FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EMPRESARIALES Y SANITARIAS PARA EMPRENDEDORES RURALES DE SANTANDER DE QUILICHAO

BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS - BPA

Noviembre de 2025

GESTAR PROYECTOS

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

AGENDA

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

JORNADA	ACTIVIDAD
2:00 a 2:15 p.m.	Registro de asistencia
2:15 a 4:00 p.m.	Taller – Buenas Prácticas Agrícolas BPA
4:00 a 4:15 p.m.	Refrigerio
4:15 a 5:15 p.m.	Taller – Buenas Prácticas de Manufactura BPM
5:15 a 5:30 p.m.	Cierre del encuentro

Que aprenderemos hoy?

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

- ✓ Qué son las BPA y su aplicación en la transformación de alimentos

- ✓ Qué son las BPM y su importancia en la transformación y comercialización de los alimentos

¿QUÉ SON BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS?



LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS



Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son un conjunto de normas para la producción segura y sostenible de cultivos y ganado.

Objetivos de la implementación de BPA

- Ayudar a los propietarios de las explotaciones a maximizar el rendimiento en la producción de alimentos.
- Optimizar las operaciones empresariales, minimizando al mismo tiempo los costes de producción.
- Reducir el impacto medioambiental.

Importancia de la implementación de las BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS - BPA



Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), las BPA aplican los conocimientos disponibles para abordar la sostenibilidad medioambiental, económica y social de los procesos de producción y postproducción en las explotaciones, lo que da lugar a productos agrícolas seguros y saludables. La aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas puede mejorar los medios de vida de los productores y la economía local.



En Colombia el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, es el encargado de vigilar, manejar, hacer seguimiento a la sanidad animal y vegetal, para garantizar la inocuidad de los productos agropecuarios.

Las resoluciones ICA 30021 de 2017, modificada por la resolución ICA 082394, establece los requisitos para la certificación en Buenas Prácticas Agrícolas en producción primaria de vegetales y otras especies para el consumo humano

ASPECTOS QUE EVALÚAN LAS BPA

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

8

AREAS E INSTALACIONES



7

EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS



6

NUTRICIÓN DE CULTIVOS



1

COMPONENTE AMBIENTAL



4

MANEJO DE SUELOS



3

PROTECCIÓN DEL CULTIVO



2

SELECCIÓN DEL MATERIAL DE PROPAGACIÓN



9

TRAZABILIDAD

9.1 La unidad de producción.
9.2 El producto.
9.3 El lote.
9.4 La fecha de cosecha.
9.5 El número de cajas de cada lote.

5

REGISTROS, PLANES Y PROCEDIMIENTOS Y SOPORTE DOCUMENTAL

Aspectos medioambientales: manejo de residuos de cosecha

El personal cuenta con elementos de protección y hace uso de los mismos.













Los predios a los que se les otorgará la certificación deberán cumplir con el 100% de los requisitos fundamentales, el 85% de los requisitos mayores y con el 60% de los requisitos menores, establecidos en la lista de chequeo.

LISTA DE CHEQUEO PARA LA CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS EN PRODUCCIÓN PRIMARIA DE VEGETALES Y OTRAS ESPECIES PARA CONSUMO HUMANO.

INFORMACIÓN GENERAL													
TIPO DE VISITA:	CERTIFICACIÓN		SEGUIMIENTO		RENOVACIÓN		Oficina ICA:						
Número del certificado del predio:			Fecha de la anterior auditoria:				Fecha de auditoria:						
Nombre del predio:			Departamento:				Municipio:						
Vereda:		Latitud:		Longitud:			Altura (m.s.n.m.)						
Propietario				Número de identificación (C.C. o NIT)									
Representante legal (empresa)		Número de identificación (C.C. o NIT)					Teléfonos:						
Área del predio (Ha)	Dirección:			Correo electrónico:									
Cultivos a certificar (especie/variedad)													
Cultivo 1	Área Ha.	Cultivo 2		Área Ha.		Cultivo 3		Área Ha.					
Cultivo 4	Área Ha.	Cultivo 5		Área Ha.		Cultivo 6		Área Ha.					
Cultivo 7	Área Ha.	Cultivo 8		Área Ha.		Cultivo 9		Área Ha.					
Administrador /Responsable del predio			Teléfonos:			Número identificación							
Asistente Técnico responsable:		T.P. No.		Teléfono:									

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao
gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

1	**ÁREAS E INSTALACIONES**			
1.1	**Áreas de instalaciones sanitarias**			
1.1.1	¿El predio cuenta con baño para los trabajadores?		F	
1.1.2	¿ El baño permanece en condiciones óptimas de limpieza?		F	
1.1.3	Tener avisos informativos claros, alusivos a las actividades de limpieza y desinfección personal.		Mn	
1.2	**Área para almacenamiento de insumos agrícolas**			
1.2.1	¿El predio cuenta con un área para el almacenamiento de insumos agrícolas? ¿Está separada de la vivienda?		My	
1.2.2	En ésta área ¿los plaguicidas están funcionalmente separados de los fertilizantes y bioinsumos?		My	
1.2.3	¿Esta área permanece con llave?. ¿Sólo se permite el ingreso de personal autorizado?		My	
1.2.4	¿Cuenta con botiquín de primeros auxilios?		Mn	
1.2.5	¿Cuenta con extintor multiuso en un lugar visible?		Mn	
1.2.6	¿Cuenta con un kit para uso en caso de derrame de insumos agrícolas?		My	
1.2.7	¿Cuenta con avisos informativos claros, alusivos a las actividades de prevención de peligros relacionados con el manejo de los insumos agrícolas y al uso de elementos de protección personal?		My	
1.3	**Área de dosificación y preparación de mezclas de insumos agrícolas**			
1.3.1	¿El predio cuenta con área de dosificación de insumos agrícolas?		My	
1.3.2	¿El predio cuenta con área de preparación de mezclas de insumos agrícolas?		My	

3	**COMPONENTE AMBIENTAL**			
3.1	**Agua**			
3.1.1	Cuando se requiera, ¿se cuenta con permiso de uso de aguas?		My	
3.1.2	¿Se ha identificado la fuente de agua a utilizar en las diferentes labores del predio?		My	
3.1.3	¿Se ha evaluado la calidad del agua?		F	
3.1.4	Si el predio tiene un sistema de riego: ¿Se realiza un manejo racional del agua y se han definido las acciones para su protección?		Mn	
3.1.5	¿Se evaluaron las caracteristicas y recursos de la zona, del predio y de los riesgos asociados al suelo y fuentes de agua?		My	
3.2	**Manejo de residuos sólidos y líquidos**			
3.2.1	¿El predio cuenta con un plan de manejo de residuos líquidos y sólidos?		My	
3.2.2.	¿Las aguas contaminadas con plaguicidas se disponen en un sitio de área de vertimiento de aguas sobrantes debidamente identificado y alejado de las fuentes de agua?		My	

4.1	¿Cuándo sea técnicamente posible, se hace rotación de cultivos?		Mn	
4.2	¿En los suelos con problemas de saturación hídrica, se han establecido sistemas de drenajes?		Mn	
4.3	¿Se han formulado plan para prevenir la erosión de los suelos?		Mn	
5	**MATERIAL DE PROPAGACIÓN**			
5.1	¿El material utilizado para la siembra cumple con la reglamentación vigente, expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA?		My	
5.2	En caso de utilizar material de propagación genéticamente modificado, ¿éste está autorizado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA?		Mn	
5.3	En caso de que el material de propagación sea obtenido en el predio ¿el proceso garantiza la calidad y sanidad del material?		My	
6	**NUTRICIÓN DE PLANTAS**			
6.1	¿Se ha diseñado un plan de fertilización basado en el análisis de suelo y los requerimientos de la especie sembrada y es elaborado y ejecutado bajo la responsabilidad del asistente técnico?		My	
6.2	¿Se cuenta con análisis de suelo?		My	
6.3	Los insumos agrícolas utilizados en esta labor ¿cuentan con el registro otorgado por el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-? ¿Son adquiridos en los almacenes autorizados por esta misma entidad?		My	
6.4	¿Todas las aplicaciones de fertilizantes están registradas en un formato?		My	
6.5	¿Para la preparación de abonos orgánicos en el predio se tienen implementados procedimientos de técnicas de compostaje?		F	
6.6	¿Se llevan registros cuando el abono es preparado en la finca?		My	

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

¡LAS BPA BUSCA LA SOSTENIBILIDAD SOCIOECONÓMICA, Y AMBIENTAL DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS Y GARANTIZAS LA INOCIUDAD DE LOS ALIMENTOS!



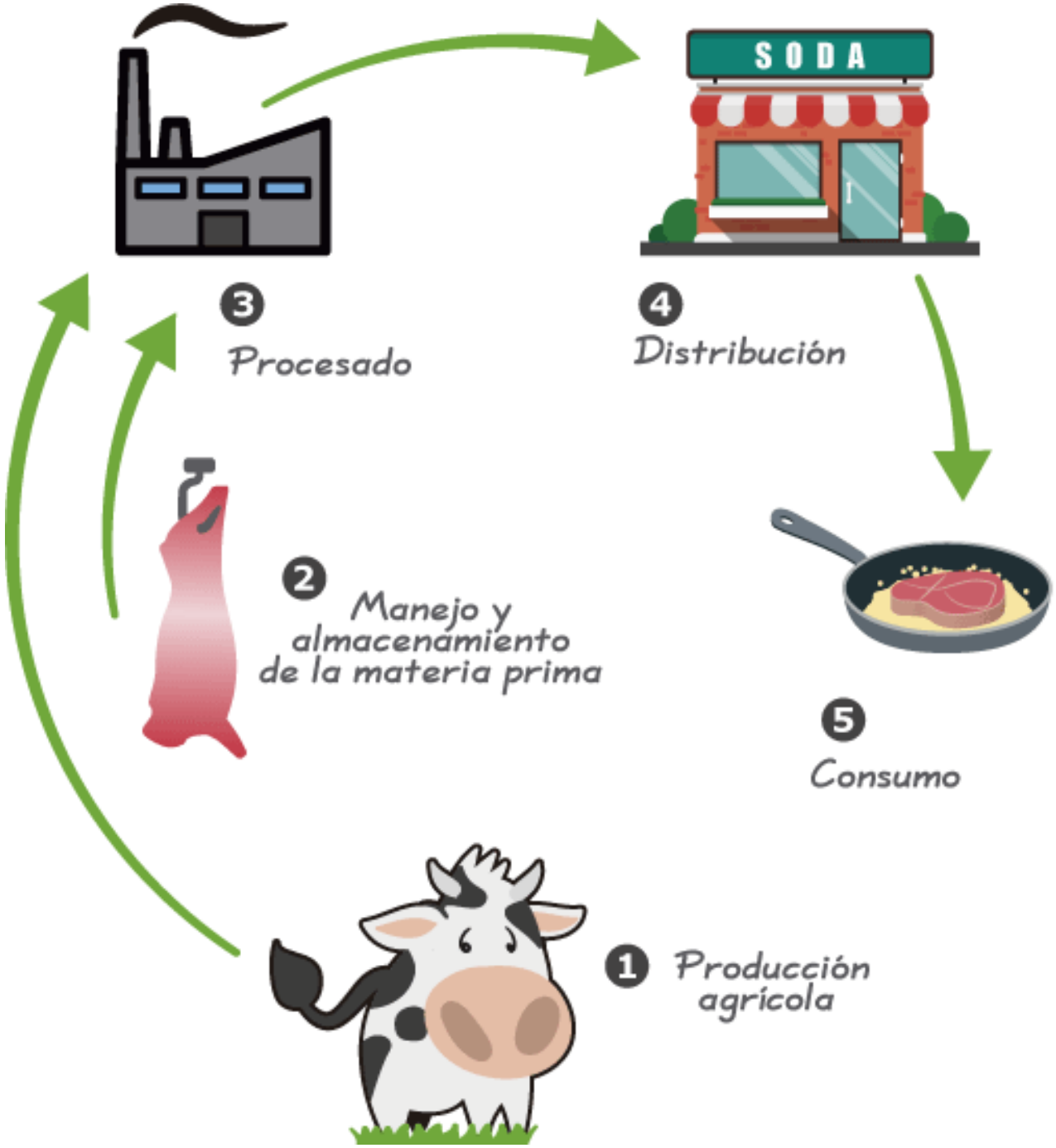
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES



Son una **herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano** y se centran en la higiene y la manipulación de los alimentos.



Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS

Las BPM'S se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos:

Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

¿CUÁL ES EL ALCANCE DE LAS BPM?

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

LO MÁS IMPORTANTE PARA LA EMPRESA…

- ✓ Disminuye el consumo de materiales.
- ✓ Ahorra insumos.
- ✓ Disminuye los reprocesos.
- ✓ Reduce los accidentes de trabajo.
- ✓ Mejora el ambiente laboral.
- ✓ La calidad es consistente.



LOS 5 ELEMENTOS CLAVES EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES



Personas

Comprender las funciones y responsabilidades



Productos

Especificaciones claras en cada fase de la producción



Procesos

Debidamente documentados, sencillos y coherentes



Procedimientos

Directrices para emprender procesos críticos



Instalaciones

Limpieza y calibración de los equipos

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO – RESOLUCIÓN 0719

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

Riesgo alto







CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO – RESOLUCIÓN 0719

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

Riesgo
medio







CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN EL RIESGO – RESOLUCIÓN 0719

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

Riesgo bajo









EL MANIPULADOR

Es toda persona que está en contacto directo con el alimento durante todo el proceso de transformación de este y que puede influir en la inocuidad o calidad sanitaria.



REQUISITOS A CUMPLIR EL MANIPULADOR DE

1. Buen estado de salud.
2. Educación y capacitación permanente.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.



Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

“LAS PERSONAS SON EL PRINCIPAL TRANSPORTE GRATIS PARA LOS MICROORGANISMOS”



ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR

- El personal debe contar con buen estado de salud.
- Certificación médica de aptitud para manipular alimentos.
- Certificación médica (1 vez al año) o cada vez que sea necesario por razones clínicas o epidemiológicas.
- Realizar exámenes y registrar acciones correctivas y preventivas del estado de salud.



Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR

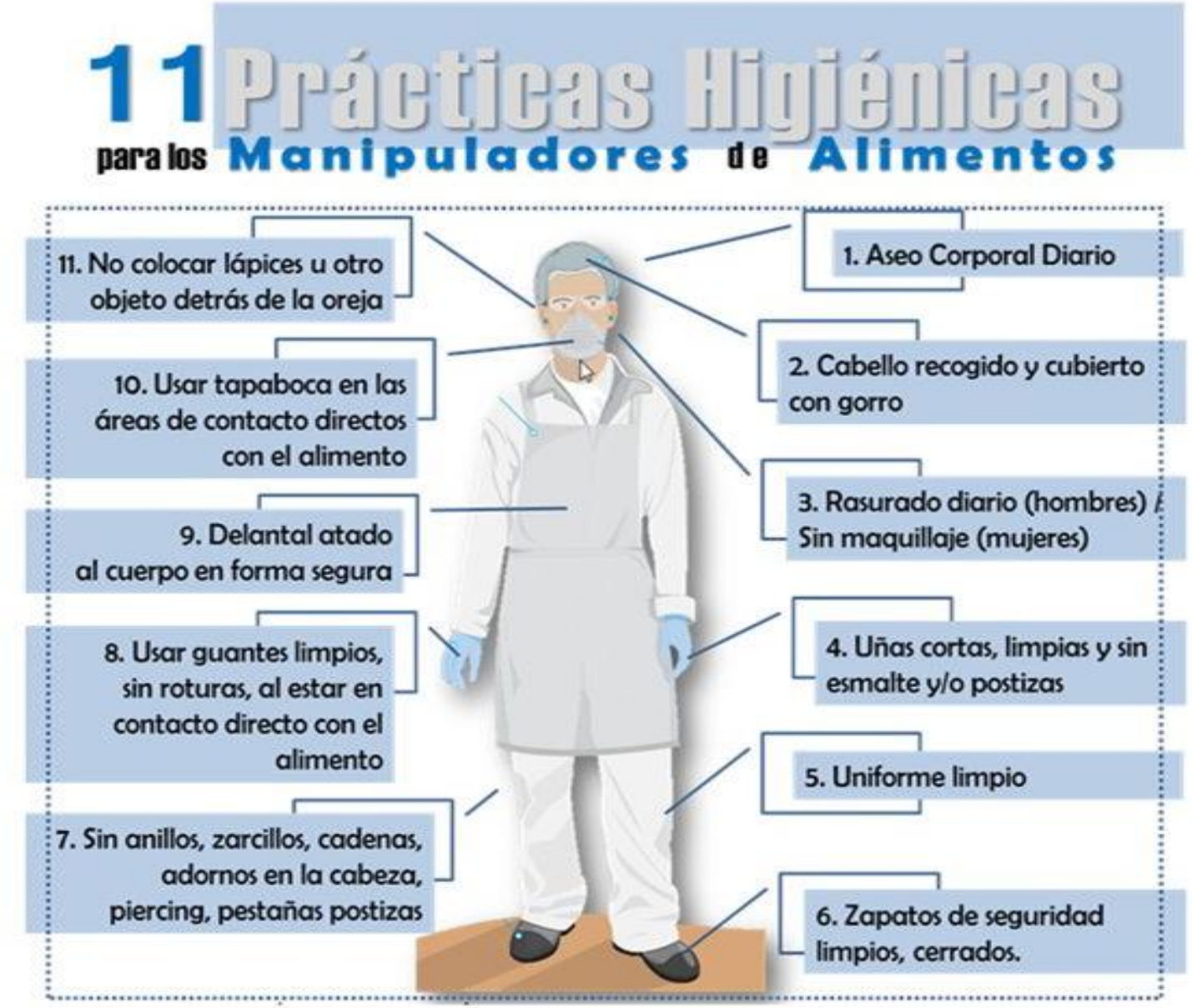
- Después de ausencia siempre certificado de aptitud.
- La empresa debe garantizar el seguimiento a los tratamientos médicos.
- Es nuestra responsabilidad comunicarnos con el coordinador de producción, cuando presentemos una enfermedad susceptible de transmitirse.
- La empresa debe tomar medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Bañarse diariamente
- Usar cofia cubriendo la totalidad del cabello
- Usar tapabocas
- Ropa limpia, apropiada y completa
- Manos limpias y desinfectadas
- Usar guantes
- Reportar heridas o cortadas al encargado de planta
- Calzado limpio y apropiado (cerrado y no tela).



PRÁCTICAS A

- No usar pasadores ni aretes
- No estornudar ni toser
- No fumar ni comer ni consumir bebidas
- No usar perfume
- No usar anillos, reloj o cadenas (collares)
- No uñas largas ni con esmalte
- No masticar chicle en el área de producción
- No escupir en el suelo
- No fumar
- No usar maquillaje
- No usar el celular en el área de trabajo.



¿Y QUÉ COMPONE EL UNIFORME Y CÓMO DEBE

El uniforme debe estar limpio, completo y comprende:

- Camisa
- Pantalón
- Gorro, Guantes y Protector naso-bucal (donde se requiera)
- Zapatos o botas
- Ropa interior
- Si las prendas de vestir (uniforme) son lavadas en casa, debe hacerse por separado de las demás prendas.)



LAVADO DE MANOS

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

¿CUÁNDO SE DEBEN LAVAR Y DESINFECTAR LAS MANOS?

- Antes de comenzar a trabajar.
- Cada que entre al área de trabajo.
- Después de tocar equipos o superficies sucias.
- Después de utilizar el servicio de baño, manejar dinero, comer o fumar.
- Después de tocar cualquier parte del cuerpo que no esté limpia.
- Después de toser o estornudar.
- Después de trabajar con alimentos crudos.
- Después de tocar elementos personales (celular).



Lavarse las manos con agua y jabón es la intervención de salud más simple y más económica que salva vidas.

EDUCACIÓN Y

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES

- Plan de capacitación continuo y permanente de por lo menos **10 horas anuales** sobre temas de la resolución.
- Los capacitadores externos deben demostrar su idoneidad, formación y experiencia.
- Formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- Avisos alusivos a manipulación de alimentos, distribuidos en la planta de producción.



CIERRE

Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao

gestar.pro
PROYECTOS CONSULTORES



"taller 5.

gestar.pro	Alcaldía Municipal Santander de Quilichao	**GESTAR PROYECTOS CONSULTORES S.A.S.** **NIT. 900369299-4** **FORMATO DE LISTADO DE ASISTENCIA**	Código: F-001 Versión: 02 Fecha: 26-10-2025 Página: 1 de 1

EVENTO/TEMA: Buenas Practicas Agricolas. y Buenas prácticas de Manufacta.

LUGAR (MUNICIPIO): Auditorio Restaurante Ricuras

FECHA: 25 Nov/2023.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	GÉNERO F	GÉNERO M	EDAD	GRUPO/ÉTNICO INDIGENA	GRUPO/ÉTNICO AFRO	GRUPO/ÉTNICO CAMPESINO	TELÉFONO E-MAIL	ORGANIZACIÓN/ UNIDAD PRODUCTIVA	FIRMA
1	Rocio Tamborondo	34602984	X		51		X		3146108411	Café Cordon de oro	
2	Pablo Andres Zapata	10499304		X	39			x	3206456229	Emprendedor	
3	Ulvia Alvarez C.	48656889	X		58				3113906116	Deleite campesino	
4	Deny J Bolledo A	1062313311	X		31			X	3128518753	Deleites. Cafe.	
5	Felix Sanmartin.	98[illegible]18		X	47	X			3002882387	Artesanato Q.	
6	Ruby Patricia Lazo Bolaños	34.607.023	✓		48		✓		3233422960	comercializadora Dulcas D'ons	
7	Miguel J Arango	10742444		X	39				3152600309	Arango asesoria	
8	Judith Cifuentes	34593715	✓						3116664416	Lorenza Campos	
9	ANGOCCA YANETH L.	29113082	X				✓		judithcifuentes60@gmail.com anyd-02@hotmail.com	Alcaldía	
10	Leydi Y. Sanchez	34614074	✓					✓	3113418468	SFEA	
11	Claudio Morales Jam	1062179592	X						3122349178	Fomento	
12	Claudia Arias	351603.400	X					x	3045920433	NIKOZ FRESH FOODS	
13	Wbeimar Fabian Cifuentes	3023447240		X					3023447240	Cafe y Cannabis	
14	Yolanda Casso	34'593841							3137480418	Amas	
15	Maria Eugenia Victoria.	48605435.			48.				3218954769.	Arepas	

Nombres, apellidos y firma del responsable de actividad Luz Dora Castañeda D
Viviana Pérez Gómez

Al firmar este listado, el titular autoriza de forma libre, expresa e informada a **Gestar Proyectos Consultores S.A.S** para recolectar, almacenar y usar los datos personales suministrados, para fines de registro y comunicación de acuerdo con la política de tratamiento de datos de la empresa, la cual cumple con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012."

Taller 5.

gestar.pro	Alcaldía Municipal Santander de Quilichao	GESTAR PROYECTOS CONSULTORES S.A.S. NIT. 900369299-4 FORMATO DE LISTADO DE ASISTENCIA	Código	F-001
			Versión	02
			Fecha	26-10-2025
			Página	1 de 1

EVENTO/TEMA: Buenas Practicas Agricolas y Buenas practicas de Manufactura.

LUGAR (MUNICIPIO): Auditorio Restaurante Ricuras

FECHA: 25 Nov/2025

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	GÉNERO F	GÉNERO M	EDAD	GRUPO/ÉTNICO INDIGENA	GRUPO/ÉTNICO AFRO	GRUPO/ÉTNICO CAMPESINO	TELÉFONO E-MAIL	ORGANIZACIÓN/ UNIDAD PRODUCTIVA	FIRMA
1	Yuris Cisley Sarria Mejia	25663426	F		62	castellano		campesina	3127321624	EMPRAFUTURO	Sarria Yuris
2	Deisy Castillo Z	34604750	X		49		X		3105974445.	Emprendedora	Deisy
3	JAVIER [illegible]	1062306006		X	33	X			317 [illegible] 9 46 82	LAS INMEJORABLES	JAVIER
4	Luz Dary Pacheco	31303185	X		67				[illegible] 3046102	Vitalchi	[illegible]
5	William Cuero	16502068		X					3217007220		William Cuero
6	Angelica M. Moreno	66782579	X				X		3166034755 angelicakarespastelenaterna@gmail.com	emprendedora	
7	Nelson Alfonso Lopez Vivas	1062323926		X	29	X			3234424537	Emprendedor	Nelson Lopez
8	Rosana Valencia	34616714			39				3117906111	Plantanitos	Rosana
9	Julia Elena Gonzalez Usuriaga	34613235	X		42			X	3106037666 Juliagonzalez@hotmail.com	café	Julia Elena G
10	JORGE E. RUEDA	10.484 632		X	58			X	3166902513 jolgeruedas@gmail.com	CAFE	JER
11	MARIO VIDAL	1115.070.518			36				3213413730	CASITA ROJA	
12	Paola Palacios	1115064050	X		39				3508630053	Casita Roja	
13	Mayra A Gonzalez	1126227365	X		41				312.601 8390	Emprendedora	Mayra
14	HUBAIDER CARABALI R	10491248		X	48		X		3113297560	emprendedor	
15	Bairon Zeppe Camacho	1059841135		X	27				3117727589	Reposteria	Bairon Z.

Nombres, apellidos y firma del responsable de actividad: Luz Dary Castañeda D. Viviana Pérez Gómez.

Al firmar este listado, el titular autoriza de forma libre, expresa e informada a **Gestar Proyectos Consultores S.A.S** para recolectar, almacenar y usar los datos personales suministrados, para fines de registro y comunicación de acuerdo con la política de tratamiento de datos de la empresa, la cual cumple con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012."

Talleres

gestar.pro PROYECTOS CONSULTORES	Alcaldía Municipal Santander de Quilichao	GESTAR PROYECTOS CONSULTORES S.A.S. NIT. 900369299-4 FORMATO DE LISTADO DE ASISTENCIA	Código	F-001
			Versión	02
			Fecha	26-10-2025
			Página	1 de 1

EVENTO/TEMA: Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas prácticas de Manufactura.

LUGAR (MUNICIPIO): Auditorio Restaurante Ricuras.

