



**PLAN DE INOCUIDAD
DEL CLUB MILITAR 2026**

Código: CM-EXP-PL-01

Versión: 2

Fecha: 01-06-2026

Página 1 de 13



Firmado Electrónicamente con A.ZSign
Acuerdo: 20260601-124553-addb01-73579790
2026-06-02T14:25:15-05:00 - Página 1 de 21



PLAN DE INOCUIDAD 2026

CLUB MILITAR



Club Militar
Acción, Permanencia y Pasión
Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20260601-124553-ae001-73579790
2026-06-02T14:25:15-05:00 - Página 2 de 21

TABLA DE CONTENIDO

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

1. INTRODUCCIÓN

El suministro de alimentos y bebidas seguros constituye una responsabilidad fundamental para las organizaciones que desarrollan actividades relacionadas con la preparación, manipulación y servicio de alimentos. En este contexto, la inocuidad alimentaria se convierte en un componente esencial para garantizar que los productos ofrecidos al consumidor sean elaborados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas que prevengan la contaminación y reduzcan los riesgos para la salud.

El Club Militar, en el desarrollo de sus actividades gastronómicas y de servicios de alimentación dirigidas a asociados, familiares, invitados y funcionarios, reconoce la importancia de implementar mecanismos de control que permitan asegurar la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas ofrecidos en sus diferentes ambientes.

En este sentido, el Plan de Inocuidad Alimentaria para la vigencia 2026 establece los lineamientos, acciones y mecanismos de seguimiento orientados a fortalecer el control higiénico-sanitario en todas las etapas del proceso alimentario, desde la recepción de materias primas hasta el servicio al consumidor final. El plan articula las Buenas Prácticas de Manufactura, el Plan de Saneamiento Básico, la capacitación del personal manipulador y los procesos de supervisión y mejora continua, con el propósito de prevenir riesgos de contaminación y promover una cultura institucional basada en la inocuidad alimentaria.

2. JUSTIFICACION

La inocuidad alimentaria constituye un elemento fundamental para la protección de la salud de las personas que consumen alimentos preparados dentro de las instalaciones del Club Militar. La manipulación, preparación, almacenamiento y servicio de alimentos implican la gestión permanente de riesgos asociados a la posible contaminación física, química o biológica, los cuales pueden presentarse en cualquiera de las etapas del proceso alimentario si no se establecen controles adecuados.

En este contexto, la implementación y fortalecimiento de un Plan de Inocuidad Alimentaria permite establecer lineamientos, procedimientos y mecanismos de control orientados a prevenir, mitigar y controlar los riesgos que puedan afectar la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas ofrecidos por la entidad. Este plan integra acciones relacionadas con el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el control de condiciones higiénico-sanitarias, la capacitación del personal manipulador, la trazabilidad de los productos, el mantenimiento de equipos e infraestructura y la supervisión de los procesos operativos.

Así mismo, el plan se desarrolla en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable a establecimientos que preparan y sirven alimentos, en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, así como con los lineamientos institucionales de calidad y control sanitario.

De esta manera, el Plan de Inocuidad Alimentaria para la vigencia 2026 se constituye en una herramienta de gestión que permite fortalecer la cultura de prevención, promover la mejora continua de los procesos y garantizar condiciones adecuadas de inocuidad en los alimentos y bebidas ofrecidos en los diferentes ambientes del Club Militar, contribuyendo a la protección de la salud y el bienestar de los asociados, sus familias, invitados y funcionarios que hacen uso de los servicios de alimentación de la entidad.



3. OBJETIVO

Asegurar condiciones óptimas de inocuidad en los alimentos y bebidas suministrados por el Club Militar, mediante la planificación, ejecución, seguimiento y mejora continua del sistema de gestión higiénico-sanitario en todas las etapas del proceso (recepción, almacenamiento, preparación y servicio).

Lo anterior incluye el control y seguimiento de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, instalaciones y áreas de producción, garantizando su adecuada operatividad y reduciendo los riesgos de contaminación.

