ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 07 de junio de 2024
HORA: 02:00 p.m. – 3:00 p.m.
INTESIDAD HORARIA: 1 hora

MODALIDAD: Virtual
TEMA: Buenas prácticas de manufactura
ASISTENTES: Talento humano del J.I.C Antón Pirulero

ORDEN DEL DÍA:

- Bienvenida
- Socialización de limpieza y desinfección
- Post - test

DESARROLLO:

Al iniciar con la jornada la ingeniera Olga Lucia Aguirre dio la bienvenida con un saludo al equipo de Talento Humano, posterior a esto socializo y explico la finalidad de las buenas prácticas de Manufactura que son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y la distribución, también son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros, también son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación .

Las cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos:

- Primer paso consiste en limpiar antes de manipular cualquier alimento.

Powered by CamScanner

- segundo paso: separar los alimentos antes de meterlos a la nevera.
- tercer paso: cocinar bien los alimentos.
- cuarto: enfriar y no dejar los alimentos a temperatura ambiente.

Posteriormente explicó y socializo los temas asociados a la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura que son: limpiar, desinfectar, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, como a la vez, el uso de la dosificación adecuada del hipoclorito y su concentración

Siguiendo con la socialización sobre el manejo de residuos sólidos a la intervención de toda persona en el proceso de recolección, y transporte, deposito en instalaciones preparadas al tratamiento para aprovechar el residuo en cuestión o eliminarlo. También se explica el código de colores y los residuos que van en cada color-

Por último, da explicación del plan de saneamiento básico y los programas por los que se ejecuta, dando a conocer aspectos importantes como la limpieza de las instalaciones, elementos e implementos que se utilizan dentro de la unidad operativa.

Durante la socialización y explicación de los temas, la ingeniera resuelve preguntas, dudas e inquietudes por parte del talento humano de la unidad operativa donde se resuelve estas de acuerdo a la socialización dada frente a inquietudes surgidas.

Al finalizar la capacitación se realizó el post test en donde se contó con la participación del equipo de talento humano de la unidad operativa.

Anexos: evidencia de la Capacitación

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa.	Talento humano	2024

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3







Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Diana Gomez	52913785	Prof. en atencion	Diana G
Yana F. Gutiérrez R	1074184 627	Prof en ctencion a la P.I	
Viviana Forero	1030626807	Prof. en atención a la P.I	
Paola Cely	1014264870	Prof. en atención a la Primera Infancia.	
Gloria del Pilar Uriza	39'568.638	Auxiliar de atencion a primera infancia	
Luisa Fernanda O	1016079348	Prof en atencion al a primera 3.	Luisa O
Jenny Garzon	52829279	Personal de Alimentos	Jenny Garzon
Yohana Bonilla	65796613	Personal de Alimentos	Yohana B.
Ingrid Marina Sanchez	52913996	Auxilia en atencio a la primera Infan	Ingrid Marina.S
Carmenza Medina	52634984	persona de aseo chijiene	carmenza M
Yeny Cardina Daza	1032384774	Personal aseo e higiene	Yeny Daza
Ana Abonte	52799140	Personal aseo e higiene	Ana Abonte
Zaida Cuervo A	52220104	Responsable	Nicolas Pinilla
Angie Zardenas	1014265420	Apoyo Administrativo	Angie

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Lina Avila	38613530	Persona Alimentada	Lina Avila
Lorena Montañez	3024448186	Profesional en atención a la P.I	
Viviana Jeamille Guzmán	1033794433	Profesional en Atención a la Primera Infancia	
Sandra Patricia Cajas P.	7083885909	Profesional de la Atencion de la primera Infancia	

Anexos: material de apoyo

Elaboró:

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 21 de junio de 2024
HORA: 09:00 a.m. – 9:30 a.m.
INTESIDAD HORARIA: 30 minutos

MODALIDAD: Virtual
TEMA: Requisitos Higiénicos de fabricación, Rotación de productos, empaqué y transporte
ASISTENTES: Talento humano del J.I.C Antón Pirulero

ORDEN DEL DÍA:
1. Introducción al tema
2. Desarrollo del tema
3. Conclusión

DESARROLLO:

El día de hoy la ingeniera da la bienvenida al equipo de talento humano, en donde socializa los requisitos higiénicos de fabricación, Rotación, empaque de productos y transporte.

¿QUÉ ES LA HIGIENE ALIMENTARIA?

