ACTA N° 3

FECHA: Bogotá, julio 22 de 2025.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Instalaciones del Cabildo Indígena Inga – Bogotá.

TEMA: Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura – Criterios de Aceptación y Rechazo de Materias Primas.

ASISTENTES: Planilla de asistencia física anexa. Participaron manipuladores de alimentos del Cabildo Inga.

ORDEN DEL DÍA:

1. Evaluación preliminar sobre conocimientos básicos de materias primas.
2. Capacitación sobre criterios de aceptación y rechazo según BPM.
3. Evaluación final para verificación de aprendizaje.

DESARROLLO:

1. Evaluación preliminar sobre materias primas
Antes del inicio de la capacitación, se aplicó un cuestionario de **cinco preguntas de opción múltiple**, para identificar el nivel de conocimiento del grupo sobre qué aspectos deben revisarse al recibir y aceptar o rechazar materias primas.

2. Capacitación sobre criterios de aceptación y rechazo según BPM
Se realizó una presentación práctica y visual sobre los criterios establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura para la recepción de alimentos, con énfasis en revisar: **olor, color, textura, empaque, rotulado, integridad del producto y fecha de vencimiento**.

Se explicaron causas de rechazo frecuentes como: presencia de insectos, olores anormales, golpes, moho, humedad, empaques abiertos o vencidos. Se mostraron ejemplos reales para facilitar la identificación visual.

3. Evaluación final

Se repitió el mismo cuestionario inicial (5 preguntas) para verificar el aprendizaje. Se evidenció mayor claridad por parte de los asistentes para reconocer una materia prima en buen o mal estado y aplicar los criterios vistos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar criterios de rechazo en cada entrega de alimentos	Manipuladores participantes	Inmediata
Reportar de inmediato cualquier materia prima que no cumpla condiciones de calidad	Todos los participantes	Permanente
Verificar el estado de los alimentos en la bodega antes de su distribución comunitaria	Coordinador técnico y equipo logístico	Siguiente entrega programada

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mes de AGOSTO

Lista de asistencia:



CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA D.C.
NIT: 830032429 - 4

ASISTENCIA

FECHA: 22-07-2025 **MOTIVO:** BPm **LUGAR:** Cabildo

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	N° CEDULA	TELEFONO	FIRMA
1	Forgey Vasquez Chasoy	1010165558	3108899175	
2	Gabriel Chasoy	1026306089	3213282202	
3	Jose Fernado Jansasoy	1014477956	3112435635	
4	Miguel Agreda	1023900808	3219312158	
5				
6				
7				
8				
9				
10				
12				
13				
14				
15				
16				

----------Según la Ley 89 de 1890----------
Dirección Calle 12 No 9-66 cuarto piso Tel. 2845893 - 3203589922
cabildoingabogotadc@gmail.com

Exámenes:


CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

¿POR QUÉ IMPORTA REVISAR LAS MATERIAS PRIMAS?

- Garantiza la inocuidad del alimento.
- Evita pérdidas por contaminación o deterioro.
- Cumple con normativas de salud.



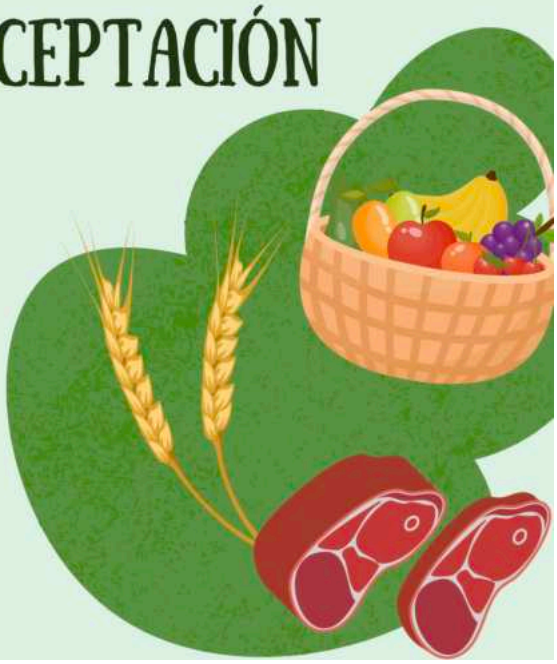
¿QUÉ SE DEBE REVISAR AL RECIBIR MATERIAS PRIMAS?

