ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 15/11/2025
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.

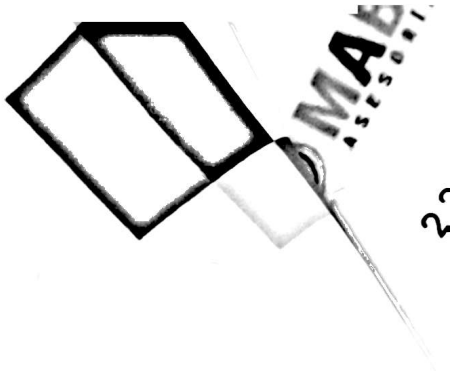
La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad para evitar la propagación. Con el **JARDIN INFANTIL SAN PABLO MANITOS UNIDAS**

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. OBJETO DEL ACTA

Dejar constancia de la capacitación realizada al personal vinculado al servicio, en temas fundamentales para el aseguramiento sanitario y la prevención de riesgos asociados a la inocuidad alimentaria, en cumplimiento de los lineamientos nacionales vigentes, el Decreto 1990 de 2019 y el fortalecimiento de competencias del equipo frente al Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Powered by CamScanner



2. TEMAS TRABAJADOS

2.1. Claves de la Inocuidad Alimentaria

Durante la sesión se socializaron las claves internacionales y nacionales para garantizar la inocuidad en la cadena alimentaria, abordando:

Mantener la limpieza
Lavado frecuente de manos.
Limpieza y desinfección de utensilios, superficies y áreas de trabajo.
Control de plagas y disposición correcta de residuos.
Separar alimentos crudos de los cocinados
Prevención de la contaminación cruzada.
Uso diferenciado de tablas, cuchillos y recipientes.
Almacenamiento seguro en refrigeración.
Cocinar completamente los alimentos
Temperaturas internas seguras según tipo de alimento.
Riesgos asociados a alimentos mal cocidos (bacterias, parásitos).
Mantener los alimentos a temperaturas seguras
Cadena de frío.
Rangos de riesgo: 5°C a 60°C.
Control de calentamiento y enfriamiento rápido.
Utilizar agua y materias primas seguras
Control de proveedores.
Inspección visual y sensorial de materias primas.
Manejo de productos vencidos o en mal estado.

Estas claves fueron explicadas con ejemplos prácticos aplicados al contexto del servicio, reforzando la importancia de la vigilancia permanente.

Powered by CamScanner

2.2. Decreto 1990 de 2019

Se realizó una explicación detallada del Decreto 1990 de 2019, el cual establece disposiciones relacionadas con la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, así como la responsabilidad de los operadores del servicio.

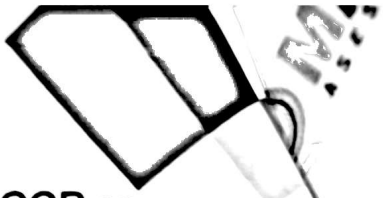
Los puntos abordados incluyeron:

- Lineamientos para establecimientos donde se manipulan alimentos.
- Condiciones sanitarias mínimas obligatorias.
- Competencias del manipulador de alimentos.
- Importancia de contar con capacitación continua.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como requisito básico.
- Responsabilidad del operador y del personal en la prevención de riesgos sanitarios.
- Registros, control de procesos y documentación obligatoria.
- Verificación interna mediante listas de chequeo.

Se resaltó la obligatoriedad de dar cumplimiento al decreto para garantizar la seguridad alimentaria de la población atendida y evitar riesgos sanitarios.

2.3. Inducción al Sistema HACCP

Powered by CamScanner



Se llevó a cabo una inducción general al sistema HACCP como metodología mundialmente reconocida para garantizar la inocuidad en las etapas de producción y preparación de alimentos.

Objetivo de la Inducción HACCP

Brindar conocimientos básicos sobre la metodología HACCP.

Reconocer los tipos de peligros (biológicos, físicos, químicos y alérgenos).

Identificar puntos críticos de control dentro del proceso.

Comprender la importancia de los registros y la verificación.

Preparar al equipo para futuras implementaciones o auditorías.

Contenido de la Inducción

Definición y propósito del HACCP

Herramienta preventiva para identificar y controlar peligros.

Principios del Sistema HACCP

Realización del análisis de peligros.

Determinación de puntos críticos de control (PCC).

Establecimiento de límites críticos.

Powered by CamScanner

Monitoreo de PCC.

Acciones correctivas.

Verificación.

Registros y documentación.
Importancia de los diagramas de flujo del proceso
Mapeo de actividades desde la recepción hasta el servicio.
Ejemplos prácticos aplicados al servicio
Control de temperatura de cocción.
Control de refrigeración.

Higiene en la manipulación.

3. ACTIVIDADES REALIZADAS DURANTE LA CAPACITACIÓN

Socialización teórica mediante guía y lineamientos institucionales.

Revisión de casos prácticos asociados a riesgos alimentarios.

Realización de ejercicios de identificación de peligros en el proceso actual.

Análisis de actividades diarias bajo las claves de inocuidad.

Retroalimentación sobre hallazgos durante la vigilancia interna.

Compromiso del equipo de reforzar el cumplimiento del Decreto 1990 de 2019.

Simulación de un punto crítico de control y registro de monitoreo.

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

Espacio de preguntas y resolución de dudas.

4. COMPROMISOS DEL PERSONAL

- Cumplir y aplicar en su totalidad las claves de inocuidad alimentaria.
- Mantener actualizados los registros de limpieza, temperaturas y controles.
- Acatar las directrices del Decreto 1990/2019 en todas las etapas del proceso.

Participar activamente en futuras inducciones, actualizaciones y auditorías.

Garantizar el uso correcto de EPP y buenas prácticas higiénicas.

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
Angie Tatiana Montoya T	1019987248	
Mitzi Damaris Moreno M	39761460	
Judy Alexandra Samaca G	1.051.210.785.	
Nemesia Maria Guzman G	23049882	

La presente se firma a los 15 días del mes de Noviembre 2025

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

Powered by CamScanner