓ Superficie lisa, no absorbente, resistentes y suficientemente amplias.
- ✓ Dispositivos de cierre automático y ajuste hermético.
- ✓ Aberturas hacia el exterior que eviten ingreso de plagas.
- ✓ No se permite puertas de acceso directo del exterior a las áreas de elaboración

Ventanas y claraboyas

- ✓ Construcción que evite entrada y acumulación de polvo.
- ✓ Ventanas hacia el exterior provistas de malla anti-insecto y otros contaminantes.
- ✓ Vidrios de las ventanas con protección.

Deben permanecer en buenas condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección



SEGÚN LO APRENDIDO...

- ¿EN QUE NIVEL DE CUMPLIMIENTO ESTOY?
- ¿CUALES SON LOS ASPECTOS MAS IPRTANTES QUE DEBO IMPLEMETAR O MEJORAR?
- ¿SI ME AUTO EVALUO CUAL SERÍA MI CONCEPTO SANITARIO?
- ¿QUÉ ES DISEÑO SANITARIO?

Gracias