- Aspecto general: sin moho, plagas, suciedad.
- Color y olor característicos.
- Textura adecuada (no blando, pegajoso, húmedo si no es normal).
- Fecha de vencimiento válida.



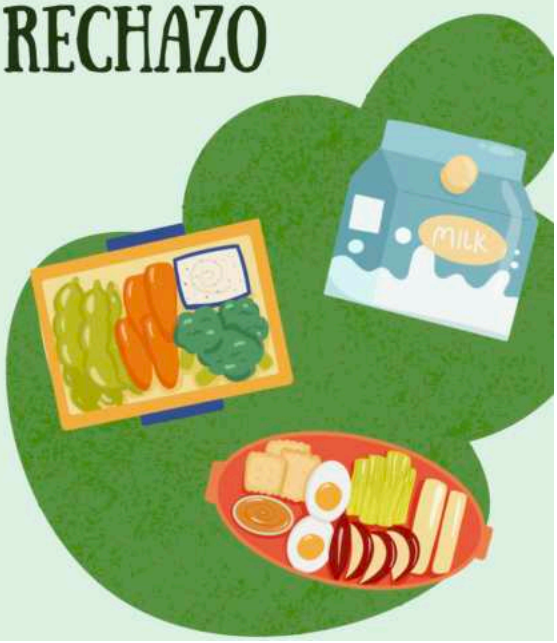
EJEMPLOS DE ACEPTACIÓN

Materia prima	Aceptado si...
Papa	Firme, sin moho ni brotes.
Zanahoria	Naranja brillante, sin rajaduras.
Granos	Sin insectos ni polvo.
Huevos	Limpios, sin grietas.



EJEMPLOS DE RECHAZO

Materia prima	Rechazado si...
Harina	Huele mal, tiene insectos.
Arroz	Con manchas o polvo extraño.
Frutas	Blanda, con moho u olor raro.
Carnes	Olor fuerte, color verdoso.




¿QUÉ HACER SI SE RECHAZA?
• Registrar el rechazo.
• Notificar al proveedor.
• Almacenar por separado hasta devolver o desechar.


RECOMENDACIONES
• Capacitar al personal.
• Usar checklist por tipo de alimento.
• Solo almacenar lo que cumple criterios.

Evaluación Inicial

Nombre: Ferney Vasquez

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Final

Nombre: Ferney Vasquez

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Inicial

Nombre: Gabriel Chasoy

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
(b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
(c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
(c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
(c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
(c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Final

Nombre: Gabriel chasoy

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
(b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
(c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
(c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
(c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
(c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Inicial

Nombre: Jose Jaraboy

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Final

Nombre: Jose Jansasoy

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Inicial

Nombre: Ingrid Agreda

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Evaluación Final

Nombre: Ingrid Agudelo

1. ¿Qué debe hacerse si una materia prima huele mal?
a) Se lava y se guarda
b) Se rechaza y se registra
c) Se mezcla con otra

2. ¿Cuál es un signo claro de rechazo en la harina?
a) Color blanco
b) Empaque limpio
c) Presencia de insectos

3. ¿Qué debe tener un huevo para que sea aceptado?
a) Grietas pequeñas
b) Color blanco
c) Cáscara limpia y sin roturas

4. ¿Qué se hace con los productos rechazados?
a) Se consumen pronto
b) Se guardan en la nevera
c) Se aíslan, registran y devuelven

5. ¿Cuál de estos productos se acepta?
a) Zanahoria rajada y blanda
b) Papa con moho
c) Lenteja seca, sin bichos ni polvo

Presentación: