PLAN DE CAPACITACIÓN DE EDUCACIÓN SANITARIA

ACTA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Tema: Procesos en el Servicio de Alimentos

HORA: 4:00 PM – 6:00 PM
Fecha: 01/12/2025
Lugar: JARDIN INFANTIL VILLA MARY

ORDEN DEL DÍA:

1. SALUDO
2. APLICACIÓN DEL PRE-TEST
3. SOCIALIZACIÓN PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS
4. APLICACIÓN POST-TEST
5. FIRMA DEL ACTA

Desarrollo

En la tarde de hoy se da inicio a la socialización del tema procesos en el servicio de alimentos, pero antes de esto la nutricionista encargada de la socialización realiza el pre-test, para luego iniciar con el respective tema donde se tienen en cuentas los subtemas que se relacionan a continuación:

1. Compra de alimentos

- Se revisó que el proceso de adquisición de alimentos se realice únicamente a proveedores aprobados y certificados.

- Se verificó el cumplimiento de criterios como fechas de vencimiento vigentes, empaques adecuados y certificaciones sanitarias.

- Control de cadena de frío en productos perecederos.

- Registro documentado de cada compra.

Scanned with CamScanner

2. Transporte de alimentos

- Condiciones adecuadas de limpieza y desinfección de vehículos.
- Mantenimiento de temperaturas de conservación.
- Protección contra plagas o contaminación.
- Planillas de control térmico y de higiene.

3. Recibo de alimentos

- Inspección visual y sensorial del producto.
- Verificación de temperaturas.
- Registro en formatos de recepción y trazabilidad.
- Rechazo de productos en mal estado o con empaques deteriorados.

4. Preparación de alimentos

- Higiene personal adecuada del personal manipulador.
- Separación de alimentos crudos y cocidos.
- Limpieza y desinfección de utensilios y superficies.
- Cocción a temperaturas seguras y manejo higiénico general.

5. Servido y distribución

- Mantener alimentos calientes por encima de 60°C y fríos por debajo de 5°C.
- Uso correcto de utensilios de servicio.
- No manipular con las manos alimentos listos para consumo.
- Transporte interno seguro y oportuno.

3. Conclusiones

• Se evidencian avances en el cumplimiento de BPM en todas las etapas revisadas.
• Se recomienda fortalecer los registros de trazabilidad y control de temperatura.
• La capacitación continua del personal manipulador es clave para garantizar la inocuidad.
• El cumplimiento de BPM mejora la calidad del servicio y reduce riesgos sanitarios.

Scanned with CamScanner

Luego de realizar la socialización y aclarar las dudas por parte de las participantes se procede a realizar el post-test dando así por finalizada el plan de capacitación de buenas prácticas de manufactura del año 2025

Responsable

Helena Ines Lopez

C.C 52267892





Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PRE-TEST

Nombre completo: Rocío Morales Meza

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) X Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- b) X Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) X Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) X Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- c) X Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
POST-TEST

Nombre completo: Rocio Morales Meza.

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) X Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- b) X Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) X Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) X Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- c) X Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PRE-TEST

Nombre completo: Tercilia Mendoza Hernández

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
POST-TEST

Nombre completo: Cecilia Mendoza Hernández

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PRE-TEST

Nombre completo: Edelma sicua anibal

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- (a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- (b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- (c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- (c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- (c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
POST-TEST

Nombre completo: Edima Sara anibal

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- (b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- (b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- (c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- (b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- (c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PRE-TEST

Nombre completo: Jesica Paola gonzalez.

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- (b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- (b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- (b) 10 °C
- c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- (b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- (c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
POST-TEST

Nombre completo: Yesica Paola gonzalez.

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- (b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- (b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- (c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- (b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- (c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
POST-TEST

Nombre completo: Juan Vergara B.

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- (b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- (b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- (c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- (b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- (c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PRE-TEST

Nombre completo: Jans Vargara R.

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- (b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- (b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- (c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- (b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- (c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
PRE-TEST

Nombre completo: Soleida Mendoza

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA
POST-TEST

Nombre completo: Soleida Mendoza

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

- a) Normas para mejorar el sabor de los alimentos
- b) Conjunto de procedimientos para garantizar la inocuidad alimentaria
- c) Reglas para decorar el área de cocina
- d) Controles para vender más productos

2. ¿Qué debe revisarse al momento de comprar alimentos?

- a) Solo el precio
- b) Fecha de vencimiento, estado del empaque y proveedor
- c) El color del empaque
- d) El diseño de la marca

3. ¿Cuál es la temperatura correcta para conservar alimentos fríos?

- a) 20 °C
- b) 10 °C
- c) Menor o igual a 5 °C
- d) 15 °C

4. ¿Qué acción NO es correcta al recibir alimentos?

- a) Registrar la temperatura
- b) Aceptar productos con empaque roto si el alimento parece bien
- c) Verificar olor, textura y color
- d) Revisar la fecha de vencimiento

5. ¿Qué elemento es indispensable durante la manipulación de alimentos?

- a) Uso de accesorios (anillos, pulseras)
- b) Ropa de calle
- c) Uniforme limpio, gorro y manos limpias
- d) Manipular con las manos directamente

Scanned with CamScanner

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA
CAPACITACIÓN BPM

1. Tema: Procesos en el Servicio de Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Jardin Villa Mary 3. Fecha y hora: 01/05/2025 4:00pm - 06:00pm

4. Nombre responsable: Helena Lopez 5. Dependencia responsable:

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	Zoleima Sierra Anibal	C.C.	1007166215	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar servicios Generales	Contratista	Zoleimas421@gmail.com	3219219726	Zoleima Sierra
2	Soleidy Mendoza	C.C.	1216976409	J.I.C. VILLA MARY	Aux Servicios Generales	Contratista	yolemen1416@gmail.com	3249396855	Soleidy
3	Yesica Gonzalez	C.C.	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Aux servicios Generales	Contratista	yesmaljose965@gmail.com	3103199556	yesica
4	Leticia Mendoza	C.C.	1085099764	J.I.C. VILLA MARY	personal de servicio de alimento	Contratista	Leicimp@gmail.com	3144616253	Leticia
5	Rocio Morales Meza	C.C.	45469178	J.I.C. VILLA MARY	P.S Manipuladora Alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3043677762	Rocio Mm
6	Janis Vergara	C.C.	26203696	J.I.C. VILLA MARY	P.M. Alimentos	Contratista	Jannsbere6@gmail.com	3023721247	Janis
7									
8									
9									
10									
11									
12									

Scanned with CamScanner