

CANASTA ALIMENTARIA – CABILDO INDÍGENA MUISCA DE BOSA
PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE
CONTRATO 10602 – 2025

ELABORADO POR: ANDREA ACOSTA. NUTRICIONISTA

El presente Plan de capacitación está orientado a mantener actualizados los conocimientos, habilidades y prácticas del grupo de colaboradores logísticos de Cabildo Muisca de Bosa que participan en la entrega mensual de Canastas alimentarias y en la elaboración y distribución de refrigerios tradicionales e industrializados. A pesar que los colaboradores han realizado procesos previos de capacitación sobre los temas de manipulación de alimentos, es un compromiso de la modalidad de Canasta alimentaria para Cabildos indígenas mantener espacios de refuerzo en los temas fundamentales sobre buenas prácticas de manufactura, procedimientos de higiene y normativas vigentes, asegurando que conozcan y apliquen correctamente las normas establecidas y que se minimicen los riesgos de contaminación de los alimentos entregados.

Por lo anterior es necesario e importante que todo el personal involucrado en las operaciones de Canasta alimentaria cuente con los conocimientos necesarios y en este sentido este **plan de capacitación** tiene como objetivo principal facilitar que los participantes refuercen sus herramientas teóricas y prácticas para identificar y aplicar correctamente las normas de manipulación de alimentos y así promover un desarrollo seguro e higiénico de la operación de entrega de alimentos en el Cabildo.

A través de sesiones MENSUALES de círculo de Palabra con apoyos didácticos, materiales actualizados y ejercicios prácticos, se busca fomentar entre el grupo colaborador la responsabilidad y compromiso con la inocuidad alimentaria en todos los procesos de Canasta alimentaria para la vigencia actual y venideras. Los conocimientos y habilidades previos del grupo serán línea de base para retomar los temas y su aplicación en las dinámicas de operación propios de la modalidad.

CRONOGRAMA - PLAN DE CAPACITACION GRUPO B.P.M.

CONTRATO 10602 – 2025

	MES	TEMA	METODOLOGÍA	DURACION DE LA SESION	RESPONSABLE Y SOPORTES
1	NOVIEMBRE 2025	Introducción de las BPM Importancia, responsabilidad y riesgos en la manipulación de alimentos	Encuentros presenciales en círculo de palabra. Se socializará material informativo y se compartirán los conocimientos del grupo confrontándolos y complementándolos con las normas y principios vigentes de las BPM revisadas en cada sesión. Se contará con apoyo de presentaciones en PPT, fichas ilustrativas, estudios de caso, juegos de apareamiento, formas impresas para completar con palabras o esquemas, a fin de hacer más pedagógicos los espacios de Palabra. La evaluación pre y post de cada sesión se realizará oralmente y se sistematizará en el acta de las sesiones.	1.5 horas	<u>Orientadora:</u> Nutricionista dietista <u>Soportes</u> Lista de asistencia, pretest y postest no convencional (círculo de Palabra), material informativo trabajado.
2	DICIEMBRE 2025	Refuerzo plan de saneamiento básico de cabildo a los manipuladores de alimentos, vigencia 10602 de 2025. Generalidades de la implementación.		1.5 horas	
3	ENERO 2026	Marco normativo actual sobre el tema de BPM a partir de las que el manipulador de alimentos debe realizar sus acciones.		1.5 horas	
4	FEBRERO 2026	Fortalecimiento en conceptos básicos: Inocuidad alimentaria, Contaminación (biológica, física, química), Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y Manipulador de alimentos: perfil, deberes y riesgos.		1.5 horas	
5	MARZO 2026	Higiene personal del manipulador: Aseo personal diario, Uso adecuado de EPP, Lavado y desinfección de manos (técnica y momentos), Conductas prohibidas.		1.5 horas	
6	ABRIL 2026	Control sanitario en la recepción de alimentos: Verificación de proveedores, Revisión de temperatura, integridad del empaque, rótulos y fechas, Criterios de rechazo.		1.5 horas	
7	MAYO 2026	Almacenamiento adecuado: Clasificación de alimentos, Reglas de temperatura, Rotación, Orden, limpieza y separación para evitar contaminación cruzada.		1.5 horas	
8	JUNIO 2026	Manipulación y preparación de alimentos: Prácticas higiénicas durante el procesamiento, Separación de alimentos crudos y listos para consumo, descongelación segura, Cocción, enfriamiento y recalentamiento seguros, Manejo de utensilios y superficies.		1.5 horas	
9	JULIO 2026	Limpieza y desinfección: Diferencia entre limpieza y desinfección, Procedimientos estandarizados (POES), Frecuencias y productos permitidos, manejo seguro de químicos.		1.5 horas	

ACTA DE REUNIÓN

Fecha:	14 ENERO 2026
Lugar:	CIMB sede San Bernardino
Horario:	4:30 pm a 6:30 pm
Convocados:	GRUPO COLABORADORES BPM
Objetivo:	Desarrollo de la sesión mensual de Plan de capacitación BPM. Tema: Normatividad sobre el tema de BPM e inocuidad alimentaria Asistentes: Se adjunta listado de asistencia al final de acta de las personas participantes.
Orden del día	
1. Saludo y presentación de objetivos. 2. Desarrollo temático 3. Valoración final	
Desarrollo de la reunión: Se realizó el saludo y bienvenida de los participantes a la sesión indicando el objetivo de revisar el tema: Normatividad sobre el tema de BPM e inocuidad alimentaria <u>A manera de pretest se realizó un círculo de palabra con las preguntas orientadoras:</u> ¿Cuál es la normatividad colombiana asociada a los procesos de manipulación de alimentos? Los y las participantes responden de forma individual diciendo que... “hay unas leyes que dicen como se deben manipular los alimentos, no recuerdan el número exacto” ¿Qué es la inocuidad alimentaria? Las y los participantes indican que... “que la inocuidad esta relacionada con los procesos de limpieza, buena manipulación de los alimentos, ser limpios y organizados, entre otros”. Se socializó, de acuerdo a la presentación compartida: 1. Normatividad sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Las BPM son un conjunto de principios y normas que garantizan que los alimentos se fabriquen, manipulen y almacenen en condiciones higiénicas adecuadas, asegurando su inocuidad y calidad sanitaria. Normas vigentes en Colombia:	

1. Decreto 3075 de 1997 (Ministerio de Salud):
Es la norma base que establece los requisitos sanitarios para el funcionamiento de fábricas y expendios de alimentos. Define las BPM obligatorias para la industria alimentaria.
 - o Requisitos de infraestructura, equipos y utensilios.
 - o Control de materias primas.
 - o Personal manipulador y control sanitario.
 - o Saneamiento básico y control de plagas.
 - o Producción y almacenamiento.
 - o Transporte y distribución.
2. Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud y Protección Social):
Reglamenta el Decreto 3075 y detalla los requisitos sanitarios y de inocuidad para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos y bebidas.
 - o Establece la obligatoriedad del Plan de Saneamiento Básico (PSB) y del Plan de BPM.
 - o Define la clasificación de los alimentos según su riesgo sanitario.
 - o Regula el registro sanitario INVIMA.
3. Decreto 1686 de 2012:
Regula las BPM específicas para bebidas alcohólicas, pero sirve como referencia técnica en otros sectores alimentarios.
4. Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013:
Aplica a la industria cárnica, estableciendo el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control.
5. Resolución 5109 de 2005:
Define los requisitos de rotulado o etiquetado de los alimentos y bebidas para el consumidor.

2. Inocuidad alimentaria

La inocuidad alimentaria se refiere a la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepare o consuma según su uso previsto.

Principales elementos de la inocuidad:

- Prevención de la contaminación física, química y biológica.
- Control a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo (“de la granja a la mesa”).
- Responsabilidad compartida: productores, distribuidores, manipuladores, autoridades sanitarias y consumidores.

Pilares del sistema de inocuidad:

1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
2. Buenas Prácticas de Higiene (BPH).
3. Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
4. Trazabilidad y gestión de riesgos.

Normativa relacionada:

- Decreto 60 de 2002: adopta el Sistema HACCP en plantas de alimentos de origen animal.
- Resolución 2674 de 2013: establece las condiciones para garantizar la inocuidad en toda la cadena alimentaria.
- Codex Alimentarius: base internacional que orienta la legislación colombiana en inocuidad.

Objetivo global:

Garantizar que los alimentos no representen riesgos para la salud pública, evitando enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y fortaleciendo la confianza del consumidor

Nombre responsable	¿Cuáles son las normas vigentes en Colombia para el tema de manipulación de alimentos?	¿A qué se refiere la inocuidad alimentaria?	¿Cuáles son responsabilidades de cumplir con la normatividad de BPM en el cabildo y proyecto de cocina?
Aurora Turpo	Todas las anteriores	que los alimentos no enfermen a las personas	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Yury Turpo	Todas las anteriores	realizar todos los procesos para entregar alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Elisa Neiza	Todas las anteriores	Tener buenas prácticas de manipulación de alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Maria Constanza Neiza	Todas las anteriores	Lavar y desinfectar los alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Maria Alina Chiquisique	Todas las anteriores	tener cuidado para no contaminar los alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Olga Pizaro	Todas las anteriores	Que los alimentos estén en buen estado	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Ayda Neiza	Todas las anteriores	tener buena manipulación de alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Maria Constanza Neiza	Todas las anteriores	Lavar los alimentos y las manos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Elizabeth Neiza	Todas las anteriores	Lavar bien los alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Gilberto Chiquisique	Todas las anteriores	saber manipular los alimentos y tener higiene	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Patricia González	Todas las anteriores	Lavar las manos para poder manipular los alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Mariana Chiquisique	Todas las anteriores	entender todo sobre la buena manipulación de alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Magdalena Neiza	Todas las anteriores	lavar los espacios limpios para preparar los alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Luz Day Anezo	Todas las anteriores	lavar todos los implementos para manipular alimentos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Fanny Neiza	Todas las anteriores	tener buenas prácticas con los alimentos para servirlos	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales
Daniel Betancor Sánchez	Todas las anteriores	Cumplir con las normas para que los alimentos estén en buen estado	Equipo BPM, Equipo cocina, servicios generales

Elaborado por: Andrea Acosta Quintana



Cabildo Indígena Muisca de Bosa

Reconocimiento Ministerio del Interior y de Justicia N° 4047 de 1999, NIT.830136900-1

"Un pueblo en reconstrucción y fortalecimiento"

LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: 14 Enero 2026	Lugar: Cabildo Muisca de Bosa
Objeto de la reunión: Realizar capacitación mensual BPM: Nomotitud	
Hora de inicio: 4:30 pm	Hora de finalización: 6:30 pm

Asistentes:

N°	Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo electrónico	Firma
10	Ledany Acevalto Tunjo	CIMB	Operaria	3203031997		
11	Daniel Esteban Sierra Sanchez	CIMB		3102282532		
12	Patricia Gopalez	CIMB	BPPI	3103084020		
13	Fanny Nuta F	CIMB	Salud	3125563219		
14	Andrea Acosta Quintana	CIMB	Nutricionista	3144318942	nutricioncanastacimb@gmail.com	
15	Jorge Alberto Guzman	CIMB		3134115889		

Acta elaborada por:

Transversal 87 B N° 79 C 42 sur Vereda San Bernardino-Bosa
Cabildo.muiscaBosa@hotmail.com
www.cabildomuiscaBosa.org

Versión 02: 01-05-2023
Página 5 de 5



Cabildo Indígena Muisca de Bosa

Reconocimiento Ministerio del Interior y de Justicia N° 4047 de 1999, NIT.830136900-1

"Un pueblo en reconstrucción y fortalecimiento"

LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: 14 Enero 2026	Lugar: Cabildo Muisca de Bosa
Objeto de la reunión: Realizar capacitación mensual BPM: Normatividad	
Hora de inicio: 4:30 pm	Hora de finalización: 6:30 pm

Asistentes:

N°	Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo electrónico	Firma
1	Margarita Palacios Yu	BPM		3194390133		Margarita Yu
2	Carmona Elisa Neita Tunga	BPM		3143304244		Elisa Neita
3	Magdalena Neita Tunga	BPM		3132772576		Magdalena Neita
4	María Constanza Neita Tunga	BPM		3209740521		María Constanza Neita Tunga
5	Lisson D Neita	BPM		3136950611		Lisson D Neita
6	He Olga Pintor Chiquasupe	BPM		3102571864		Olga Pintor
7	Ange Brava Neita	BPM		3126036261		Ange Neita
8	Maria Aliria Chiquasupe	BPM		3208798350		Maria Aliria Chiquasupe
9	Mariona R Chiquasupe	BPM		3125036171		Mariona Chiquasupe

Acta elaborada por:

Transversal 87 B N° 79 C 42 sur Vereda San Bernardino-Bosa
Cabildo.muiscabosa@hotmail.com
www.cabildomuiscabosa.org

Versión 02: 01-05-2023
Página 5 de 5