



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

ACTA N° 4

FECHA: Bogotá, 25 de abril de 2025

HORA: 02:00 p.m. – 3:00 p.m.

INTESIDAD HORARIA: 1 hora

MODALIDAD: Virtual

PLATAFORMA DIGITAL: Google Meet

TEMA: Evaluación general

ASISTENTES: Talento humano del Jardín Infantil Pepitos

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción al tema

2. Evaluación general

3. Conclusión

DESARROLLO:

1. Introducción:

Se hace un breve saludo con las señoras de servicios generales y cocina, luego se les explica que es importante que los temas que se socializaron en las capacitaciones son de gran importancia para el servicio de los jardines y a su vez permitiendo una buena calidad en los procesos que se llevan en cada uno de los perfiles, se le muestran el formulario y se les hace una breve explicación para ser desarrollado, se les da un tiempo determinado para que lo completen y sea enviado.

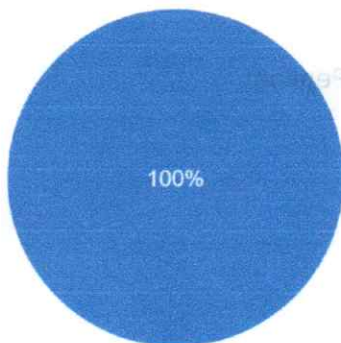
2. Desarrollo del tema:

Se les da 30 minutos para el desarrollo del formulario GOGLE FORMS, luego se verifica las respuestas obtenidas por el jardín infantil pepitos y se realiza una socialización la cual participan todas.

A continuación, se relacionan las preguntas y respuestas obtenidas

CUAL ES EL OBJETIVO DE LA REOLUCIÓN 2674 DEL 2013

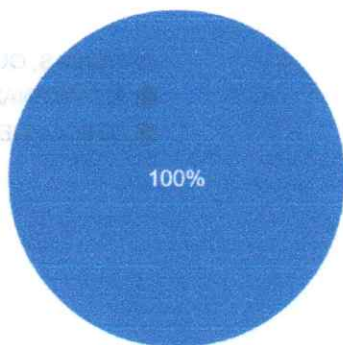
6 respuestas



- ESTABLECER LOS REQUISITOS SANITARIOS PARA DAR EL CUMPLIMIENTO A LA FABRICACIÓN, PROCEDIMIENTOS, ALMACENAMIENTOS, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN
- ES UN SISTEMA QUE RIGE LAS TEMPERATURAS EN AMBIENTE DE LOS ALIMENTOS
- TODAS LAS ANTERIORES

BENEFICIOS DE ROTACIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS

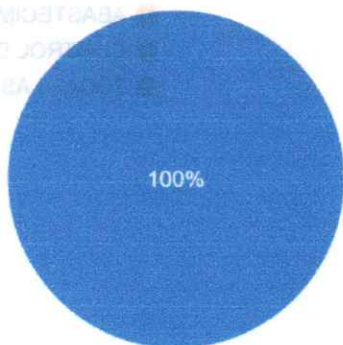
6 respuestas



- MEJORAR LA CALIDAD DE ALIMENTOS Y BENEFICIOS PARA LA SALUD
- AYUDA A ESTABLECER EL EMPAQUE DE ALIMENTOS
- TODAS LAS ANTERIORES SON FALSAS

SEGUN LA RESOLUCION 2674 DEL 2013, SE DEFINEN LOS SIGUIENTES GRUPOS DE ALIMENTOS:

6 respuestas



- ALIMENTOS DE MAYOR, MENOR, MEDIO, RIESGO PARA LA SALUD
- TODAS LAS VERDURAS
- TODAS LAS ANTERIORES

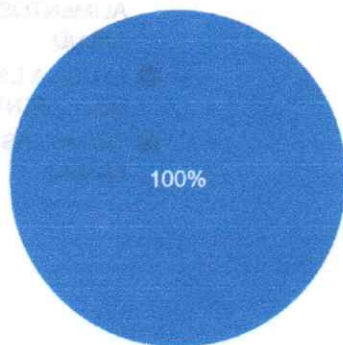


ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

FOR-001
Página 4 de 6

CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN

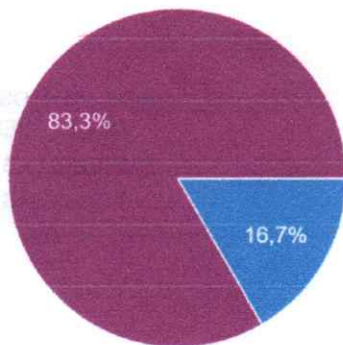
6 respuestas



- FISICAS, QUIMICAS Y BIOLOGICAS
- ALMACÉNAMIENTO A CONGELACIÓN
- DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

CUALES SON LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

6 respuestas



- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- DESECHOS SOLIDOS
- ABASTECIMIENTO Y AGUA POTABLE
- CONTROL DE PLAGAS
- TODAS LAS ANTERIORES

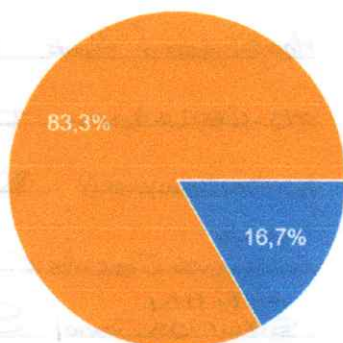


ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

FOR--001
Página 5 de 6

QUE SON LAS PEPS

6 respuestas



- PRIMERO EN ENTRAR
- SEGUNDA EN SALIR
- TODAS LAS ANTERIORES

Así se hace finalización de la capacitación de BPM

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa.	Talento humano	2025

✓ ANEXOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS 6 respuestas

Cristina toro

Sandra Patricia Martinez

Isabel María silva Otero

Ana Isabel Guillén

Nelcy Tambo Velandia Jardín

Beatriz Guillén Patiño





ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

FOR-001
Página 6 de 6

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO O TIPO DE VINCULACIÓN	Firma
Ana Isabel Guillén P.	57407693	Manipuladora de alimentos	
Beatriz Guillén P.	52169857	Manipuladora de Alimentos	Beatriz G
Isabel Silva	34941933	Manipuladora	Isabel Silva
Nely Tambo	35508768	Auxiliar Servicios	Nely Tambo
Cristino Lora	51972360	Auxiliar Servicios Generales	Cristino Lora
Sandra H	39754700	Auxiliar Servicios Generales	Sandra H

Así se hace finalización de la capacitación en BPM

Fecha de Ejecución	Responsables	Compromisos
2020	Talento humano	Alimentar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa

ANEXOS

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

Tratamiento

Sandra Patricia Martínez

Isabel María Silva

Ana Isabel Guillén

Nely Tambo Velásquez

Beatriz Guillén P.

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

Olga Lucia Aguirre Ingeniera de alimentos