Así mismo, el Plan contempla el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable y de los lineamientos institucionales de calidad, capacitación inicial y de reentrenamiento permanente del personal manipulador, evaluación de proveedores, la trazabilidad efectiva de los productos y el control operacional de los procesos, promoviendo una cultura basada en la prevención, y en aras de salvaguardar la salud y el bienestar de los asociados, sus familiares, invitados y funcionarios que consumen los alimentos ofrecidos en los diferentes ambientes de la entidad.

3.1. OBJETIVO ESPECIFICOS:

- ✓ Fortalecer el control higiénico-sanitario en todas las etapas del proceso alimentario mediante la verificación sistemática del cumplimiento de los procedimientos establecidos en las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos y bebidas, en concordancia con lo establecido en los requisitos del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- ✓ Prevenir riesgos de contaminación en los procesos de producción de alimentos a través de la implementación y seguimiento de los programas prerrequisito de inocuidad, tales como limpieza y desinfección, mantenimiento, control de proveedores y manejo de productos no conformes, orientados a minimizar riesgos físicos, químicos y biológicos.
- ✓ Fortalecer la trazabilidad y el control de materias primas y productos mediante el registro y verificación de información que permita rastrear materias primas, productos en proceso y productos terminados durante las diferentes etapas del proceso.
- ✓ Desarrollar competencias en inocuidad del personal manipulador a través de programas de capacitación y reentrenamiento continuo en manipulación higiénica de alimentos, cultura de inocuidad y prevención de riesgos sanitarios.
- ✓ Promover la mejora continua del sistema de inocuidad mediante la realización de auditorías internas, inspecciones sanitarias y el seguimiento a las acciones correctivas y preventivas derivadas de los procesos de evaluación.

4. ALCANCE

El presente Plan de Inocuidad Alimentaria aplica a todos los procesos, áreas, equipos, infraestructura, personal y contratistas que intervienen directa o indirectamente en la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos y bebidas en todas las instalaciones del Club Militar.





El alcance comprende todas las etapas del proceso alimentario, desde la recepción de materias primas e insumos hasta la entrega final del producto al consumidor, incluyendo las actividades y controles que pueden impactar la inocuidad de los alimentos, tales como:

- Recepción, inspección y almacenamiento de materias primas e insumos.
- Preparación, cocción, conservación, regeneración, emplatado y distribución de alimentos y bebidas.
- Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, superficies e instalaciones (POES).
- Control de condiciones higiénico-sanitarias en áreas de producción, almacenamiento y servicio.
- Gestión de residuos derivados de la operación.
- Identificación y manejo de productos no conformes.
- Supervisión higiénico-sanitaria de cocinas, puntos de venta y demás áreas de servicio.
- Capacitación, actualización y reentrenamiento del personal manipulador de alimentos.
- Seguimiento a las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, sistemas de refrigeración, infraestructura y áreas de producción, con el fin de asegurar su funcionamiento adecuado y minimizar riesgos de contaminación física, química o biológica.

Así mismo, el plan contempla los mecanismos de evaluación, selección y seguimiento de proveedores de materias primas e insumos, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de inocuidad establecidos por la entidad.

El Plan se desarrolla bajo los lineamientos del sistema institucional de gestión de inocuidad alimentaria, integrando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el Plan de Saneamiento Básico y la normativa sanitaria vigente, en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, promoviendo la mejora continua y la prevención de riesgos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos ofrecidos en los diferentes ambientes del Club Militar

5. NORMATIVIDAD:

Para la elaboración y ejecución del presente plan, se han tomado como referencia y se dará cumplimiento a la siguiente normatividad aplicable:

- Ley 9 de 24 de enero 1979, por el cual se dictan medidas sanitarias.
- Ley 1335 de 21 julio de 2009, 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 2294 de 19 mayo de 2025, plan nacional de desarrollo 2022-2026, "Colombia potencia mundial de la vida"
- Decreto 3075 de 23 diciembre de 1997, 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 de 09 mayo de 2007, por el cual se establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua para consumo humano".

- Decreto 1500 de 04 mayo de 2007, 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 de 09 de agosto de 2012, "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 de 31 julio de 2014, decreto del sistema de gestión de seguridad y salud.
- Decreto 1072 de 26 de mayo 2015, 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 de 09 marzo de 2016, por el cual se modifica la estructura del departamento administrativo de la función pública.
- Acuerdo distrital 634 de 30 diciembre de 2015, "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 de 29 diciembre de 2005, requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos.
- Resolución 2115 de 22 junio de 2007, 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 de 07 diciembre 2012, 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 diciembre de 2012, 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 de 22 julio de 2013, 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 lo 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 de 26 marzo 2013, 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 de 11 marzo de 2015, por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución 316 de 01 marzo de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.



- Resolución 0312 de 13 febrero de 2019, establece los estándares mínimos del sistema de GSST.
- Resolución 2184 de 26 diciembre de 2019, por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones.
- Resolución 2013 de 09 noviembre de 2020, 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 de 16 junio de 2021, requisitos de etiquetado para los alimentos envasados.
- Resolución 773 de 07 abril de 2021, 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 de 13 diciembre de 2022, 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 de 05 agosto de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
- Norma ISO 22000: 2018, 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.

6. 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.

ALIMENTO ADULTERADO: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

ALIMENTO CONTAMINADO: El que contenga agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias

ALIMENTO ENVASADO: Es todo alimento que está contenido en un envase listo para ofrecerlo al consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

ALIMENTO NO PERECEDERO: Es aquel que puede almacenarse en depósito seco y fresco sin necesidad de heladera





ALIMENTO PERECEDERO: Es aquel que se deteriora y necesita de conservación inmediata en el refrigerador

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.

CALIDAD: Es la totalidad de las características de un producto – servicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes.

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.

PLAN DE SANEAMIENTO: Comprende los objetivos y procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, que están documentados y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables del programa de limpieza y desinfección, control integrado de plagas, gestión integral de residuos, abastecimiento y control de la calidad del agua de las actividades de fabricación, procesamiento, envase, embalaje, almacenamiento y expendio de alimentos y sus materias primas.

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.

7. CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES

- El documento anexo se presentan las actividades a ejecutar en la vigencia 2026.

8. ROLES Y RESPONSABILIDADES

- **Alta Dirección:** La Alta Dirección asegura el compromiso institucional con la inocuidad alimentaria, mediante la asignación de los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios para la implementación del Plan de Inocuidad Alimentaria. Así mismo, aprueba el plan anual, promueve la cultura de inocuidad en la entidad y vela por el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Adicionalmente, realiza seguimiento al desempeño general del sistema de inocuidad alimentaria y adopta decisiones estratégicas orientadas a la mejora continua, de acuerdo con los resultados obtenidos, hallazgos identificados y oportunidades de fortalecimiento del sistema.

- **Grupo De Gestión Desarrollo Corporativo y Humano - Área De Talento Humano:** Gestiona los procesos de vinculación del personal que desempeña funciones relacionadas con la manipulación de alimentos, verificando el cumplimiento de los perfiles técnicos y requisitos establecidos por la normatividad vigente.

Así mismo, articula con las áreas responsables la programación y registro de los procesos de inducción, capacitación y reentrenamiento del personal, conforme a los lineamientos institucionales de formación.

De igual manera, gestiona la entrega de la dotación institucional requerida para el desarrollo de las actividades, conforme a los lineamientos establecidos por la entidad.

Realiza el seguimiento a las condiciones de salud del personal manipulador de alimentos, coordinando la realización de evaluaciones médicas ocupacionales conforme al perfil de riesgo del cargo.



Así mismo, promueve medidas preventivas orientadas a la protección de la salud y seguridad del personal, incluyendo el seguimiento a restricciones médicas, el control de condiciones que puedan afectar la inocuidad de los alimentos y la promoción de prácticas adecuadas de higiene personal y uso de elementos de protección personal (EPP).

- **Coordinadores Grupos de Gestión Sede:** Coordina 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

Así mismo, realiza seguimiento al desarrollo de las actividades programadas en el marco del plan, facilita la coordinación entre las áreas involucradas y apoya la gestión de acciones de mejora derivadas de inspecciones sanitarias, verificaciones internas o auditorías, con el fin de fortalecer las condiciones de inocuidad en los procesos de alimentos y bebidas de la sede.

