



ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 23 de noviembre del 2024

HORA INICIO: 08:00am

HORA FINALIZACIÓN: 11:30 am

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2024.

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.

Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

Buenas Prácticas de Manufactura

- Concepto y ejemplos
- Primeros auxilios en caso de cortadas y quemaduras
- Protocolo de Bioseguridad
- Protección Personal (Uniformes y equipo de protección)

Conservación de Alimentos

- Empaque
- Almacenamiento
- Refrigeración y congelación
- Empaque al vacío
- Otros sistemas

I. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios y normas que buscan garantizar la calidad e inocuidad de los productos, especialmente en industrias como la alimentaria, farmacéutica y cosmética. En

Colombia, estas prácticas están reguladas por el **Decreto 3075 de 1997**, el cual establece los requisitos básicos de higiene y manipulación de alimentos.

1. Concepto y ejemplos

Las BPM abarcan normas que deben cumplirse durante la producción, manipulación y almacenamiento de productos para evitar riesgos de contaminación. Ejemplos incluyen:

- Limpieza y desinfección de superficies de trabajo.
- Control de plagas en instalaciones.
- Capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos.
- Uso adecuado de equipos y utensilios de producción.

2. Primeros auxilios en caso de cortadas y quemaduras

En ambientes de manufactura, es esencial contar con protocolos para atender accidentes:

- **Cortadas:**
 1. Lavar la herida con agua potable y jabón.
 2. Detener el sangrado aplicando presión con una gasa limpia.
 3. Cubrir con apósito estéril.
 4. Acudir a un centro médico si la herida es profunda.
- **Quemaduras:**
 1. Enfriar el área afectada con agua limpia y fría durante 10-20 minutos.
 2. No aplicar sustancias como mantequilla o cremas.
 3. Cubrir con un paño limpio y húmedo.
 4. Buscar atención médica si es grave.

3. Protocolo de Bioseguridad

Un protocolo de bioseguridad establece medidas para prevenir riesgos de contaminación y enfermedades. Según las disposiciones del Ministerio de Salud (Decreto 539 de 2020 y Resolución 666 de 2020), incluye:

- Uso obligatorio de elementos de protección personal (EPP).
- Lavado frecuente de manos.
- Desinfección de equipos y superficies.
- Manejo adecuado de residuos peligrosos.



4. Protección Personal (Uniformes y equipo de protección)

El personal debe utilizar uniformes y equipos adecuados para evitar contaminaciones. Ejemplos incluyen:

- Gorras o redes para cabello.
- Mascarillas para evitar la transmisión de agentes contaminantes.
- Guantes desechables para manipulación directa de alimentos.
- Calzado antideslizante para evitar accidentes.

II. Conservación de Alimentos

La correcta conservación de alimentos es esencial para preservar su calidad, prolongar su vida útil y prevenir enfermedades.

1. Empaque

El empaque debe proteger los alimentos de la contaminación y daños físicos. Normas clave:

- Uso de materiales aprobados por el Invima (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos).
- Etiquetado con información clara sobre fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento.

2. Almacenamiento

- Clasificación por tipo de alimento (seco, perecedero).
- Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos.
- Mantener registros de rotación de inventarios (primeras entradas, primeras salidas).

3. Refrigeración y congelación

- **Refrigeración:** Mantener temperaturas entre 0 °C y 5 °C para alimentos perecederos.
- **Congelación:** Almacenar a -18 °C o menos.
- Evitar fluctuaciones de temperatura para prevenir la proliferación de microorganismos.



4. Empaque al vacío

El empaque al vacío elimina el aire del empaque, reduciendo el crecimiento microbiano y oxidación. Es crucial garantizar la higiene durante el proceso para evitar contaminación previa al sellado.

5. Otros sistemas

- **Pasteurización:** Calentamiento controlado para eliminar bacterias dañinas.
- **Ultracongelación:** Congelación rápida para preservar propiedades organolépticas.
- **Uso de atmósferas modificadas:** Alteración de la composición del aire en el empaque para prolongar la frescura.

III. Conclusión

El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y las normas sobre conservación de alimentos, como las establecidas en el **Decreto 3075 de 1997** y demás reglamentaciones del Ministerio de Salud, garantiza la calidad, seguridad e inocuidad de los productos en el mercado colombiano. Implementar estas medidas es fundamental para proteger la salud pública y cumplir con las exigencias legales.

Fuentes:

- Decreto 3075 de 1997 (Higiene en alimentos).
- Resolución 2674 de 2013 (Condiciones sanitarias de alimentos).
- Resolución 666 de 2020 (Protocolo de bioseguridad).



MABU
ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien Interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (3) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Lina Pamela Barrios Rodriguez	1016104554	
Mª del Pilar Sotelo Polanco	5213291326	
Gloria C Nieto	39533314	Gloria C Nieto
Cardina Huertas Beltran	1012.380.946	Cardina Huertas
Tinet Alejandra Chacon Barajas	1.030.681.889.	Alejandra Chacon
Sandra Mireya Daza Leano	1'074159 463	Sandra Daza L.
Harold Giovanni Pardo Rodriguez	1016093049	
Sandra Mayerly Roque Diaz	53098199	
Luisa Eladio Ramirez Cárdenas	1014242606	luisa rmz
Dayana Alejandra Fajero Gil	1016091604	Dayana Fajero
Wilbeth Sabino Chamy	22570881	Wilbeth Sabino
Sandra Aponte Caceres	34503628	Sandra Aponte
Isolina Hernandez Pay	10389303	
Lucelys Rodriguez Flores	50909964	Lucelys Flores
Ana J. Villalobos	21047328	Ana J. Villalobos
La Andres Mory Sanchez	829704	Andres Mory
Nubia Cortes Quintana	52050452	Nubia Cortes
Paola Buitrago Contreras	1016052020	Paola Buitrago
Daniela Vargas Montaña	1233499905	Daniela Vargas
Lidia Pinzen Tibara	52402576	Lidia Pinzen

La presente se firma a los 23 días del mes de noviembre 2024

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 B/L

MABU ASESORIAS | CEL: 3138833680 | CORREO: maryb.bacteriologa.com



MABU

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS