Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Fecha	29/01/2025 11:00 am
Tema	Socialización Introducción a las BPM
Desarrollo	1. Orden del día • Introducción a la actividad • Recursos • Metodología 2. Introducción a la actividad El día 29 de enero de 2025, en cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos por la legislación colombiana, se llevó a cabo una capacitación dirigida al personal auxiliar de cocina referente al tema introducción a las BPM. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas y procedimientos diseñados para garantizar la seguridad, higiene y calidad de los alimentos durante su manipulación, preparación, almacenamiento y distribución. La implementación de las BPM en un servicio de alimentos es esencial para prevenir la contaminación y asegurar que los productos alimenticios sean aptos para el consumo humano. Este proceso no solo es responsabilidad del personal de cocina, sino de todos los que intervienen en la cadena de producción alimentaria. La actividad que realizaremos tiene como objetivo evaluar los conocimientos de los colaboradores acerca de las BPM y reforzar su compromiso con la seguridad alimentaria. 3. Recursos • Pretest y postest • Tablero 4. Metodología La metodología de esta actividad se desarrollará en tres momentos clave: inicial, central y final, que permitirán una participación activa y dinámica de todos los participantes. El enfoque será práctico y participativo, facilitando la aplicación de conceptos teóricos de las BPM a situaciones reales del entorno de trabajo. Durante la actividad, se presentarán ejercicios prácticos sencillos para que los empleados puedan aplicar lo aprendido de forma inmediata. En el momento inicial, se realizará una introducción teórica sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), donde se explicarán sus objetivos y principios fundamentales, como la higiene personal, la limpieza y desinfección, el manejo adecuado de alimentos y el control de temperaturas. El propósito es que los participantes comprendan la

	importancia de estas prácticas para garantizar la seguridad alimentaria. Además, se les entregará un cuestionario de falso y verdadero para evaluar sus conocimientos previos sobre el tema, lo que servirá como base para la discusión y aprendizaje durante la actividad. Durante el momento central, se dividirá al grupo en equipos pequeños, cada uno de los cuales realizará una actividad práctica que involucra la aplicación directa de las BPM en situaciones cotidianas de trabajo. Un ejemplo sería la simulación de la limpieza y desinfección de superficies, donde los participantes deberán seguir los pasos correctos de lavado, enjuague, desinfección y secado. Este ejercicio les permitirá poner en práctica los conocimientos adquiridos y recibir retroalimentación directa para mejorar sus técnicas. Además, se fomentará la discusión grupal para compartir experiencias y resolver dudas. En el momento final, se llevará a cabo una reflexión grupal en la que los participantes compartirán lo aprendido durante la actividad y cómo pueden implementar las BPM de manera efectiva en su trabajo diario. Para evaluar su comprensión, se les entregará un cuestionario de repaso, similar a la inicial, que les permitirá demostrar los avances en su conocimiento. Finalmente, se concluirá la actividad reforzando la importancia de aplicar las BPM en todo momento y el compromiso del equipo en mantener altos estándares de seguridad alimentaria. **Ejercicio práctico final**: *Evaluación grupal mediante un pequeño cuestionario de repaso*. Se entregará a los participantes un breve cuestionario de falso y verdadero con las preguntas que se revisaron al principio de la actividad, pero con el objetivo de evaluar su aprendizaje después de la experiencia práctica. Se realiza anexo de registro fotográfico, pre-test y pos-test y lista de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa lista de asistencia	*No aplica*	*No aplica*

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	*No Aplica*	*No Aplica*

Próxima reunión	*Se propone una nueva reunión para el mes de febrero de 2025*
Elaboró	*William Andrés Rodríguez Molina* *Nutricionista*

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

REGISTRO FOTOGRAFICO CUALIFICACIÓN INTRODUCCIÓN A LAS BPM



Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: V

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Nombre: **Manuel Vitoviz**

Cargo: **Técnico en gastronomia**

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: V

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Nombre: **Mireya Ladino**

Cargo: **Auxiliar de Cocina**

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: V

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Nombre: **Maricela Gamboa**

Cargo: **Auxiliar de Cocina**

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: V

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Yarelis Colmenares

Auxiliar de Cocina

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: No

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: Si

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: No

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Elizabeth Mosquera

Auxiliar de Cocina

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: Si

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: No

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: No

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: V

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Nombre: **Humberto Ariza**

Cargo: **Auxiliar de Cocina**

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pre-test

Nombre:

Cargo:

Pregunta 1 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura (BPM) están diseñadas únicamente para prevenir la contaminación microbiana en los alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 2 (V o F)

¿La limpieza y desinfección de utensilios y superficies es una práctica fundamental dentro de las BPM?

Respuesta: V

Pregunta 3 (V o F)

¿El personal de alimentos no necesita usar ropa adecuada (como guantes, delantales, cofia) mientras trabaja, siempre y cuando se mantenga la higiene personal?

Respuesta: F

Bogotá, 29 de enero de 2025
Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra
Convenio: 9577 de 2024
Profesional: William Andrés Rodríguez Molina – Nutricionista

Pos-test

Nombre: **Nancy Torres**

Cargo: **Auxiliar de Cocina**

Pregunta 1 (V o F)

¿Las BPM recomiendan que los alimentos se conserven a temperaturas seguras para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas?

Respuesta: V

Pregunta 2 (V o F)

¿El control de plagas no es parte importante dentro de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el servicio de alimentos?

Respuesta: F

Pregunta 3 (V o F)

¿Las buenas prácticas de manufactura solo son responsabilidad de los supervisores y no del personal de cocina?

Respuesta: F

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Socialización introduccion a los BPM 2. Lugar o Localidad o Sede : CC Hogar Casa Nostra 3. Fecha y hora: 29/01/2025 11:00 am

4. Nombre responsable: Dilliam Andres Rodriguez Molina 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Humberto Angel	CC	1053953[illegible]	HCN	app cocinero	—	—	3006599911	
2	Nancy Torres Re	C.C.	39822880	H.C.N	Aux Cocina	—	—	39822880	
3	Elisabeth Noguera	CC	52479550	H.C.N	auxiliar	—	—	3205592460	
4	Yaneth Colmenares	PPT	46265880	H.C.N	op. cocina	—	Colmenaresyaneth@gmail.com	3144552556	
5	Maricela Cumbaa	CC	51829460	H.C.N	op. cocina	—	—	3232143497	
6	Mireya Ladino	CC	20.660.335	H.C.N.	Aux CC.		daridth.ladino@gmail.com	3227555296	
7	Maria Velez	CC	1018401428	Hogar casa nostra	Cocinera y gestionar	Contratista	[illegible]	315 8127141	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.