- **Área Ambiental e Inocuidad:** Coordina el diseño, estructuración, implementación y seguimiento del Plan de Inocuidad Alimentaria del Club Militar, articulando su ejecución con las diferentes áreas responsables del proceso de alimentos y bebidas.

A través del componente de control de calidad e inocuidad de alimentos, realiza el seguimiento técnico al cumplimiento de los lineamientos higiénico-sanitarios establecidos, mediante la verificación de condiciones sanitarias, revisión de registros, análisis de información y emisión de reportes técnicos que permitan identificar oportunidades de mejora.

Así mismo, lidera las actividades de capacitación, sensibilización y acompañamiento técnico al personal manipulador de alimentos en temas relacionados con manipulación higiénica, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cultura de inocuidad alimentaria, promoviendo la mejora continua del sistema.

Grupo de Gestión Logístico y Financiero – Área Abastecimiento: Supervisa el cumplimiento de los requisitos sanitarios en las etapas de recepción, inspección, almacenamiento y despacho de materias primas e insumos, controlando fechas de vencimiento, condiciones de conservación y rotación de productos, además de prevenir riesgos de contaminación cruzada en el almacenamiento y traslado de insumos; garantizar que los insumos entregados a producción cumplan con los estándares de calidad e inocuidad definidos por la entidad y mantener registros actualizados relacionados con el control de inventarios y condiciones sanitarias de almacenamiento.

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.

Nota: No supervisa la preparación ni manipulación de alimentos; estas funciones corresponden al coordinador del Grupo Operativo de AyB.

Área De Bienestar Gastronómico: Dirige operativamente la implementación del Plan de Inocuidad Alimentaria en cocinas, áreas de preparación y puntos de servicio.

Responsabilidades principales:

- Supervisar al personal manipulador de alimentos, asegurando el cumplimiento de BPM y POES en la operación.
- Controlar temperaturas, higiene de superficies, utensilios, equipos e instalaciones durante la preparación y servicio de alimentos.



- Reportar no conformidades y coordinar con el Área de Gestión Ambiental / Inocuidad la implementación de acciones correctivas.
- Mantener registros operativos actualizados y participar en actividades de sensibilización del personal en temas de inocuidad alimentaria.

Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos higiénico-sanitarios establecidos para la manipulación, preparación, almacenamiento y servicio de alimentos y bebidas.

Mantienen condiciones adecuadas de higiene personal, utilizan correctamente la dotación y los elementos de protección requeridos para el desarrollo de sus funciones, y respetan las áreas destinadas a la manipulación de alimentos, evitando interferencias en los procesos que puedan generar riesgos de contaminación.

Así mismo, aplican los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos para utensilios, equipos, superficies y áreas de trabajo, contribuyendo al mantenimiento de condiciones sanitarias seguras durante la operación.

De igual manera, evitan prácticas que puedan comprometer la inocuidad alimentaria, como el uso inadecuado de productos químicos, el almacenamiento incorrecto de insumos o el ingreso de objetos ajenos a las áreas de producción. Adicionalmente, reportan oportunamente cualquier condición que pueda representar un riesgo sanitario, incluyendo daños en equipos, fallas en las instalaciones o condiciones de salud que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, y participan activamente en los procesos de capacitación y sensibilización programados por la entidad.

Grupos de Gestión Sedes: Bogotá, Las Mercedes y Sochagota - Soporte de Mantenimiento

Realiza las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, maquinaria, sistemas de refrigeración e infraestructura asociada a las áreas de producción, almacenamiento y servicio de alimentos y bebidas.

Así mismo, atiende oportunamente los requerimientos relacionados con fallas o deterioro de instalaciones, equipos o sistemas que puedan afectar las condiciones higiénico-sanitarias de la operación, contribuyendo a la prevención de riesgos de contaminación física, química o biológica.

Adicionalmente, mantiene los registros de las actividades de mantenimiento realizadas y articula sus acciones con las áreas responsables del proceso de alimentos y bebidas y del componente de inocuidad alimentaria.

Proveedores: Suministran materias primas e insumos que cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad y normatividad sanitaria vigente establecidos por la entidad.

Así mismo, garantizan que los productos entregados mantengan condiciones adecuadas de transporte, almacenamiento y conservación, aportando la documentación sanitaria y técnica requerida para su recepción.

Adicionalmente, atienden los requerimientos y observaciones que la entidad formule en el marco del seguimiento a proveedores, con el fin de asegurar el cumplimiento de los estándares de inocuidad establecidos para la preparación y servicio de alimentos.

Oficina de Control Interno: Realiza seguimiento y evaluación al cumplimiento del Plan de Inocuidad Alimentaria, verificando la aplicación de los lineamientos establecidos y la disponibilidad de los soportes documentales correspondientes.



Así mismo, desarrolla auditorías internas conforme a su plan anual de auditoría, con el fin de evaluar la eficacia de los controles implementados y formular recomendaciones orientadas al fortalecimiento del sistema y a la mejora continua de la gestión institucional.

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- CM-A&B-PO-01 Política de alimentos y bebidas.
- CM-A&B-PT-09 Procedimiento Buenas Prácticas de Manipulación en alimentos y bebidas en el Club Militar.
- CM-DET-PL-16 Plan De Saneamiento Básico

10. DOCUMENTOS DE APOYO

- N/A

11. ANEXOS

- Anexo 1: Cronograma del Plan de Trabajo de Inocuidad 2026

12. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DEL CAMBIO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTUALIZACIÓN
1	10/07/2025	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.
2	29/05/2026	Se actualiza el Plan de Inocuidad Alimentaria para la vigencia 2026, incorporando actividades orientadas al diagnóstico y seguimiento del mantenimiento preventivo y correctivo de las áreas y equipos destinados a la manipulación de alimentos, con el fin de fortalecer el control higiénico-sanitario y minimizar los riesgos de contaminación. Así mismo, se suprimen las actividades relacionadas con el seguimiento a procesos de contratación. Adicionalmente, se ajusta el flujo de firmas del documento, incluyendo la participación del Proceso de Direccionamiento Estratégico, en atención a los cambios organizacionales derivados del traslado de responsabilidades y el respectivo proceso de empalme de la gestión de Inocuidad Alimentaria.





Club Militar
Activa, Permanente y Positiva
Firmado Electrónicamente con A2Sign
Acuerdo: 20260601-124553-addb01-73579790
2026-06-02T14:25:15-05:00 - Página 13 de 21

13. VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Diana Contreras Sierra	Direccionamiento estratégico - OAP
	Abraham David Núñez Prada	PS. Área Gestión Ambiental e Inocuidad
REVISÓ:	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas de Gestión – OAP.
APROBÓ	Elizabeth Hoyos Salazar	Jefe Oficina De Planeación.
	Elva Consuelo Cristancho	Jefe Oficina Asesora Jurídica (E)
	Coronel Ernesto Santamaria Montenegro	Subdirector General del Club Militar.
FIRMANTE:	Mayor General (RA) Oswaldo Rivera Márquez	Director General del Club Militar.



CRONOGRAMA DEL PLAN DE TRABAJO DE INOCUIDAD 2026 PARA LAS TRES SEDES

Código: CM-EXP-PL-01

Versión: 2

ANEXO 1: Cronograma del Plan de Trabajo de Inocuidad 2026

OBJETIVO

Asegurar condiciones óptimas de inocuidad en los alimentos y bebidas suministrados por el Club Militar, mediante la planificación, ejecución, seguimiento y mejora continua del sistema de gestión higiénico-sanitario en todas las etapas del proceso (recepción, almacenamiento, preparación y servicio).

Lo anterior incluye el control y seguimiento de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, instalaciones y áreas de producción, garantizando su adecuada operatividad y reduciendo los riesgos de contaminación.

Así mismo, el Plan contempla el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable y de los lineamientos institucionales de calidad, capacitación inicial y de reentrenamiento permanente del personal manipulador, evaluación de proveedores, la trazabilidad efectiva de los productos y el control operacional de los procesos, promoviendo una cultura basada en la prevención, y en aras de salvaguardar la salud y el bienestar de los asociados, sus familiares, invitados y funcionarios que consumen los alimentos ofrecidos en los diferentes ambientes de la entidad.

ALCANCE

El presente Plan de Inocuidad Alimentaria aplica a todos los procesos, áreas, equipos, infraestructura, personal y contratistas que intervienen directa o indirectamente en la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos y bebidas en todas las instalaciones del Club Militar.

El alcance comprende todas las etapas del proceso alimentario, desde la recepción de materias primas e insumos hasta la entrega final del producto al consumidor, incluyendo las actividades y controles que pueden impactar la inocuidad de los alimentos, tales como:

- Recepción, inspección y almacenamiento de materias primas e insumos.
- Preparación, cocción, conservación, regeneración, emplatado y distribución de alimentos y bebidas.
- Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, superficies e instalaciones (POES).
- Control de condiciones higiénico-sanitarias en áreas de producción, almacenamiento y servicio.
- Gestión de residuos derivados de la operación.
- Identificación y manejo de productos no conformes.
- Supervisión higiénico-sanitaria de cocinas, puntos de venta y demás áreas de servicio.
- Capacitación, actualización y reentrenamiento del personal manipulador de alimentos.
- Seguimiento a las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, sistemas de refrigeración, infraestructura y áreas de producción, con el fin de asegurar su funcionamiento adecuado y minimizar riesgos de contaminación física, química o biológica.

Así mismo, el plan contempla los mecanismos de evaluación, selección y seguimiento de proveedores de materias primas e insumos, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de inocuidad establecidos por la entidad.

El Plan se desarrolla bajo los lineamientos del sistema institucional de gestión de inocuidad alimentaria, integrando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el Plan de Saneamiento Básico y la normativa sanitaria vigente, en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, promoviendo la mejora continua y la prevención de riesgos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos ofrecidos en los diferentes ambientes del Club Militar

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

RELACIÓN	INDICADOR	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

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	SEDE	PRIMER TRIMESTRE (ENE-MAR)	SEGUNDO TRIMESTRE (ABR-JUN)	TERCER TRIMESTRE (JUL-SEP)	CUARTO TRIMESTRE (OCT-DIC)	RESPONSABLE	EVIDENCIA
1. Inocuidad alimentaria - Actualización documental							
1.1 Revisión, actualización y divulgación de procedimientos, guías e instructivos del SGC propios del proceso de Inocuidad alimentaria	Tres sedes CM			X		Área ambiental e inocuidad	Documentación actualizada y divulgada
1.2 Actualización de la política de inocuidad alimentaria	Tres sedes CM		X			Área ambiental e inocuidad	Actualización y divulgación de la política de inocuidad alimentaria



Club Militar
¡Actitud, Perseverancia y Pasión!

Firmado Electrónicamente con AZSign
Acuerdo: 20260601-124563-acdb01-73579790
2026-06-02 11:26:15-05:00 - Página 14 de 21

1.3 Elaboración de Lista de chequeo semanal para verificación vectorial (plagas)	Tres sedes CM	X				Área ambiental e inocuidad	Lista de chequeo integrada al sistema de gestión de calidad y puesta en marcha operativamente.
1.4 Diagnóstico de las actividades de mantenimiento requeridas (identificadas y cuantificadas) de equipos, maquinaria, sistemas de refrigeración, infraestructura física y áreas de producción y almacén AyB.	Tres sedes CM	X				Área ambiental e inocuidad	Informe de Diagnostico de actividades de mantenimiento identificadas y cuantificadas) por áreas
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	X	X	X	X	Área ambiental e inocuidad	Informe de tipo ejecutivo trimestral y acciones tomadas ante posibles desviaciones
2.1.2 Realizar inspecciones semanales 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	X	X	X	X	Área ambiental e inocuidad	Informe de tipo ejecutivo trimestral de inspección periódica de los procesos de limpieza y desinfección.
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	X	X	X		Área ambiental e inocuidad	Informe de tipo ejecutivo trimestral que contenga soportes de los registros y aplicación de formularios en la operación
2.1.4 Seguimiento a la ejecución de avances en actividades de mantenimiento debidamente identificadas y cuantificadas en el diagnóstico inicial.	Tres sedes CM		X		X	Área ambiental e inocuidad	Informe semestral de seguimiento de ejecución de actividades de mantenimiento
2.1.4 Verificación de condiciones higiénico-sanitarias de áreas de producción bajo lista de chequeo con base a Resolución 2674 de 2013	Tres sedes CM	X	X	X	X	Área ambiental e inocuidad	Informe trimestral de condiciones higiénico-sanitarias con evidencias fotográficas, checklist y plan de acción correctivo si aplica
3. Visita sedes							
3.1 Inspección de verificación de la aplicación de BPM en el proceso de alimentos y bebidas y almacén	Sede Vacacional Las Mercedes y sede Vacacional Sochagota	X		X		Área ambiental e inocuidad	Informe de inspección semestral de verificación de condiciones de BPM
3.2 Capacitación en BPM, enfermedades transmitidas por alimentos y rotulado y rotación de alimentos.	Sede Vacacional Las Mercedes y sede Vacacional Sochagota	X		X		Área ambiental e inocuidad	Informe de capacitaciones impartidas en cada semestre al Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico



4. Verificaciones en sitio							
Verificar la aplicación de sistema de rotulación de productos y trazabilidad de acuerdo al método PEPS.	Tres sedes CM	X	X	X	X	Área ambiental e inocuidad	Informe trimestral, soporte de registros y rotación diligenciados
Verificación de prácticas de higiene del personal manipulador (uñas, lavado de manos, cubre cabello, uso de tapabocas entre otros)	Tres sedes CM	X	X	X	X	Área ambiental e inocuidad	Informe trimestral y registros de verificación de higiene personal , acciones correctivas si aplican
Inspección durante la recepción de materias de primas de proveedores que ingresan al almacén(condiciones de transporte , personal conductor, almacenamiento entre otros)	Tres sedes CM	X	X	X	X	Área ambiental e inocuidad	Informe trimestral, registros de verificación de recepción de materias primas y acciones correctivas si aplican

ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

ACTIVIDADES	RESPONSABLES	PRIMER TRIMESTRE (ENE-MAR)	SEGUNDO TRIMESTRE (ABR-JUN)	TERCER TRIMESTRE (JUL-SEP)	CUARTO TRIMESTRE (OCT-DIC)	CARGO AL CUAL VA DIRIGIDO	EVIDENCIA
1. Rotulado y rotulación método PEPS - SEDE PRINCIPAL	Área ambiental e inocuidad	X				Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe primer trimestre
2. Riesgos físicos, químicos y microbiológicos	Área ambiental e inocuidad	X				Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe primer trimestre
3. BPM durante la producción	Área ambiental e inocuidad	X				Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe primer trimestre
4 Higiene personal	Área ambiental e inocuidad	X				Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe primer trimestre
5 Segregación de residuos	Área ambiental e inocuidad		X			Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe segundo trimestre
6. Manejo de cadenas de frio	Área ambiental e inocuidad		X			Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe segundo trimestre



7 Enfermedades transmitidas por alimentos	Área ambiental e inocuidad		X			Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe segundo trimestre
8. Limpieza y desinfección de Fruver y ambiente	Área ambiental e inocuidad		X			Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe segundo trimestre
9 Manejo y control de plagas	Área ambiental e inocuidad			X		Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe tercer trimestre
10. Trazabilidad	Área ambiental e inocuidad			X		Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe tercer trimestre



11. Limpieza y desinfección	Área ambiental e inocuidad			X		Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe tercer trimestre
12. Programa de agua potable	Área ambiental e inocuidad				X	Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe cuarto trimestre el 30 de noviembre
13. Higiene personal	Área ambiental e inocuidad				X	Personal administrativo, operativo de Área de Bienestar Gastronómico	Informe cuarto trimestre el 30 de noviembre
<p align="center">Diana Contreras Sierra Direccionamiento estratégico OAP Abraham David Núñez Prada Área de Gestión Ambiental e inocuidad Elaboró/Actualizó</p>		<p align="center">CR. Ernesto Santamaria Montenegro Subdirector del Club Militar Aprobó</p>			<p align="center">BG(RA) Oswaldo Rivera Marquez Director General del Club Militar Firmante</p>		




Club Militar
Activos, Promoviendo y Pasando
 Firmado Electrónicamente con AZSign
 Acuerdo: 20260601-124563-acdb01-73579790
 2026-06-02 14:26:15-05:00 - Página 18 de 21

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

PLAN DE INOCUIDAD 2026

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260601-124553-addb01-73579790

Creación: 2026-06-01 12:45:53

Estado: Finalizado

Finalización: 2026-06-02 14:25:05



Escanee el código
para verificación

Aprobación: ELIZABETH HOYOS SALAZAR, JEFE DE PLANEACIÓN

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

Revisión: YUDYETT ASTRID PULIDO GUEVARA, SISTEMA DE GESTIÓN OAP

Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: ABRAHAM DAVID NÚÑEZ PRADA, INOCUIDAD

Abraham David Núñez

Abraham David Núñez Prada
1083007747
adnunez@clubmilitar.gov.co
Ingeniero de Inocuidad y Ambiental
CLUB MILITAR

Elaboración: DIANA CONTRERAS SIERRA, OAP

Diana Contreras Sierra

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



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

PLAN DE INOCUIDAD 2026

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260601-124553-addb01-73579790

Creación: 2026-06-01 12:45:53

Estado: Finalizado

Finalización: 2026-06-02 14:25:05



Escanee el código
para verificación

Firma: MAYOR GENERAL (RA) OSWALDO RIVERA MÁRQUEZ, DIRECTOR GENERAL

Mayor General (RA) OSWALDO RIVERA MÁRQUEZ

16.713.874

asistentedireccion@clubmilitar.gov.co

Director General

Club Militar

Aprobación: CORONEL ERNESTO SANTAMARIA MONTENEGRO, SUBDIRECTOR GENERAL

Ernesto Santamaria Montenegro

13617334

esantamaria@clubmilitar.gov.co

Subdirector General

Club Militar

Aprobación: ELVA CONSUELO CRISTANCHO , JEFE JURIDICA (E)

Elva Consuelo Cristancho Cristancho

46372713

eccristancho@clubmilitar.gov.co

Profesional de Defensa

Club Militar



REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

PLAN DE INOCUIDAD 2026

Club Militar
gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20260601-124553-addb01-73579790

Creación: 2026-06-01 12:45:53

Estado: Finalizado

Finalización: 2026-06-02 14:25:05



Escanee el código
para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	DIANA CONTRERAS dcontreras@clubmilitar.gov.co CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2026-06-01 12:45:56 Lec.: 2026-06-01 12:46:21 Res.: 2026-06-01 12:46:25 IP Res.: 177.93.45.244 Canal: Email
Elaboración	Abraham David Núñez Prada adnunez@clubmilitar.gov.co Ingeniero de Inocuidad y Ambiental CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2026-06-01 12:46:25 Lec.: 2026-06-01 12:47:27 Res.: 2026-06-01 12:47:40 IP Res.: 191.156.114.227 Canal: Email
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2026-06-01 12:47:40 Lec.: 2026-06-01 15:20:04 Res.: 2026-06-01 15:20:08 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email
Aprobación	Elizabeth Hoyos Salazar ehoyos@clubmilitar.gov.co Jefe de Oficina Asesora de Planeación Club Militar	Aprobado	Env.: 2026-06-01 15:20:08 Lec.: 2026-06-01 15:55:11 Res.: 2026-06-01 15:55:16 IP Res.: 38.211.144.148 Canal: Email
Aprobación	Elva Consuelo Cristancho Cristancho eccristancho@clubmilitar.gov.co Profesional de Defensa Club Militar	Aprobado	Env.: 2026-06-01 15:55:19 Lec.: 2026-06-01 16:14:28 Res.: 2026-06-01 16:14:31 IP Res.: 168.90.12.20 Canal: Email
Aprobación	Ernesto Santamaria Montenegro esantamaria@clubmilitar.gov.co Subdirector General Club Militar	Aprobado	Env.: 2026-06-01 16:14:32 Lec.: 2026-06-01 19:31:34 Res.: 2026-06-02 14:04:18 IP Res.: 38.211.144.148 Canal: Email
Firma	Mayor General (RA) OSWALDO RIVERA MÁRQUEZ asistentedireccion@clubmilitar.gov.co Director General Club Militar	Aprobado	Env.: 2026-06-02 14:04:19 Lec.: 2026-06-02 14:24:36 Res.: 2026-06-02 14:25:04 IP Res.: 38.211.144.148 Canal: Email

