ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 09/08/2025
HORA INICIO: 08:00 am
HORA FINALIZACIÓN: 10:30 am

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2025.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad para evitar la propagación. Con el **JARDIN INFANTIL SAN PABLO MANITOS UNIDAS**

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.
Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

1. ACTIVIDAD DE ROMPEHIELO

Se inició la jornada con la dinámica "Cadena de Sabor", en la cual cada participante compartió su plato favorito y una experiencia positiva o negativa relacionada con la manipulación de alimentos. Esta actividad buscó promover la interacción grupal, generar confianza entre los asistentes y vincular el contenido teórico con vivencias cotidianas.

Powered by CamScanner

2. INDUCCIÓN

En la apertura del evento, se presentó a los capacitadores y se socializó la agenda de trabajo. Se explicó la relevancia del cumplimiento de las BPMs y la manipulación higiénica de alimentos, como aspectos fundamentales para garantizar la salud de los consumidores, evitar sanciones legales y fortalecer los estándares de calidad en los servicios que ofrece la entidad beneficiaria.

3. OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias del personal asistente frente a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) en los procesos de producción y manejo de alimentos, integrando conceptos técnicos y normativos vigentes en Colombia, para promover la inocuidad alimentaria y el cumplimiento legal.

4.TEMÁTICA DESARROLLADA

La capacitación se centró en brindar un marco teórico-práctico sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) y la manipulación adecuada de alimentos, pilares fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria. A continuación, se presentan los conceptos clave tratados:

1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs):

Las BPMs son un conjunto de normas, procedimientos y prácticas higiénico-sanitarias obligatorias que deben seguirse en todas las etapas del proceso de producción, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos, con el fin de asegurar que estos sean seguros para el consumo humano.

Powered by CamScanner

Objetivo:

- Prevenir la contaminación física, química y biológica de los alimentos, garantizando que estos sean producidos bajo condiciones sanitarias controladas.
- Componentes fundamentales de las BPMs:
- Infraestructura sanitaria adecuada: pisos, techos, paredes y equipos en condiciones que permitan una fácil limpieza.
- Control de plagas: sistemas de prevención y eliminación de roedores, insectos y otros vectores.
- Limpieza y desinfección: de utensilios, superficies y áreas de trabajo.
- Higiene del personal: prácticas adecuadas de aseo y presentación personal del manipulador.
- Manejo de residuos sólidos: clasificación, disposición adecuada y control de olores.
- Control del agua utilizada: asegurando que sea potable y en cantidad suficiente.

2. Inocuidad Alimentaria:

Se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con su uso previsto. Es el eje transversal de todas las BPMs.

3. Manipulación de Alimentos:

Consiste en todas las acciones que se realizan desde la recepción hasta la entrega del alimento listo para el consumo. Involucra actividades como transporte, almacenamiento, preparación, cocción, conservación y servicio.

Powered by CamScanner

Buenas prácticas en la manipulación:

- Lavado de manos frecuente y correcto.
- Uso de uniformes limpios, tapabocas y elementos de protección personal.
- Separación entre alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Conservación de la cadena de frío.
- Uso adecuado de utensilios y superficies limpias.

4. Tipos de Contaminación de los Alimentos:

- Contaminación física: presencia de objetos extraños como vidrios, metales, cabellos, etc.
- Contaminación química: restos de detergentes, plaguicidas o aditivos mal usados.
- Contaminación biológica: bacterias, virus, parásitos u hongos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

5. Higiene del Manipulador:

- El manipulador de alimentos es una pieza clave en la cadena de inocuidad. Se abordaron temas como:
- Prácticas de higiene personal: uñas cortas y limpias, cabello recogido, uso de gorros y guantes.
- Comportamientos prohibidos: fumar, estornudar, usar joyas o maquillaje en áreas de manipulación.
- Lavado correcto de manos: con agua potable y jabón, siguiendo una secuencia adecuada.

6. Limpieza y Desinfección:

Powered by CamScanner

- Limpieza: eliminación de suciedad visible (restos de alimentos, grasa).
- Desinfección: uso de productos químicos o calor para eliminar microorganismos patógenos.
- Se explicaron los métodos, tiempos de acción, diluciones y frecuencia recomendada.

