Lugar	*Centro Transitorio Antonia santos*
Fecha	*15/07/2025 HORA: 1:00 PM*
Tema	*Generalidades y conceptos básicos BPM*
Desarrollo	*Programa manejo de residuos* *ORDEN DEL DÍA:* *1) Saludo- Verificación de experiencia laborando como manipuladores* *2) Exposición de conceptos básicos y generalidades en BPM* *3) Socialización Normativa resolución 2674* *4) Dudas, preguntas* *5) Cierre* *DESARROLLO:* *Se da inicio a la actividad, mediante la presentación del equipo de los responsables de área de alimentos y su experiencia con respecto a la actividad en manipulación de alimentos. Se recalca la importancia de la labor del roll en el conocimiento y cumplimiento de las actividades diarias para el cumplimiento de los objetivos trazados.* La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores de alimentos. Estos requisitos incluyen aspectos de salud, higiene personal, capacitación y prácticas de manipulación. Requisitos para los manipuladores de alimentos según la Resolución 2674 de 2013: **Salud:** Los manipuladores deben contar con un certificado médico que indique su aptitud para manipular alimentos. Este certificado debe actualizarse periódicamente y, en caso de tratamiento médico, se debe presentar un nuevo certificado que indique la aptitud después del tratamiento. **Higiene personal:** Se deben seguir prácticas de higiene estrictas, incluyendo lavado de manos frecuente con agua y jabón desinfectante, mantener el cabello recogido y cubierto, y evitar el uso de maquillaje. **Ropa de trabajo:** Se debe usar ropa de trabajo limpia y adecuada, preferiblemente de colores claros,

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">con cierres en lugar de botones, y sin bolsillos por encima de la cintura.

Capacitación:

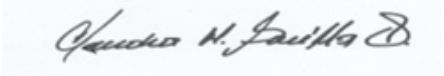
Los manipuladores deben recibir capacitación continua en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

Prácticas higiénicas:

Se deben aplicar buenas prácticas de higiene en todas las etapas de la manipulación de alimentos, incluyendo el manejo de equipos y utensilios.

Estado de salud:
Se deben tomar medidas para evitar que personas con enfermedades transmisibles o heridas infectadas manipulen alimentos que puedan contaminarse.

Se resuelven dudas y se da por terminada la capacitación.

Se anexa registro fotográfico.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td>Claudia Marcela Bonilla, Nutricionista, C.C.T Antonia Santos
</td><td>Nutricionista.</td><td>Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Seguimiento al cumplimiento del programa en las actividades diarias</td><td>Manipuladores de alimentos – Aux</td><td>Permanente</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">Agosto de 2025</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Claudia Marcela Bonilla Ocampo ND CCT Antonia Santos</td></tr>
</table>

FECHA: 15/07/2025	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: *Generalidades y conceptos básicos BPM*	RESPONSABLE: **Claudia Marcela Bonilla**







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: Conceptos Basicos y Generalidades 2. Lugar o Localidad o Sede: CCT Antonia Santos 3. Fecha y hora: JULIO 15 /2025

4. Nombre responsable: N.D. Claudia Marcela Bonilla Ocampo 5. Dependencia responsable: C.C.T ANTONIA SANTOS

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						
32	Katherine Angelica Riveros	CC	1032424255	CCT A. Santos	Manipuladora	Contratista	K-triver@hotmail.com	3167541970	Angela Rivero
33	Carmen Moreno	CC	39687349	CCT Ant Stos	Cocina	Contratista	——	3142152575	C. Moreno
34	Yisney Vega	CC	1067903224	CC Antonia Santos	Cocinera	Contratista	——	320.9735435	
35	Dyana Yazmin Bolaños	CC	52.917.312	CCT Ant Stos	aux Cocina	Contratista	——	320.2534385	Dyana Bolaños
36	Claudia M Bonilla O	CC	52171.572	CCT ant Stos	Nutrición	Contratista	Claudia@gmail.co	3149750265	
37	Johanna Lopez	CC	1016047701	CCT Ant Santos	Coordinador	Contratista	Johanna.lopez827@gmail	3148661307	
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									
51									
52									
53									
54									
55									
56									
57									
58									
59									
60									
61									
62									

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.

Scanned with CamScanner

FECHA: 15/07/2025	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capturas evaluación de Generalidades y conceptos básicos BPM	RESPONSABLE: Johanna López Rojas

Toda persona que se dedique laboralmente a manipular alimentos debe :

- ○ Contar con examenes medicos y carne de manipulacion vigente
- ○ SEguir la normas de Higiene en BPM
- ○ A y B son correctas

Toda persona que se dedique laboralmente a manipular alimentos debe : Copiar gráfic

4 respuestas



La siguiente afirmacion corresponde a : Es la calificacion y cualificacion que realiza la secretaria de salud a todo establecimiento evaluando su cumlimiento en la norma y en el plan de saneamiento ;

- ○ Registro sanitario
- ○ Concepto sanitario
- ○ Visita de Invima

La siguiente afirmacion corresponde a : Es la calificacion y cualificacion que realiza la secretaria de salud a todo establecimiento evaluando su cumlimiento en la norma y en el plan de saneamiento ; Copiar gráfico

4 respuestas



La siguiente afirmacion corresponde a : el numero asignado a un alimento o medicamento, validando que cumple y es apto para el consumo

- ○ Registro sanitario
- ○ Lote
- ○ Registro invima

La siguiente afirmacion corresponde a : el numero asignado a un alimento o medicamento, validando que cumple y es apto para el consumo

Copiar gráfico

4 respuestas

