Lugar	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA
Fecha	22/08/2025 y Hora de Inicio: 10.30 AM y Hora Final: 11:30AM
Tema	Reporte capacitación BPM (Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Sistema HACCP Inocuidad)
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: • Desplazamiento de los manipuladores de alimentos, hacia el comedor de los participantes. • Aplicación del pretest • Desarrollo del tema • Sesión de preguntas y respuestas • Aplicación del post test. • Compromisos para el personal manipulador. • Cierre de la sesión OBJETIVO • Garantizar la implementación y mantenimiento efectivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas del proceso productivo para prevenir la contaminación de los alimentos y asegurar su inocuidad. • Asegurar que todos los productos alimenticios preparados por las manipuladoras cumplan con los requisitos de inocuidad establecidos por la normativa vigente, garantizando alimentos seguros para el consumo. • Prevenir riesgos de contaminación física, química y microbiológica. • POBLACION ACAPACITAR: • Manipuladores de alimentos • Servicios generales.

INTRODUCCIÓN

Las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) son importantes para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos,. Las BPM se centran en las buenas condiciones de operación y los estándares de calidad en los procesos de elaboración, mientras que HACCP es un sistema preventivo que identifica y controla peligros biológicos, químicos y físicos en toda la cadena de suministro.

DESARROLLO DEL TEMA

Se reúnen los manipuladores de alimentos y servicios generales para asistir a la capacitación que se realizara en el comedor del adulto mayor.

Donde se inicia con preguntas aleatorias sobre el tema a exponer y luego se procede a la aplicación del pretest.

Finalizado el pretest, procedemos a realizar la presentación del tema, (Socialización de buenas prácticas de manufactura y sistema HACCP inocuidad).

Para amenizar la capacitación se presenta un video donde explica la importancia del as BPM y que etapas del proceso podemos aplicar el HACCP.

Se explica el concepto de HACCP y la importancia de conocer los puntos críticos (PC) y puntos críticos de control (PCC)

- Es un sistema de gestión que previene la contaminación de los alimentos y otros productos.
- Identifica los peligros potenciales (biológicos, químicos, físicos) en cada etapa de la cadena de producción, desde la materia prima hasta el producto terminado.
- Establece puntos críticos de control (PCC) y aplica medidas para prevenir, eliminar o reducir significativamente estos peligros a un nivel aceptable.
- Lavado de manos: Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, especialmente antes y después de manipular alimentos.

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">Dentro de la capacitación se retroalimento al personal con uno de los programas del plan de saneamiento (limpieza y desinfección, Manejo Integrado de plagas, residuos sólidos, agua potable) y manejo del descomide en el servicio de alimentos.

Se despejan las dudas e inquietudes del tema.
Se procede a realizar el Pos test.

MATERIALES UTILIZADOS:
• Computador
• https://www.youtube.com/watch?v=gpDj6QBtKtY
• Registro fotográfico
• FOR-PSS-023 formato listado de asistencia
• Pre Test y Pos tes</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td>Nancy Marybel Pinzón Segura</td><td>Tecnóloga</td><td>Comunidad De Cuidado Hogar Casa Santa María</td></tr>
<tr><td>Sandra Corredor Gómez</td><td>Nutricionista</td><td>Comunidad De Cuidado Hogar Casa Santa María</td></tr>
<tr><td>Mary Luz Fernández</td><td>Coordinadora</td><td>Comunidad De Cuidado Hogar Casa Santa María</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Asegurar que los alimentos preparados sean inocuos para la población</td><td>Manipuladores de alimentos.</td><td>Permanentemente</td></tr>
<tr><td>Garantizar el uso correcto de las BPM</td><td>Manipuladores de alimentos.</td><td>Permanentemente</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">19/09/2025</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Tecnóloga de alimentos: Nancy Pinzón</td></tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO
HOGAR CASA SANTA MARÍA

DIA MES AÑO	TEMA:	CONVENIO 9667 2024
22/08/2025	Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Sistema HACCP Inocuidad	 
22/08/2025	Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Sistema HACCP Inocuidad	 
22/08/2025	Socialización de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y Sistema HACCP Inocuidad	

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 22/08/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	Nancy Pinzón
Revisó: 22/08/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó: 22/08/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	Mary luz Fernández

capacitacion bpm

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 2

1. Tema: CAPACITACION BPM Socializacion BPM y sistema HACCP 2. Lugar o Localidad o Sede : SUBA 3. Fecha y hora: 22/05/2025 10:30 A 11:30 Am

4. Nombre responsable: Tec. NANCY PINZON. Nutricionista SANDRA CORREDOR 5. Dependencia responsable: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

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	NANCY MARIBEL PINZON SEGURA	CC	52.238.323	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNOLOGA EN ALIMENTOS	CONTRATISTA	nanpinzon2018@gmail.com	311 8459488	Nancy Pinzon
2	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	CC	60.309.102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	ivandariao103@hotmail.com	3144871826	
3	MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	CC	1.019.103.857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3232367067	Meybis Padilla
4	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	CC	1.108.120.515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	Leidy Yoana B
5	YENIS PAOLA MESA GONZALELEZ	CC	1.003.432.944	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Yeni.gonzalez5212@gmail.com	3026034769	Yenis Gonzalez
6	LIZETH JACKELINE QUINTERO AROCA	CC	1.000.004.539	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	lizethq526@gmail.com	3115257284	Lizeth Q.
7	LUCERO PEREZ OLAYA	CC	21.082.121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	lpolaya15@gmail.com	3124734379	
8	MARIA ISABEL MUÑOZ POLO	CC	1.067.894.636	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	jhosafat543@gmail.com	3223340776	Maria
9	VIRGELINA AGAMEZ WILCHEZ	CC	50.926.552	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	virgelinaagamez1719@gmail.com	304 619 3923	Virgelina
10	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ	CC	52.119.390	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	nutricion.santamaria@fumdir.org	3014319088	
11	WILLIAM JAVIER ALONSO AGUILERA	CC	1.030.688.953	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNICO EN GESTIÓN AMBIENTAL	CONTRATISTA	wilalon22@gmailcom	3214153941	
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES Lucero Perez G. PRE TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE:

6.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	X ✓
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	X ✓
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	X
d	a y d	X

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	✓
b	cunado se entra albaño	
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	X
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	X
d	Decreto 60 del 2002	X
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **POS TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 **Página:** 1 de 1

NOMBRE:

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	X
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	X
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	X
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	
b	cunado se entra albaño	
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	X
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	X
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **PRE TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Lizeth Quintero

10.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	x ✓
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	x ✓
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	x ✓
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	x
b	cunado se entra albaño	x ✓
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	x
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	x ✓
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **POS TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE:

10.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	X
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	X
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	X
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	X
b	cunado se entra albaño	X
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	X
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	X
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **PRE TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Meybis Adriana Padilla.

8.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	x ✓
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	x ✓
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	x
d	a y d	x

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	
b	cunado se entra albaño	
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	x ✓
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	x ✓
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **POS TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAH 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Meybis Adriani Padilla. 10.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	x
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	+
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	x
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	x
d	a y d	

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	x
b	cunado se entra albaño	x
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	x
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	x
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
		Versión: 2
	PRE TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

#16 mp 2

NOMBRE:

6.0

1 **Que significan las siglas BPM?**

a	Buenas practicas de manufactura	x ✓
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 **Que significan las siglas HACCP**

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	x ✓
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 **Que significan las siglas PC y PCC**

a	punto critico de control, punto de control	
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	x
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	x

4 **Se deben lavar las manos cada vez?**

a	se camban de actividades	x
b	cunado se entra albaño	✓
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	
d	ninguna de las anteriores	

5. **Marque con una x el decreto HACCP**

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	x
d	Decreto 60 del 2002	
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **POS TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE:

10.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	X
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	X
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	X
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	X
b	cunado se entra albaño	
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	X
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PRE TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: leidy yoana Beltran cardenas 60

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	x
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	x
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	X
d	a y d	x

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	
b	cunado se entra albaño	
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	x
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	x X
d	Decreto 60 del 2002	
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **POS TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: leidy yoana Beltran cardenas 10.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	X
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	√
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	X
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	√

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	X
b	cunado se entra albaño	X
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	√
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	X
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **POS TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)**	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Yeni Gonzalez. 10.0

1 Que significan las siglas BPM?

a	Buenas practicas de manufactura	X ✓
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 Que significan las siglas HACCP

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	X ✓
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 Que significan las siglas PC y PCC

a	punto critico de control, punto de control	+
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	✓
d	a y d	X

4 Se deben lavar las manos cada vez?

a	se camban de actividades	X
b	cunado se entra albaño	+
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	X
d	ninguna de las anteriores	

5. Marque con una x el decreto HACCP

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	
d	Decreto 60 del 2002	X ✓
d	ninguna de las anteriores	

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PRE TES SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA(BPM)Y SISTEMA HACCP (INOCUIDAD)	Código: IPSAN 71 Versión: 2 Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Yeni Gonzalez.

6.0

1 **Que significan las siglas BPM?**

a	Buenas practicas de manufactura	x ✓
b	lavado de tanques	
c	Buenas practicas de almacenamiento	
D	ninguna de las anteriores	

2 **Que significan las siglas HACCP**

a	es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria que identifica peligros biológicos, químicos y físicos, controla los puntos críticos en la producción de alimentos y asegura la salud del consumidorMantener los alimentos conservados	x
b	Es un sistema para verificar los planes de saneamiento	✓
d	Es un ente regulador de vigilacia	
d	todas las aneriores	

3 **Que significan las siglas PC y PCC**

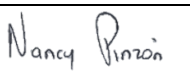
a	punto critico de control, punto de control	
b	Para asegurar el buen sabor de los alimentos	
d	Es un programa de capacitación	
d	a y d	x

4 **Se deben lavar las manos cada vez?**

a	se camban de actividades	x
b	cunado se entra albaño	
d	cada vez que cojamos alimentos y cambiemos de actividad	✓
d	ninguna de las anteriores	

5. **Marque con una x el decreto HACCP**

a	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997	
b	Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000	x
d	Decreto 60 del 2002	x
d	ninguna de las anteriores	

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 31/08/2025	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	
Revisó 31/08/2025	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 31/08/2025	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	