

ACTA N° 02

FECHA: Bogotá, 20 de enero de 2026.

HORA: 6:00 p.m. – 7:00 p.m.

LUGAR: Cabildo Indígena Inga de Bogotá..

TEMA: Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dirigida a manipuladores de alimentos, con énfasis en manejo de residuos sólidos, higiene personal, lavado de manos e indumentaria.

ASISTENTES: Anexo

ORDEN DEL DÍA:

- I Verificación de asistencia y apertura de la jornada.
- I Capacitación en manejo de residuos sólidos en el marco de las BPM.
- I Actividad participativa y evaluación de conocimientos (pre y post).
- I Cierre de la jornada y conclusiones.

DESARROLLO:**1. Verificación de asistencia y apertura de la jornada**

Se dio inicio a la jornada a las 6:00 p.m. con la verificación de asistencia de los participantes convocados. Se socializó el objetivo de la capacitación, resaltando la importancia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura para la protección de la salud de la comunidad y la prevención de riesgos sanitarios asociados a la manipulación de alimentos.

2. Capacitación en manejo de residuos sólidos en el marco de las BPM

Se desarrolló la capacitación enfocada en el manejo adecuado de residuos sólidos generados durante la preparación de alimentos, abordando los siguientes aspectos:

- Definición y tipos de residuos sólidos.
- Clasificación básica de residuos (orgánicos, reciclables, no aprovechables y peligrosos, cuando aplica).
- Riesgos sanitarios asociados al manejo inadecuado de residuos.
- Procedimientos correctos de separación, almacenamiento, disposición y retiro de residuos.
- Relación entre el manejo de residuos, la higiene personal, el lavado de manos y el uso adecuado de la indumentaria.

La información fue presentada de manera clara y contextualizada a las prácticas cotidianas de los manipuladores de alimentos.

3. Actividad participativa y evaluación de conocimientos

Se realizó una actividad participativa con los asistentes, orientada a identificar la correcta clasificación y disposición de diferentes tipos de residuos sólidos.

Adicionalmente, se aplicó una evaluación diagnóstica (pre) y una evaluación posterior (post) para verificar la comprensión de los contenidos abordados durante la jornada, evidenciando una mejora en el reconocimiento de prácticas adecuadas de manejo de residuos sólidos.

4. Cierre de la jornada y conclusiones

Se realizó el cierre de la capacitación resaltando los mensajes clave de la jornada, enfatizando que el manejo adecuado de los residuos sólidos hace parte integral de las Buenas Prácticas de Manufactura y del cuidado de la salud de la comunidad. La jornada finalizó a las 7:00 p.m.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar la correcta separación de residuos sólidos durante la manipulación de alimentos	Manipuladores de alimentos	Permanente
Realizar lavado de manos posterior a la manipulación de residuos	Manipuladores de alimentos	Permanente
Mantener los recipientes de residuos limpios, tapados y rotulados	Manipuladores de alimentos	Permanente
Realizar retiro oportuno de residuos del área de preparación	Manipuladores de alimentos	Permanente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero

Anexos:



COMITÉ INTEGRACIÓN SOCIAL DE BOGOTÁ D.C.
NIT: 8980429-4

FECHA: 10/02/2016 **HORA:** 10:00 **LUGAR:** SALÓN DE REUNIONES

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE CÉDULA	ÁREA	TELÉFONO	EMAIL
1	CONSEJO DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
2	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
3	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
4	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
5	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
6	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
7	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
8	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
9	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
10	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
11	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
12	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
13	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
14	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
15	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
16	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
17	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
18	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
19	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co
20	ALCALDE DE BOGOTÁ	8980429-4	SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	327 97 97	integracion@sdis.gov.co

ALCALDE DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Evaluación BPM - Pre

1. ¿La basura puede contaminar los alimentos?

☒ Sí ☐ No

2. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?

☐ Sí ☐ No

3. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?

☐ Sí ☐ No

4. ¿La basura atrae plagas?

☐ Sí ☐ No

5. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente está lleno?

☐ Sí ☐ No

Evaluación BPM - Post

6. ¿La basura puede contaminar los alimentos?

☐ Sí ☒ No

7. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?

☐ Sí ☒ No

8. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?

☒ Sí ☐ No

9. ¿La basura atrae plagas?

☒ Sí ☐ No

10. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?

☐ Sí ☒ No

CDS 1-07

Evaluación BPM - Pre

1. ¿La basura puede contaminar los alimentos?

☒ Sí ☐ No

2. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?

☐ Sí ☒ No

3. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?

☒ Sí ☐ No

4. ¿La basura trae plagas?

☐ Sí ☒ No

5. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?

☐ Sí ☒ No

Evaluación BPM - Post

6. ¿La basura puede contaminar los alimentos?

☐ Sí ☐ No

7. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?

☐ Sí ☐ No

8. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?

☐ Sí ☐ No

9. ¿La basura atrae plagas?

☐ Sí ☐ No

10. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?

☐ Sí ☐ No

Bogotá, 20 de Mayo de 2020

Evaluación BPM - Pre

1. ¿La basura puede contaminar los alimentos?
☐ Sí ☐ No
2. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?
☐ Sí ☐ No
3. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?
☐ Sí ☐ No
4. ¿La basura atrae plagas?
☐ Sí ☐ No
5. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?
☐ Sí ☐ No

Evaluación BPM - Post

6. ¿La basura puede contaminar los alimentos?

☒ Sí ☐ No

7. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?

☐ Sí ☒ No

8. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?

☒ Sí ☐ No

9. ¿La basura atree plagas?

☒ Sí ☐ No

10. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?

☐ Sí ☒ No

Evaluación BPM - Pre

1. ¿La basura puede contaminar los alimentos?
☐ Sí ☐ No

2. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?
☐ Sí ☐ No

3. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?
☐ Sí ☐ No

4. ¿La basura atrae plagas?
☐ Sí ☐ No

5. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?
☐ Sí ☐ No

Evaluación BPM - Post

6. ¿La basura puede contaminar los alimentos?

☒ Sí ☐ No

7. ¿Se pueden mezclar residuos orgánicos y reciclables?

☒ Sí ☐ No

8. ¿Después de sacar basura debo lavarme las manos?

☒ Sí ☐ No

9. ¿La basura atrae plagas?

☒ Sí ☐ No

10. ¿Los residuos deben sacarse solo cuando el recipiente esté lleno?

☐ Sí ☒ No







Elaboró: Ivan Ordoñez | Nutricionista



Nutricion Cabildo Inga <nutricioncabildoinga@gmail.com>

PLAN DE CAPACITACION BPM

1 message

Nutricion Cabildo Inga <nutricioncabildoinga@gmail.com>

Fri, Nov 21, 2025 at 2:11 PM

To: Lorena Castelblanco Mateus <lcastelblanco@sdis.gov.co>, Ana Julieta Pulido Serrano <apulidos@sdis.gov.co>, Diana Marcela Hurtado Cortes <dhurtadoc@sdis.gov.co>

Cc: Florentino Tandioy <copjflorentino@gmail.com>

Respetados/as,

Reciban un cordial saludo.

En el marco del cumplimiento de las actividades estipuladas en el componente técnico del contrato 10535/2025, me permito remitir el **cronograma de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** dirigido a los manipuladores de alimentos vinculados al proceso de entrega de canastas alimentarias.

Estas capacitaciones se desarrollarán de forma mensual, dos días antes de cada entrega programada, con una duración aproximada de una hora por sesión. La metodología incluirá presentaciones y actividades lúdicas adaptadas a las dinámicas comunitarias, con el fin de fortalecer los conocimientos y prácticas higiénico-sanitarias requeridas.

Adjunto a este correo encontrará el cronograma propuesto con fechas y modalidad de cada sesión.

Quedo atento a cualquier observación o ajuste que consideren pertinente.



PLAN DE CAPACITACION SANITARIA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM – CONTRATO (1).pdf
65K

PLAN DE CAPACITACION SANITARIA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BPM – CONTRATO 10535/2025 CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA

Plan de capacitación: todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura -BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas relacionadas con la manipulación de alimentos de las canastas cabildo indígena refrigerios, con el fin que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

No	Mes	Fecha estimada	Tema	Dirigido a	Impartido por	Duración	Metodología	Recursos utilizados
1	Diciembre	martes por confirmar	Introducción a BPM + riesgos alimentarios	Manipuladores de alimentos	Ivan Ordoñez Nutricionista	1 Hora	Virtual o presencial. Presentación con diapositivas adaptadas a la comunidad.	Presentación digital, lista de asistencia, pre/post test
2	Enero	martes por confirmar	Higiene personal y lavado de manos + indumentaria					
3	Febrero	martes por confirmar	Limpieza, desinfección y manejo seguro de superficies					
4	Marzo	martes por confirmar	Recepción, selección y almacenamiento de alimentos					
5	Abril	martes por confirmar	Control de plagas y residuos					
6	Mayo	martes por confirmar	Transporte y distribución segura de alimentos					
7	Junio	martes por confirmar	Rotulado, fechas de vencimiento y vida útil					
8	Julio	martes por confirmar	Taller práctico de cierre: armado seguro de canasta + checklist BPM					

