



Club Militar
¡Actitud, Perseverancia y Pasión!
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250718-172346-5d02a8-31807709
2025-07-22T15:46:20-05:00 - Página 1 de 20



PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

CLUB MILITAR 2025



Club Militar
¡Actitud, Perseverancia y Pasión!
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250718-172346-5d02a8-31807709
2025-07-22T15:46:20-05:00 - Página 2 de 20

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO	3
2. OBJETIVO ESPECIFICOS:	3
3. ALCANCE	3
4. NORMATIVIDAD.....	4
5. GLOSARIO	10
6. CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES	11
7. ROLES Y RESPONSABILIDADES	12
8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	13
9. DOCUMENTOS DE APOYO	13
10. ANEXOS	13
11. CONTROL DE CAMBIOS	14
12. VALIDACIÓN DE FIRMAS	14



1. OBJETIVO

Garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas ofrecidos por el Club Militar de Oficiales a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de prácticas higiénico-sanitarias en todas las etapas del proceso: recepción, almacenamiento, preparación y servicio. Este objetivo se enmarca en el cumplimiento estricto de la normativa sanitaria vigente, así como en los estándares de calidad institucional, con el propósito de proteger la salud de los asociados, sus familias, invitados y funcionarios. El plan también busca consolidar una cultura organizacional enfocada en la gestión preventiva de riesgos sanitarios, la capacitación permanente del personal manipulador de alimentos, el control riguroso de proveedores, la trazabilidad de los productos y la operatividad, con un enfoque integral orientado a la sostenibilidad, la excelencia en el servicio gastronómico y el fortalecimiento de la confianza institucional como parte esencial de la misión del Club Militar.

2. OBJETIVO ESPECIFICOS:

- ✓ Aplicar y mantener los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 para establecimientos alimenticios.
- ✓ Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con enfoque operativo en todo el personal manipulador de alimentos.
- ✓ Garantizar condiciones adecuadas de higiene y limpieza en instalaciones, equipos, utensilios y personal involucrado en procesos de manipulación de alimentos.
- ✓ Documentar el sistema de trazabilidad de materias primas y productos terminados.
- ✓ Identificar y aplicar las actividades de BPM en cada etapa del proceso: recepción, clasificación, almacenamiento, empaque, transporte, manipulación de alimentos y venta alineadas con el Sistema de Gestión de Calidad.
- ✓ Capacitar, actualizar y motivar al personal manipulador de alimentos para fomentar prácticas con la higiene, la inocuidad y la calidad alimentaria.
- ✓ Aumentar la satisfacción de los socios y afiliados mediante el control efectivo de los riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos.
- ✓ Disminuir la generación de productos no conformes en materia prima (MP), producto en proceso (PP) y producto terminado (PT).

3. ALCANCE

El presente Plan de Inocuidad de Alimentos aplica a todas las actividades, procesos, instalaciones, personal y proveedores relacionados directa o indirectamente con la manipulación, preparación, almacenamiento, distribución y servicio de alimentos y bebidas en el Club Militar, incluyendo sus sedes Las Mercedes y Sochagota



Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20250718-172346-5d02a8-31807709
2025-07-22T15:46:20-05:00 - Página 4 de 20

Este alcance comprende desde la recepción de materias primas hasta la entrega final del producto alimenticio al consumidor, abarcando todas las etapas críticas que pueden afectar la inocuidad alimentaria. Lo anterior incluye procesos como:

- Recepción, inspección y almacenamiento de insumos
- Preparación, cocción, conservación y distribución de alimentos
- Lavado y desinfección de utensilios, superficies y equipos
- Control de condiciones ambientales e instalaciones
- Gestión de residuos y productos no conformes
- Capacitación del personal manipulador de alimentos
- Gestión de proveedores y trazabilidad
- Supervisión higiénico-sanitaria de puntos de venta y cocinas

Este plan se fundamenta en los principios del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, integrando Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), requisitos legales vigentes (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, entre otros), así como estándares voluntarios de calidad e inocuidad, tales como los lineamientos de la norma ISO 22000:2018.

El alcance incluye también la interacción con terceros, como proveedores de materias primas, contratistas de alimentos y servicios relacionados, y auditores o entes de control, en la medida que tenga implicaciones sobre la cadena alimentaria del Club.

Finalmente, el plan fomentar una cultura organizacional preventiva, sostenible y centrada en la excelencia del servicio gastronómico, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria de los asociados, sus familias, invitados y funcionarios, alineándose con la misión institucional del Club Militar.

4. NORMATIVIDAD

TIPO DE NORMA	NO.	FECHA	EMITIDA POR	APLICABILIDAD	EPIGRAFE
LEY	9	24/01/1979	CONGRESO DE COLOMBIA	TÍTULO III SALUD OCUPACIONAL TÍTULO IV DE SANEAMIENTO DE EDIFICACIONES TÍTULO V. ALIMENTOS	POR EL CUAL SE DICTAN MEDIDAS SANITARIAS.
LEY	1335	21/07/2009	CONGRESO DE COLOMBIA	EN SU TOTALIDAD	DISPOSICIONES POR MEDIO DE LAS CUALES SE PREVIENEN DAÑOS A LA SALUD DE LOS MENORES DE EDAD, LA POBLACIÓN NO FUMADORA SE ESTIPULAN POLÍTICAS PÚBLICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL CONSUMO



					DEL TABACO Y EL ABANDONO DE LA DEPENDENCIA DEL TABACO DEL FUMADOR Y SUS DERIVADOS EN LA POBLACIÓN COLOMBIANA.
LEY	2120	30/07/2021	CONGRESO DE COLOMBIA	EN SU TOTALIDAD	POR MEDIO DE LA CUAL SE ADOPTAN MEDIDAS PARA FOMENTAR ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y PREVENIR ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES Y SE ADOPTAN OTRAS DISPOSICIONES.
LEY	2277	13/12/2022	CONGRESO DE LA REPÚBLICA	ARTICULO 54	POR MEDIO DE LA CUAL SE ADOPTA UNA REFORMA TRIBUTARIA PARA LA IGUALDAD Y LA JUSTICIA SOCIAL Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES. IMPUESTO SALUDABLE AL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRA PROCESADOS Y BEBIDAS AZUCARADAS, ES UNO DE LOS AVANCES Y LOGROS DEL GOBIERNO NACIONAL, PARA INCENTIVAR HÁBITOS SALUDABLES EN LA POBLACIÓN COLOMBIANA.
LEY	2294	19/05/2023	CONGRESO DE COLOMBIA	EN SU TOTALIDAD	PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2022-2026, "COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA"
DECRETO	3075	23/12/1997	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE REGLAMENTA PARCIALMENTE LA LEY 9 DE 1979 Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES. LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DECRETO SON DE ORDEN PÚBLICO, REGULAN TODAS LAS ACTIVIDADES QUE PUEDAN GENERAR FACTORES DE RIESGO POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS; APLICABLE A TODAS LAS FÁBRICAS Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN LOS ALIMENTOS; REGULA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS Y EL PERSONAL



					MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
DECRETO	1575	09/05/2007	MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL	ARTICULO 10	"POR EL CUAL SE ESTABLECE EL SISTEMA PARA LA PROTECCIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO".
DECRETO	1500	04/05/2007	MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL	CAPÍTULO VI EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO. CAPÍTULO VII TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS CAPÍTULO VIII IDENTIFICACIÓN, EMPAQUE Y ETIQUETADO DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS	POR EL CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO A TRAVÉS DEL CUAL SE CREA EL SISTEMA OFICIAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS DESTINADOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y LOS REQUISITOS SANITARIOS Y DE INOCUIDAD QUE SE DEBEN CUMPLIR EN SU PRODUCCIÓN PRIMARIA, BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE, PROCESAMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, COMERCIALIZACIÓN, EXPENDIO, IMPORTACIÓN O EXPORTACIÓN
DECRETO	1686	09/08/2012	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	"POR EL CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE SE DEBEN CUMPLIR PARA LA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN, HIDRATACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE, EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTINADAS PARA CONSUMO HUMANO."
DECRETO	1443	31/07/2014	MINISTERIO DE TRABAJO	EN SU TOTALIDAD	DECRETO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD.



DECRETO	1072	26/05/2015	MINISTERIO DEL TRABAJO	EN SU TOTALIDAD	POR MEDIO DEL CUAL SE EXPIDE EL DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR TRABAJO REGULA LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, MINISTERIO DE TRABAJO.
DECRETO	430	09/03/2016	MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO	EN SU TOTALIDAD	POR EL CUAL SE MODIFICA LA ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA
ACUERDO DISTRITAL	634	30/12/2015	CONCEJO DE BOGOTÁ	EN SU TOTALIDAD	"POR MEDIO DEL CUAL SE ESTABLECEN REGULACIONES PARA LA GENERACIÓN, RECOLECCIÓN Y TRATAMIENTO O APROVECHAMIENTO ADECUADO DEL ACEITE VEGETAL USADO Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"
RESOLUCIÓN	5109	29/12/2005	MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	REQUISITOS DE ROTULADO O ETIQUETADO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS.
RESOLUCIÓN	2115	22/06/2007	MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL	EN SU TOTALIDAD	POR MEDIO DE LA CUAL SE SEÑALAN CARACTERÍSTICAS, INSTRUMENTOS BÁSICOS Y FRECUENCIAS DEL SISTEMA DE CONTROL Y VIGILANCIA PARA LA CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO.
RESOLUCIÓN	4143	07/12/2012	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MATERIALES, OBJETOS, ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS Y ELASTOMÉRICOS Y SUS ADITIVOS, DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO EN EL TERRITORIO NACIONAL.
RESOLUCIÓN	4142	07/12/2012	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MATERIALES,



					OBJETOS, ENVASES Y EQUIPAMIENTOS METÁLICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO EN EL TERRITORIO NACIONAL.
RESOLUCIÓN	2674	22/07/2013	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL ARTÍCULO 126 DEL DECRETO-LEY 019 DE 2012 Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES. LA PRESENTE RESOLUCIÓN TIENE POR OBJETO ESTABLECER LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS NATURALES Y/O JURÍDICAS QUE EJERCEN ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN, PROCESAMIENTO, PREPARACIÓN, ENVASE, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y LOS REQUISITOS PARA LA NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA, CON EL FIN DE PROTEGER LA VIDA Y LA SALUD DE LAS PERSONAS.
RESOLUCIÓN	835	26/03/2013	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS MATERIALES, OBJETOS, ENVASES Y EQUIPAMIENTOS DE VIDRIOS Y CERÁMICAS DESTINADOS A ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL CONSUMO HUMANO.
RESOLUCIÓN	719	11/03/2015	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE ESTABLECE LA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO CON EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA.



RESOLUCIÓN	316	01/03/2018	MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE ESTABLECEN DISPOSICIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DE LOS ACEITES DE COCINA USADOS Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.
RESOLUCIÓN	0312	13/02/2019	MINISTERIO DE TRABAJO	EN SU TOTALIDAD	ESTABLECE LOS ESTÁNDARES MÍNIMOS DEL SISTEMA DE GSST.
RESOLUCIÓN	2184	26/12/2019	MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE MODIFICA LA RESOLUCIÓN 668 DE 2016 SOBRE USO RACIONAL DE BOLSAS PLÁSTICAS Y SE ADOPTAN OTRAS DISPOSICIONES.
RESOLUCIÓN	2013	09/11/2020	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	ESTABLECE LOS REGLAMENTOS TÉCNICOS QUE DEFINE LOS CONTENIDOS MÁXIMOS DE SODIO DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS QUE ESTÁN PRIORIZADOS EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA NACIONAL DE REDUCCIÓN DEL CONSUMO DE SODIO
RESOLUCIÓN	810	16/06/2021	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	REQUISITOS DE ETIQUETADO PARA LOS ALIMENTOS ENVASADOS.
RESOLUCIÓN	773	07/04/2021	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	ARTICULO 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21 Y 22	POR LA CUAL SE DEFINEN LAS ACCIONES QUE DEBEN DESARROLLAR LOS EMPLEADORES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO (SGA) DE CLASIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS QUÍMICOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD QUÍMICA.
RESOLUCIÓN	2492	13/12/2022	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS



					PARA CONSUMO HUMANO.
RESOLUCIÓN	1407	05/08/2022	MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	EN SU TOTALIDAD	POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DESTINADOS PARA CONSUMO HUMANO.
Norma ISO	22000	01/09/2005	ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL PARA LA NORMALIZACIÓN	EN SU TOTALIDAD	NORMA INTERNACIONAL QUE DEFINE LOS REQUISITOS DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE CUBRA TODOS LOS TAMAÑOS DE TODAS LAS ORGANIZACIONES A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA.

5. GLOSARIO

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

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.

CADENA DE FRÍO: Se conoce con este nombre a la serie de pasos que se deben seguir para garantizar la correcta refrigeración o congelación de un producto perecedero. Es importante que no se produzca una ruptura en esta cadena para que la calidad del producto alimenticio no se vea perjudicada.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: Es la transferencia de carga microbiana desde el cuerpo del manipulador, de las superficies de trabajo, de las condiciones del medio ambiente hacia el alimento, y viceversa.

DESINFECCIÓN: es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios.

ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA: Se trata de un grupo de enfermedades, sobre todo de tipo gastroentérico, provocadas por el consumo de algún tipo de alimento en mal estado sanitario y microbiológico. Son causadas por alimentos insalubres que contienen parásitos, virus, bacterias o sustancias químicas nocivas.



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.

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

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

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.

MICROORGANISMOS: son las levaduras, hongos, bacterias y virus. Estos microorganismos pueden alterar la calidad del alimento o tener efectos perjudiciales para la salud del consumidor.

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud.

PLAGA: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROGRAMA DE PRERREQUISITOS OPERATIVOS (OPRP): Medidas de control identificadas a través del análisis de peligros como esenciales para prevenir o reducir a un nivel aceptable la probabilidad de introducir riesgos y/o contaminación o proliferación de un peligro significativo para la seguridad alimentaria en productos alimenticios o en el ambiente de trabajo.

PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (CCP): Paso en el que se puede aplicar una medida de control y es esencial para prevenir o reducir un peligro significativo para la seguridad alimentaria a un nivel aceptable

SANEAMIENTO: son las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

TRAZABILIDAD: capacidad para rastrear y seguir un alimento a través de todas las etapas de la cadena de suministro.

6. CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES

- En el documento Anexo No.1, se presentan las actividades a ejecutar en la vigencia 2025.

7. ROLES Y RESPONSABILIDADES

Alta Dirección: Garantiza el compromiso institucional de la entidad con la inocuidad alimentaria, asignando los recursos necesarios, aprobando el plan anual, liderando la cultura de inocuidad y asegurando el cumplimiento normativo. Supervisa el desempeño general del sistema y toma decisiones estratégicas frente a hallazgos o mejoras.

Grupo de Gestión de Talento Humano:

Gestiona la vinculación de personal calificado para las áreas de alimentos, asegurando el cumplimiento de los perfiles técnicos, normativos y funcionales exigidos por la legislación vigente. Coordina y ejecuta procesos de inducción y capacitación continua en temas relacionados con la inocuidad alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), cultura de calidad, higiene y prevención de riesgos. Así mismo, garantiza las condiciones de higiene del personal manipulador mediante la entrega oportuna y adecuada de la dotación requerida, conforme a los protocolos sanitarios establecidos.

Área de Salud y Seguridad en el Trabajo – SST:

Verifica las condiciones de salud del personal manipulador de alimentos, coordina la realización de valoraciones médicas ocupacionales conforme al perfil de riesgo del cargo y promueve medidas preventivas orientadas a la protección de la salud y seguridad en el trabajo. Estas acciones incluyen el monitoreo periódico de condiciones clínicas, la identificación de restricciones médicas y el seguimiento a casos de enfermedad que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos. Además, impulsa prácticas de higiene personal, el uso adecuado de elementos de protección personal (EPP).

Área de Gestión Ambiental: Coordina el diseño, estructuración y articulación del Plan de Inocuidad con las demás áreas del Club Militar. Asegura la alineación del plan con los objetivos institucionales, gestiona los recursos técnicos necesarios para su ejecución, y promueve la mejora continua del sistema mediante la programación, seguimiento y control de las actividades planificadas.

A través del componente de Control de Calidad de Alimentos, realiza el seguimiento técnico operativo del plan, verificando el cumplimiento de los procedimientos sanitarios establecidos. Esta labor incluye la supervisión de puntos críticos de control, consolidación y análisis de registros, emisión de reportes técnicos, apoyo en auditorías internas y externas, y propuesta de acciones correctivas. Asimismo, mantiene una articulación constante con los responsables operativos para garantizar el cumplimiento de los estándares normativos en materia de inocuidad alimentaria.

Coordinadores de Sede: Asegura la implementación y seguimiento del Plan de Inocuidad en su sede, articulando con los responsables operativos para garantizar el cumplimiento de los protocolos higiénico-sanitarios establecidos. Supervisa la correcta aplicación de las BPM y POES, valida registros, acciones operativas ejecutadas y promueve la mejora continua en las condiciones de inocuidad alimentaria.

Jefe de Almacén AyB: Vigila el cumplimiento de los requisitos sanitarios en las etapas de recepción, almacenamiento y despacho de materias primas e insumos. Controla la rotación de productos, verifica fechas de vencimiento y condiciones de conservación, y previene riesgos de contaminación cruzada. Garantiza que los productos entregados a producción cumplan con los estándares establecidos.

A través del componente profesional de Ingeniero de Alimentos del Almacén o quien haga sus veces lidera el control técnico y documental de materias primas e insumos almacenados. Evalúa el cumplimiento de los requisitos sanitarios, verifica fichas técnicas y registros de calidad, participa en auditorías internas, lidera acciones correctivas y actúa como enlace técnico con proveedores y producción para asegurar la trazabilidad y conformidad del producto.





Jefe Grupo Operativo de Alimentos y Bebidas: Implementa operativamente el Plan de Inocuidad en las cocinas y puntos de venta. Supervisa al personal manipulador de alimentos, verifica el cumplimiento de condiciones sanitarias en las instalaciones, utensilios y procesos. Reporta no conformidades y coordina acciones

En articulación con el técnico o tecnólogo o quien haga sus veces, se ejecuta el control sanitario de los procesos de producción y servicio en campo. Verifica el cumplimiento de las BPM por parte del personal manipulador, controla temperaturas de conservación, limpieza y desinfección de superficies y equipos, y realiza inspecciones rutinarias. Reporta no conformidades, mantiene registros actualizados y apoya en actividades de formación y sensibilización.

Manipuladores de alimentos: Cumple con los protocolos establecidos para las zonas de producción, respetando las áreas de manipulación y evitando interferencias en los procesos críticos; manteniendo una higiene personal adecuada y portando de manera correcta la dotación. Asimismo, aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección definidos en los procedimientos, especialmente en superficies, pisos, techos, equipos y áreas comunes, garantizando condiciones sanitarias seguras. Además, evitando cualquier práctica que comprometa la inocuidad alimentaria, como el uso inadecuado de productos químicos, el almacenamiento incorrecto de productos o el ingreso de objetos ajenos al proceso y es su responsabilidad reportar de manera oportuna cualquier daño, falla o condición insegura que represente un riesgo sanitario.

Finalmente participa activamente en los procesos de capacitación y sensibilización relacionados con higiene e inocuidad establecidos por la entidad.

Control Interno: Seguimiento a la ejecución y cumplimiento del plan de inocuidad conforme a las normativas vigentes, verifica la documentación soporte, realiza auditorías y promueve la mejora continua a través del seguimiento a hallazgos y recomendaciones.

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- N/A

9. DOCUMENTOS DE APOYO

- Política de alimentos y bebidas.
- Procedimiento Buenas Prácticas de Manipulación en alimentos y bebidas en el Club Militar.
- Formatos relacionados en los documentos anteriormente citados.

10. ANEXOS

- Anexo 1: Cronograma del Plan de Trabajo de Inocuidad



11. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DEL CAMBIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTUALIZACIÓN
1	18-07-2025	Formulación e implementación del Plan de Inocuidad alimentaria para todas las sedes del Club Militar. Se definieron responsabilidades, se estructuró cronograma a procedimientos operativos que permitan garantizar la inocuidad.

12. VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORO:	Diana Contreras Sierra	Control de calidad de alimentos -Área de Gestión Ambiental-OAP
REVISO:	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBO:	Elizabeth Hoyos Salazar	Jefe Oficina De Planeación.
	Diana Carolina León Moreno	Jefe Oficina Asesora Jurídica (E)
	Coronel Ernesto Santamaria Montenegro	Subdirector General del Club Militar.
FIRMANTE:	Vicealmirante RA Jorge Iván Gómez Bejarano	Director General del Club Militar. (E)

CRONOGRAMA: PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA CLUB MILITAR 2025

Código: CM-DET-PL-15

Anexo 1: CRONOGRAMA PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA CLUB MILITAR 2025

OBJETO

Garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas ofrecidos por el Club Militar de Oficiales a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de prácticas higiénico-sanitarias en todas las etapas del proceso: recepción, almacenamiento, preparación y servicio. Este objetivo se enmarca en el cumplimiento estricto de la normativa sanitaria vigente, así como en los estándares de calidad institucional, con el propósito de proteger la salud de los asociados, sus familias, invitados y funcionarios. El plan también busca consolidar una cultura organizacional enfocada en la gestión preventiva de riesgos sanitarios, la capacitación permanente del personal manipulador de alimentos, el control riguroso de proveedores, la trazabilidad de los productos y la operatividad, con un enfoque integral orientado a la sostenibilidad, la excelencia en el servicio gastronómico y el fortalecimiento de la confianza institucional como parte esencial de la misión del Club.

ALCANCE

El presente Plan de Inocuidad de Alimentos aplica a todas las actividades, procesos, instalaciones, personal y proveedores relacionados directa o indirectamente con la manipulación, preparación, almacenamiento, distribución y servicio de alimentos y bebidas en el Club Militar, incluyendo sus sedes Las Mercedes y Sochagota. Este alcance comprende desde la recepción de materias primas hasta la entrega final del producto alimenticio al consumidor, abarcando todas las etapas críticas que pueden afectar la inocuidad alimentaria.

INDICADOR

RELACIÓN	INDICADORES	METAS	FRECUENCIA
% De Cumplimiento	$\frac{\text{Número de actividades ejecutadas}}{\text{Número de actividades programadas}} \times 100$	Realizar las actividades establecidas en el Plan de inocuidad alimentaria en un 90% en el Club Militar	Trimestral

RECURSOS NECESARIOS

Personal que desarrolla las actividades	Jefe del Grupo Operativo de Alimentos y Bebidas: Responsable de la operación y supervisión de las actividades relacionadas con la inocuidad en las áreas de cocina y puntos de venta (OPS operativo de Inocuidad). Jefe de Almacén de Alimentos y Bebidas: Encargado de la gestión operativa de los procesos de almacenamiento de materias primas y productos relacionados con alimentos, en articulación con el profesional de ingeniería de alimentos o quien haga sus veces (To. Alimentos). Área de Gestión Ambiental: A través del componente de control de calidad (Control de Inocuidad), valida la ejecución y seguimiento del Plan de Inocuidad, en coordinación con las áreas operativas correspondientes.
Plan Anual de Adquisiciones	Presupuesto asignado por el Club Militar para las actividades propias del Área de Gestión Ambiental, en el marco de sus competencias establecidas mediante Resolución N° 0000004 del 09 de enero del 2025
Abreviatura	P: Programación - E: Ejecutado

PLAN DE TRABAJO (HACER)

ACTIVIDADES	SEDE	PRIMER TRIMESTRE		SEGUNDO TRIMESTRE		TERCER TRIMESTRE		CUARTO TRIMESTRE		RESPONSABLE	EVIDENCIA
		P	E	P	E	P	E	P	E		
1. Inocuidad alimentaria - Actualización documental											
1.1 Actualización de normograma del Club Militar incluyendo la normatividad alimentaria	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Normograma actualizado 2025
1.2 Actualización documental de Plan de Sanemaiento Básico de la tres sedes y elaboración de chek list de verificación vectorial (plagas) en áreas de alimentos y bebidas	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Documentos finales actualizados y soporte de socialización de la divulgación a fecha del 30 de julio de 2025
1.3 Revisión, actualización y divulgación de procedimientos, guías e instructivos del SGC propios del proceso de Inocuidad alimentaria	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Documentos actualizados y cargados en carpeta de calidad ademas de evidencia de su divulgación
1.4 Definir los CCP, PRP y OPRP de la implementación de la ISO 22000:2018	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Documento informe ejecutivo en el tercer trimestre con la determinación de los CCP, PRP y OPRP con fecha al 30 de agosto de 2025, ademas de informe ejecutivo en el cuarto trimestre con la definición de cada uno d elos CCP, PRP y OPRP de la ISO 220000: 2018 con fecha al 30 de noviembre de 2025
1.5 Actualización de la política de inocuidad alimentaria	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Política inocuidad alimentaria del Club Militar 2025 y evidencia de su divulgación
2. Gestión Inocuidad alimentaria											
2.1.1 Seguimiento a la toma de muestras microbiológicas para análisis de materias primas y producto terminado cocinas y almacén de A&B para las tres Sedes	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Informe de tipo ejecutivo trimestral y acciones tomadas ante posibles desviaciones
2.1.2 Realizar inspecciones periódicas a los procesos de limpieza y desinfección en las áreas de producción, preparación y expendio de alimentos, incluyendo superficies, equipos y utensilios. Esta actividad contempla la verificación del cumplimiento de los cronogramas establecidos para las jornadas de limpieza profunda (campanazos), asegurando que se apliquen correctamente los procedimientos, productos y frecuencias.	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Informe de tipo ejecutivo trimestral
2.1.3 Seguimiento al cumplimiento de los procedimientos y aplicación de formularios de cocinas, puntos de venta , bares y almacén establecidos en el SGC.	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Informe de tipo ejecutivo trimestral que contenga soportes de los registros y aplicación de formularios en la operación
2.1.4 verificación de condiciones higiénico-sanitarias de áreas de producción bajo la Resolución 2674 de 2013	Tres sedes CM									Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o tecnólogo de alimentos.	Informe semestral de condiciones higiénico-sanitarias con evidencias fotográficas, checklist y plan de acción correctiva
2.2. Contratación											
2.2.1 Servicio de control de plagas, limpieza y desinfección de trampas de grasa y tanques de almacenamiento de agua potable para el Club Militar	Sede principal									Control de calidad de alimentos	Evidencia de remisión de documentos de estructuración en etapa precontractual al área de contratación (OAJ), minuta del cto en ejecución
2.2.2 Servicio de análisis microbiológico de : agua, materias primas, productos alimenticios terminados, superficies y análisis fisicoquímico de agua.	Sede principal									Control de calidad de alimentos	Evidencia de remisión de documentos de estructuración en etapa precontractual al área de contratación (OAJ)

[illegible]



10. Trazabilidad	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe segundo trimestre
11. Socialización plan de saneamiento básico	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe segundo trimestre
12. Bpm durante la producción	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe tercer trimestre
13. Limpieza y desinfección	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe tercer trimestre
14. Limpieza y desinfección de fruter y ambiente	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe tercer trimestre
15. Programa de agua potable	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe tercer trimestre
16. Higiene personal	Control de calidad de alimentos ingeniera de alimentos y técnico o									Personal administrativo, operativo de alimentos y bebidas y almacen AyB	Informe cuarto trimestre
MONITOREO DEL PROGRAMA											
EFICACIA		PRIMER TRIMESTRE		SEGUNDO TRIMESTRE		TERCER TRIMESTRE		CUARTO TRIMESTRE		OBSERVACIONES	
Número de actividades de formación y capacitación ejecutadas		5		5		0		0			
Número de actividades de formación y capacitación Programadas		5		6		4		1			
% Cumplimiento		100%		83%		0%		0%			

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-DET-PL-15 PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA CLUB
MILITAR 2025

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250718-172346-5d02a8-31807709

Creación: 2025-07-18 17:23:46

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-07-22 15:46:18



Escanee el código
para verificación

**Aprobación: DOCTORA. DIANA CAROLINA LEON MORENO JEFE OFICINA ASESORA
JURIDICA (E)**

DIANA CAROLINA LEON MORENO
1013579878
dcleon@clubmilitar.gov.co
PROFESIONAL DE DEFENSA
CLUB MILITAR

Aprobación: DOCTORA. ELIZABETH HOYOS SALAZAR JEFE OFICINA DE PLANEACIÓN

Elizabeth Hoyos Salazar
39179008
ehoyos@clubmilitar.gov.co
Jefe de Oficina Asesora de Planeación
Club Militar

Revisión: YUDYETT PULIDO GUEVARA SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN-OAP

Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: DIANA CONTRERAS SIERRA CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS-OAP

DIANA CONTRERAS
1069483546
dcontreras@clubmilitar.gov.co
CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
CLUB MILITAR



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-DET-PL-15 PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA CLUB
MILITAR 2025

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20250718-172346-5d02a8-31807709

Creación: 2025-07-18 17:23:46

Estado: Finalizado

Finalización: 2025-07-22 15:46:18



Escanee el código
para verificación

**Firma: VICEALMIRANTE (RA) JORGE IVAN GOMEZ BEJARANO DIRECTOR GENERAL DEL
CLUB MILITAR(E)**

Vicealmirante (RA) JORGE IVAN GOMEZ BEJARANO

73.129.769

asistentedireccion@clubmilitar.gov.co

Director General (e)

Club Militar

Aprobación: CORONEL. ERNESTO SANTAMARIA MONTENEGRO SUBDIRECTOR GENERAL

CORONEL ERNESTO SANTAMARIA MONTENEGRO

13617334

asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co

Subdirector General

CLUB MILITAR



REPORTE DE TRAZABILIDAD			 Escanee el código para verificación
CM-DET-PL-15 PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA CLUB MILITAR 2025 Club Militar gestionado por: azsign.com.co			
Id Acuerdo: 20250718-172346-5d02a8-31807709 Estado: Finalizado		Creación: 2025-07-18 17:23:46 Finalización: 2025-07-22 15:46:18	
TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	DIANA CONTRERAS dcontreras@clubmilitar.gov.co CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2025-07-18 17:23:46 Lec.: 2025-07-18 17:24:03 Res.: 2025-07-18 17:24:07 IP Res.: 168.90.12.20
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2025-07-18 17:24:07 Lec.: 2025-07-18 17:26:45 Res.: 2025-07-18 17:26:47 IP Res.: 168.90.12.20
Aprobación	Elizabeth Hoyos Salazar ehoyos@clubmilitar.gov.co Jefe de Oficina Asesora de Planeación Club Militar	Aprobado	Env.: 2025-07-18 17:26:47 Lec.: 2025-07-21 07:52:51 Res.: 2025-07-21 07:53:13 IP Res.: 38.211.144.148
Aprobación	DIANA CAROLINA LEON MORENO dleon@clubmilitar.gov.co PROFESIONAL DE DEFENSA CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2025-07-21 07:53:14 Lec.: 2025-07-21 07:53:42 Res.: 2025-07-21 07:54:02 IP Res.: 38.211.144.148
Aprobación	CORONEL ERNESTO SANTAMARIA MONTENEGRO asistentesubdireccion@clubmilitar.gov.co Subdirector General CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2025-07-21 07:54:02 Lec.: 2025-07-21 13:37:18 Res.: 2025-07-21 13:38:42 IP Res.: 38.211.144.148
Firma	Vicealmirante (RA) JORGE IVAN GOMEZ BEJARANO asistentedireccion@clubmilitar.gov.co Director General (e) Club Militar	Aprobado	Env.: 2025-07-21 13:38:42 Lec.: 2025-07-22 15:46:16 Res.: 2025-07-22 15:46:18 IP Res.: 190.131.241.17