FECHA: 25 Nov./2025.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	GÉNERO F	GÉNERO M	EDAD	GRUPO/ÉTNICO INDIGENA	GRUPO/ÉTNICO AFRO	GRUPO/ÉTNICO CAMPESINO	TELÉFONO E-MAIL	ORGANIZACIÓN/ UNIDAD PRODUCTIVA	FIRMA
1	Miguel J Arango	10742444		X	39				3152600309	Arango Charcutería	
2	MAURICIO A. VASQUEZ	10492849		X	47				3219023581	MADEECO2 YOTABOX	
3	Maria Nur Vivas	25655360	X		54	X			3234424531	Arepas de choclo Quilichao	
4	Nelson Alirio Lopez Vivas	10623923926		X	29	X			3234474537	Arepas de choclo Quilichao	Nelson Lopez
5	EDISON MAHECHA T.	1.144.024.225		X	36				31286896 76.	DON PASTELLO	EDISON MAHECHA T.
6	Fabian Cifuentes M	1062291603		X	36				3023447240	Cafe y cannabis	
7	Valentina Bustos	1144211465	X		76				3045931562.	Mava postres	
8	Diana M. Miranda A.	1144160320	X						3197656204 marcelamiranda1392@gmail.com	MAVA postres	
9	Ruby Patricia Lopez B.	34607023	X		48		X		3233422960	DULCES D'ORO	
10	Julieth Isabelly Bitonco	1061697361	X		38	X			3155205252	Bito's Ahumados al Frío	
11	Nohelia Palacios	34605510	X		50				3146460996	Nos Cocados	
12	Paola Palacios	1115064050	X		39				3508630053	Ancestralia	
13	Viviana Correa	38642620	X		42				3003615474	Ancestral.	
14	Yessica Alejandra R.	1143845038	X		34				311 333 4325	Productos Capilares	Yessica A.
15	Madeleine Palacios	1062299082	X		31				3042819682	Madeleine	Maddaine P.

Nombres, apellidos y firma del responsable de actividad Lyz Dora Castañeda D. Viviana Pérez Gómez Yepes.

Al firmar este listado, el titular autoriza de forma libre, expresa e informada a **Gestar Proyectos Consultores S.A.S** para recolectar, almacenar y usar los datos personales suministrados, para fines de registro y comunicación de acuerdo con la política de tratamiento de datos de la empresa, la cual cumple con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012."

45

REGISTRO FOTOGRÁFICO TALLERE EN BPA Y BPM

PROYECTO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EMPRESARIALES Y SANITARIAS PARA EMPRENDEDORES RURALES DE SANTANDER DE QUILICHAO"

Actividad: Taller 5 – BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Fecha: 28 de noviembre de 2025
Lugar: Auditorio – Panadería Ricuras





PRESENTACIÓN TALLER
…Ver Anexo BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS…



PRESENTACIÓN TALLER
…Ver Anexo BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – RESOLUCIÓN 2674 DE 2013…


BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS (RESOLUCIÓN 2674/2013)
Noviembre de 2025
GESTAR PROYECTOS CONSULTORES S.A.S.
Alcaldía Municipal
Santander de Quilichao
gestar.pro
1
AGENDA
JORNADA
ACTIVIDAD
2:00 a 2:15 p.m. Registro de asistencia
2:15 a 3:00 p.m. Taller Buenas Prácticas Agrícolas - BPA
3:00 a 3:45 p.m. Taller BPM (Definición y alcance, Clasificación de los alimentos, manipulación de alimentos y ETAS)
3:45 a 4:00 p.m. Refrigerio
4:00 a 4:45 p.m. Taller BPM (BPM, Instalaciones)
4:45 a 5:00 p.m. Cierre del encuentro
2
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS
Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano y se centran en la higiene y la manipulación de los alimentos.
3
Procesado
Distribución
Consumo
Producción agrícola
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS
Las BPM'S se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos:
Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
¿CUÁL ES EL ALCANCE DE LAS BPM?
LO MÁS IMPORTANTE PARA LA EMPRESA...
✔ Disminuye el consumo de materiales.
✔ Ahorra insumos.
✔ Disminuye los reprocesos.
✔ Reduce los accidentes de trabajo.
✔ Mejora el ambiente laboral.
✔ La calidad es consistente.
LOS 5 ELEMENTOS CLAVES EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM
Personas
Comprender las funciones y responsabilidades
Productos
Especificaciones claras en cada fase de la producción
Procesos
Debidamente documentados, sencillos y coherentes
Procedimientos
Directrices para emprender procesos críticos
Instalaciones
Limpieza y calibración de los equipos