Según la OMS la higiene alimentaria es el conjunto de medidas que se deben llevar a cabo en las condiciones a cumplir para garantizar la salubridad de los alimentos en todas y cada una de las fases de la cadena alimentaria: la producción, el almacenamiento, el transporte y la conservación.

Importancia: proceso fundamental para evitar contaminaciones que causa alteraciones en los lineamentos, que serían toxicas y podría generar enfermedades, por lo tanto, la higiene alimentaria es necesaria para garantizar el bienestar de las personas que consuman los alimentos, dando de esta manera incumplimiento a la normativa de higiene alimentaria que puede generar sanciones.

Beneficios de la rotación de alimentos frescos

La rotación de alimentos frescos es una práctica que implica organizar y utilizar los alimentos en función de su frescura. Es un método utilizado para garantizar que los alimentos se consuman antes de su fecha de caducidad, reduciendo el desperdicio y garantizando que las comidas se preparen siempre con los

Powered by CamScanner

ingredientes más frescos.

Uno de los beneficios más importantes de la rotación de alimentos frescos es la reducción del desperdicio de alimentos. Al utilizar el método primero en entrar, primero en salir.

- Mejora de la calidad de los alimentos

La rotación de alimentos frescos ayuda a garantizar que los alimentos que utiliza sean de la más alta calidad.

- Beneficios para la salud

El uso de ingredientes frescos puede proporcionar una variedad de beneficios para la salud. Las frutas y verduras frescas son ricas en vitaminas y minerales, y consumirlas con regularidad puede ayudar a mantener un sistema inmunológico saludable. Al utilizar ingredientes frescos en sus comidas, puede asegurarse de que su familia reciba los nutrientes que necesita para mantenerse saludable.

6. Mejor seguridad alimentaria

La rotación de alimentos frescos también puede mejorar la seguridad alimentaria, puede evitar el uso de artículos vencidos o en mal estado que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Esta práctica puede ayudar a mantener mejor la disposición de los alimentos. El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentariaen las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

Por eso es importante garantizar que nuestros proveedores tengan los conceptos al día para poder garantizar que los alimentos que nos llegan a nuestras unidades operativas sean los correctos.

¿Qué es el empaque de alimentos?

El empaque de alimentos es el proceso en el que se envasa, empaqueta y embala el producto para transportarse hasta los jardines. Por lo que se debe de elegir los materiales que aseguren un traslado correcto.

Es el proceso donde se seleccionan y recogen los productos por enviar. En todo caso, son un complemento que permiten la entrega de los alimentos a los usuarios finales.

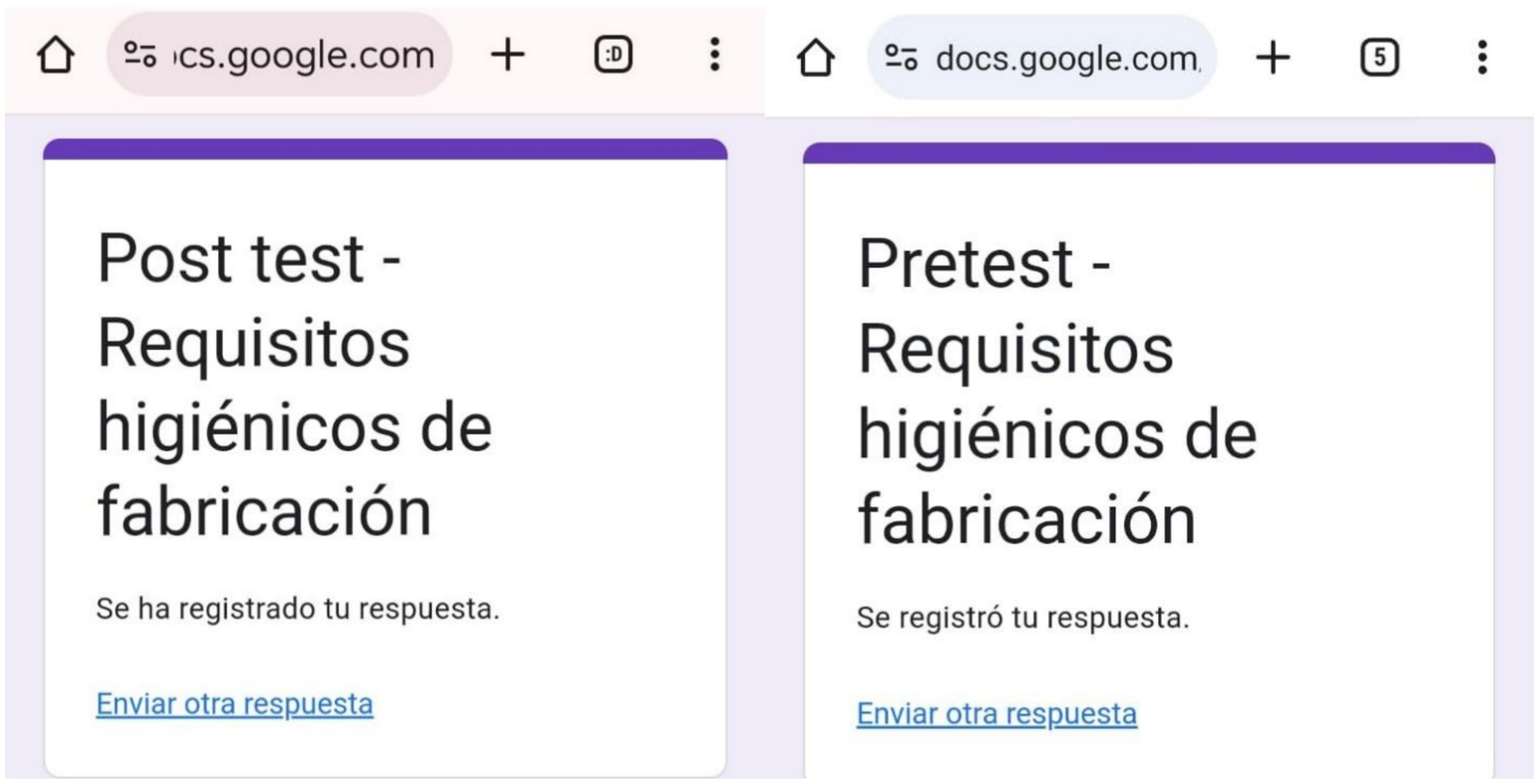
Powered by CamScanner

En el proceso se llevan a cabo 3 pasos:

1. Envasado: es cuando se procede a colocar el alimento en el recipiente principal en el que se va a vender.
2. Empaquetado: funciona para proteger cierta cantidad de productos ya envasados individualmente. Para este punto se usan las cajas para alimentos de materiales resistentes como el poliestireno.
3. Embalaje: en este proceso se unen todas las cajas empaquetadas de los productos a fin de hacer más eficiente la transportación.

Es así que se concluye la capacitación dejando claro el tema de rotulado, empaque y transporte.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa.	Talento humano	2024



Powered by CamScanner



Pretest - Requisitos higiénicos de fabricación

Se registró tu respuesta.

Enviar otra respuesta

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

Post test - Requisitos higiénicos de fabricación

Se ha registrado tu respuesta.

Enviar otra respuesta

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Diana Gomez	52913785	Prof. en atencion	Diana G
Yana F. Gabriel R	1074184 627	Prof en charla a la P.I	
Viviana Forero	1030626807	Prof. en atención a la P.I	
Paola Cely	1014264870	Prof. en atención a la Primera Infancia.	
Gloria del Pilar Uriza	39'568.638	Auxiliar de atencion a primera infancia	
Luisa Fernanda O	1016079348	Prof en atencion al a primera 3.	Luisa O
Jenny Garzon	52829279	Personal de Alimentos	Jenny Garzon
Yohana Bonilla	65796613	Personal de Alimentos	Yohana B.
Liz Marina Sanchez	52913996	Auxilia en atencio a la primera Infan	Liz Marina.S
Carmenza Medina	52634984	persona de aseo chijene	Carmenza M
Yeni Cardina Daza	1037384774	Personal aseo e higiene	Yeni Daza
Ana Abonte	52799140	Personal aseo e higiene	Ana Abonte
Zaida Cuervo A	52220104	Responsable	Zaida Cuervo A
Angie Zardenas	7074265420	Apoyo Administrativo	Angie

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Lina Avila	38613530	Persona Alimentos	Lina Avila
Lorena Montañez	3024448186	Profesional en atención a la P.I	
Viviana Jaramillo Guarin	1033794433	Profesional en Atención a la Primera Infancia	
Sandra Patricia Cajas P.	7083885909	Profesional de la Atencion de la primera infancia	

Anexos: material de apoyo

Elaboró:

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Calle 76C sur No. 5 – 49 Cel: 314 469 9725 Tel: 7640144
E-mail: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.

Powered by CamScanner