

ACTA N° 1

FECHA: 20 de junio 2025

HORA: 2:30 am a 5:30 pm

LUGAR: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES Y ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: BPM.

ASISTENTES: Personal de servicio de alimentos, personal de aseo e higiene, profesionales encargadas SAFL, Jardín Raíces y Acepta el Cambio

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN:

Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

MATERIALES Y MÉTODOS:

*Computador

*Presentación

Intensidad Horaria: 3 Horas

Evaluación escrita.

Introducción

En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos. La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión en la contaminación de los alimentos por actuaciones incorrectas. El manipulador de alimentos, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

Objetivo General

Brindar conocimientos y herramientas al personal de las diferentes unidades operativas de la SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL con el fin de dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

Objetivos Específicos

- Reconocer la normatividad y conceptos básicos existentes alrededor de las buenas prácticas de

manipulación de alimentos.

- Identificar los principales tipos de microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos, tipos de contaminación y su forma de prevención.
- Conocer las prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos.
- Identificar las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación (transporte, compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).
- Conocer la importancia de la documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico y lo contemplado en los cuatro programas que lo integran: Limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control integral de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.
- Identificar los elementos de protección personal para evitar el contagio por COVID 19, así como las medidas de prevención y los protocolos BPM durante atención a emergencia sanitaria por COVID 19.

Normatividad

- ✓ Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.
- ✓ Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- ✓ Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- ✓ Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional
- ✓ Resolución 5109 de 2005: Rotulado
- ✓ Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
- ✓ Demás normas vigentes.
- ✓ Resolución 385 de 2020 Por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus
- ✓ Resolución 380 de 2020 Por la cual se adoptan medidas preventivas sanitarias en el país, por causa del coronavirus COVID2019 y se dictan otras disposiciones

Manipulador de alimentos. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento adulterado. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes

que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

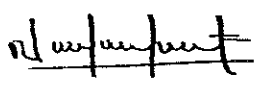
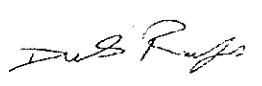
Alimento fraudulento. Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

CONVOCATORIA

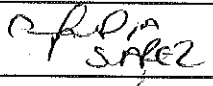
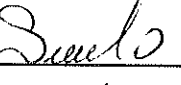
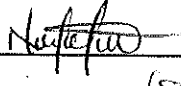
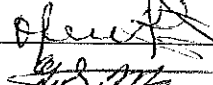
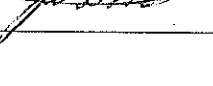
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA	
NOHORA PEDRAZA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDÍN	JARDÍN RAÍCES	
DORIS RODRÍGUEZ	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDÍN	JARDÍN ACEPTA	

Anexos: LISTADO DE ASISTENCIA

Elaboró: CAROLINA GIRALDO

LISTADO DE ASISTENCIA

Nº	NOMBRE	CARGO	DOCUMENTO	FIRMA
1	CLAUDIA PATRICIA SAREZ	profesional en atención en primera infancia	52767811	
2	Sandra Lorena Duxpe	profesional en atención en primera infancia	028008035	
3	Nilviny Rojas Torres	Profesional en atención en Primera Infancia	3125483130	
4	Mery Fuentes Aguillanada	Auxiliar de servicios Generales	23324658	
5	Gloria Medina B	Auxiliar de servicios Generales	62219342	

6	Marta Avendaño V.	Manipulador Alimento	Cc 53.892.862	Marta Av. V.
7	Nora Conzeto D.	Manipulador Alimento	Cc 81.993.598	Nora Conzeto
8	Gina Delgadillo	Manipulador Alimento	Cc. 101232178	Gina Delgado.
9	Francy Medellín	Auxiliar Ser Cios generales	Cc 621303840	Francy H

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Nora Canjejo

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

- Un manipulador de alimentos

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- alimento

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

- Un alimento contaminado

es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- inocuidad

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Gina Delgadillo

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

- Un manipulador alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

- Un alimento contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- inocuidad Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Arcy Fuentes Ayellaneda

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

- Un Manipulador de alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- Alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

- Un Alimento contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Inocuidad de alimentos Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Marita Alondro Velez

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- **COMPLETAR**

- Un Manipulador De Alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- Alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

- Un Alimento Contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Inocuidad De los Alimentos Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, pro- cesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Franco Medellín

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

-Un manipulador de alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

-Un alimento contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- seguridad de alimentos Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Sandra Lorena Duque

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

- Un Manipulador de alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- Alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

- Un Alimento contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Inocuidad de los alimentos Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, pro- cesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Niluy Rojas Torres

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

-Un Manipulador de alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- Alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

-Un alimento contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Inocuidad Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES

BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE Flora Medina Hernandez

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

-Un manipulador de alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- Alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

-Un alimento contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Inocuidad Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

-Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

-Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015

JARDIN INFANTIL RAICES
BPM- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: 20 DE JUNIO 2025

NOMBRE YAUDIA PATRICIA SANCHEZ ARISMENI

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Capacitar al personal manipulador de alimentos y servicios generales sobre Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

1- COMPLETAR

- Un manipulador de alimentos Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- Alimento Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico especias.

- Un Alimento Contaminado es aquel alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Inocuidad de los alimentos Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

2- Encierra en un círculo la respuesta correcta

- Por cual decreto están reglamentadas en Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos

Decreto 3075 de 1997

Decreto 3075 de 1996

Decreto 3075 de 2007

- Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

PSB

BPM

BDM

. Por cual entidad es emitido el concepto sanitario una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Por el SDIS

Por la responsable de la unidad

Por la autoridad sanitaria

. Esta clase de alimentos son los que sufren modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alterado

Fraudulento

Contaminado

. Esta resolución es la que establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

Resolución 729 de 2015

Resolución 719 de 2005

Resolución 719 de 2015