ACTA N°01 CONVENIO 8415

GENERALIDADES, NORMATIVIDAD Y EVALUACION DIAGNOSTICO

FECHA: Bogotá, JUNIO /20/2025

HORA: 8.30AM

LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO VILLA MARY

TEMA: GENERALIDADES, NORMATIVIDAD Y EVALUACION DIAGNOSTICO

ASISTENTES: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS Y SERVICIOS GENERALES JARDIN INFANTIL COFINANCIADO VILLA MARY

ORDEN DEL DIA:

1. Presentación Ingeniera de Alimentos.
2. Presentación Plan de Capacitación BPM
3. Evaluación Diagnostico

DESARROLLO:

El día de hoy siendo las 8.30 am nos encontramos en las instalaciones del Jardín Infantil Cofinanciado la VILLA MARY , el Talento Humano de la Asociación Benefactora de Niños ASOBEN, para recibir la capacitación e implementación de las BPM, iniciamos con la presentación de la Ingeniero de Alimentos quien será el encargada de realizar la capacitación mensual y los temas a trabajar, posteriormente realizó un repaso sobre las generalidades del plan y algunos conceptos y resoluciones según normatividad.

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. Seguidamente hablamos sobre la normatividad que nos rige en la actualidad mediante un folleto informativo del cual se le hizo entrega a cada uno.

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

CONCEPTOS BÁSICOS

- 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 ocultadas 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 expenda 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.

Se realiza la primera evaluación diagnóstico, y al revisarlas algunos participantes tenían dudas sobre los conceptos los cuales fueron aclarados y socializados.

Anexos

*Evaluación Diagnostico

*Planillas de firmas.

Elaborado



HELENA INES LOPEZ
C.C. N° 52267892 de Bogotá



	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: Generalidades Normatividad 2. Lugar o Localidad o Sede: J.I.C Villa Mary 3. Fecha y hora: 20 Junio/2025 8:30am

4. Nombre responsable: Mariluz Jimenez Beltran 5. Dependencia responsable: Rafael Cogollo

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	RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	C.C.	9090315	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	rafaelcogollo@yahoo.es	3124714926	
2	MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA	C.C.	79791532	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	lopezmiguel78@gmail.com	3002366967	
3	ROSA SONIA DUQUEPARRA	C.C.	39541740	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	rsduque66@gmail.com	320 8705148	Rosonia Duque.
4	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	C.C.	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	carograce2001@yahoo.com	3112493266	GraceCarolinaV.
5	ANGELICA CARDENAS CARDENAS	C.C.	1077034468	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ang.cardenas2019@gmail.com	3213732529	
6	MARIA GUADALUPE LOMBANA RAMIREZ	C.C.	52.015.967	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	magulupita@hotmail.com	3102482459	
7	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ	C.C.	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lilarquezfer@gmail.com	3102409643	
8	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	C.C.	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
9	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	C.C.	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ninijduarte@gmail.com	3107573893	Nini Johanna Duarte
10	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	C.C.	1007708587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabethtify@gmail.com	3163450920	
11	RUBI PATRICIA JIMENEZ FLOREZ	C.C.	1.014.217.785	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ruby.jimenez-f@unimnuto.edu.co	3219857739	
12	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	C.C.	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	
13	YOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1.216.978.409	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yoleidamh@hotmail.com	3144616753	Soleida
14	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	C.C.	1007664215	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	Zuleima Sierra
15	YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	C.C.	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yesmaeliose965@gmail.com	3105799356	yesica
16	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1085099264	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
17	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	C.C.	26203690	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	janisver@gmail.com	3023721248	
18	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	C.C.	45469198		Personal de servicio de alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	Rocio M M

Scanned with CamScanner