7. Control de Plagas:

- Identificación de focos de riesgo.
- Medidas preventivas: trampas, mallas, control de accesos.
- Registro y seguimiento de actividades de control.

8. Normativas Colombianas Aplicables (vigentes en 2025):

- Durante la capacitación, se analizaron los lineamientos legales más relevantes:
- Resolución 2674 de 2013: establece los requisitos sanitarios para alimentos y manipuladores.
- Decreto 1500 de 2007: regula las condiciones sanitarias en la producción y procesamiento de alimentos de origen animal.
- Resolución 2184 de 2019: adopta el código de colores para la separación de residuos.
- Lineamientos actualizados por la Secretaría de Salud y el Ministerio de Salud (2025): sobre vigilancia, POES, planes de saneamiento básico, y requisitos de formación para manipuladores.
- Estas normas fueron presentadas con ejemplos prácticos y se entregaron copias impresas y/o digitales para consulta institucional.

Powered by CamScanner

5. NORMATIVIDAD VIGENTE – 2025

Se presentaron y analizaron las principales normativas sanitarias que rigen actualmente en Colombia:

- **Resolución 2674 de 2013:** requisitos sanitarios para alimentos, establecimientos y manipuladores.
- **Decreto 1500 de 2007:** condiciones sanitarias en la producción de alimentos de origen animal.
- **Resolución 2184 de 2019:** código de colores para la separación y manejo de residuos sólidos.
- Lineamientos actualizados de la **Secretaría de Salud** (2025) sobre vigilancia sanitaria y planes de saneamiento.
- Obligaciones legales frente a certificación sanitaria de manipuladores.

6. METODOLOGÍA

La capacitación se desarrolló bajo una metodología **participativa, vivencial y teórico-práctica**, utilizando:

- Exposición magistral con apoyo audiovisual.
- Taller práctico de higiene y lavado de manos.
- Análisis de casos reales de malas prácticas.
- Cartillas de apoyo y normativa impresa.
- Espacio de preguntas y retroalimentación.

7. ELEMENTOS Y RECURSOS

- Presentación digital (PowerPoint).
- Videos y ejemplos gráficos.
- Cartillas impresas sobre BPM y normativa.
- Kit para práctica de higiene (jabón, gel antibacterial, papel desechable, guantes, tapabocas).
- Material de evaluación diagnóstica y final.

8. EVALUACIÓN

Se aplicaron dos momentos de evaluación:

Powered by CamScanner

- **Evaluación diagnóstica inicial (15 minutos):** permitió identificar conocimientos previos.
- **Evaluación final (30 minutos):** tipo cuestionario teórico-práctico para medir la comprensión y apropiación de los temas tratados.

Los resultados reflejaron un avance significativo: el **[porcentaje]%** de los asistentes logró un puntaje satisfactorio, evidenciando comprensión de los conceptos y normativas expuestas.

9. CONCLUSIONES

- La jornada cumplió satisfactoriamente con sus objetivos de formación.
- Se logró un ambiente participativo y receptivo, lo que permitió mayor apropiación del contenido.
- Se identificaron buenas prácticas ya implementadas en la entidad, pero también oportunidades de mejora en áreas como limpieza, almacenamiento y documentación.
- Se enfatizó la necesidad de revisar y actualizar periódicamente los **POES** y el **Plan de Saneamiento Básico**, según lo exige la normatividad vigente.
- Se recomendó reforzar estas capacitaciones al menos dos veces al año y vincularlas a los procesos de inducción de nuevo personal.
- La correcta manipulación de alimentos es una responsabilidad compartida que impacta directamente la salud de la población, por lo tanto, debe ser un eje transversal en todas las áreas operativas de la entidad.

Powered by CamScanner

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (3) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Lina Barbosa R	1016109559	
Alexandra Samacá	1057121078	
Nemesia Gutmán	23049552	

La presente se firma a los 09 días del mes de agosto 2025

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Btá

MABU ASESORÍAS
ASESORÍAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner