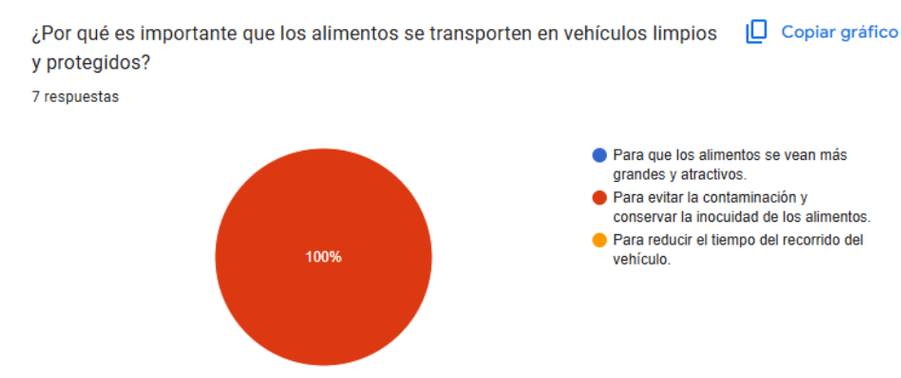
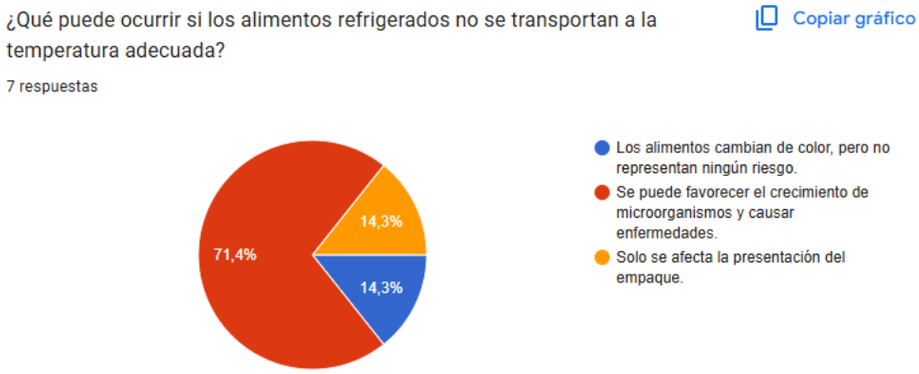
Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	19/01/2026 10:30 a 11:00 am – 2:00 a 2:30 pm
Tema	Capacitación de Buenas prácticas de manufactura: Transporte de alimentos
Desarrollo	**INTRODUCCIÓN:** El transporte de alimentos es una etapa fundamental dentro del servicio de alimentación, ya que garantiza que los productos lleguen en condiciones óptimas desde el lugar de preparación hasta las manipuladoras encargadas de su distribución y servicio. Un manejo adecuado durante el transporte permite preservar la calidad, inocuidad y valor nutricional de los alimentos, evitando riesgos de contaminación física, química o biológica. Asimismo, es responsabilidad de las manipuladoras conocer y aplicar las normas de higiene, temperatura y protección durante la recepción de los alimentos, asegurando el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y contribuyendo a la seguridad alimentaria de los consumidores. **RECURSOS:** Teléfonos, wifi, links de evaluación, esfero, listado, presentación Power Point, computador. **METODOLOGÍA:** La capacitación se llevo a cabo en dos secciones una en la mañana y una en la tarde cubriendo así todo el personal manipulador y según los horarios de turno, por medio de la presentación de PowerPoint se brindó la información establecida para este mes; siendo esto de gran ayuda como herramienta que influye de manera positiva facilitando la compresión y retentiva. Así mismo, aplicando un postest y un pretest permitiendo medir antes y después lo conocimientos adquiridos. ***ORDEN DEL DÍA:*** **1. Saludo y aplicación del Pre test** Se da la bienvenida a la capacitación y se procede a realizar la aplicación del pre test, en el cual se evidencian los siguientes resultados: 





2. Capacitación BPM: Transporte de alimentos

El transporte de alimentos en Colombia es el proceso mediante el cual los alimentos, especialmente aquellos que se deterioran fácilmente, son trasladados desde su lugar de producción o preparación hasta su destino final (almacenes, puntos de distribución o servicios de alimentación). Este proceso debe garantizar condiciones adecuadas de higiene, temperatura y protección, con el fin de preservar la inocuidad y calidad de los alimentos, evitando su contaminación y deterioro durante el traslado.

En Colombia, el transporte de alimentos especialmente los que se deterioran con facilidad está regulado principalmente por **una resolución del Ministerio de Transporte** que establece condiciones técnicas y sanitarias que deben cumplir los vehículos y su operación:

- **Resolución 2505 de 2004 (Ministerio de Transporte)** Esta resolución regula las condiciones que deben cumplir los vehículos que transportan carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles (es decir, aquellos que requieren refrigeración o condiciones especiales para conservar su calidad e inocuidad). Establece requisitos como diseño adecuado del vehículo, aislantes térmicos, sistemas de monitoreo de temperatura y procedimientos de limpieza e higiene durante el transporte.
- El **Artículo 29** de la ***Resolución 2674 de 2013*** del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia establece las condiciones sanitarias que deben cumplirse al transportar alimentos y materias primas para alimentos, con el fin de garantizar su inocuidad y calidad hasta llegar a su destino final.

  El transporte debe realizarse en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos, evitando la alteración del alimento o daños en embalajes.

Los alimentos que requieren temperatura controlada (refrigeración o congelación) deben mantenerse bajo esas condiciones durante todo el transporte, y dicho cumplimiento puede verificarse mediante registros de temperatura.

Los vehículos y recipientes deben estar en condiciones sanitarias adecuadas, ser fáciles de limpiar y desinfectar y, si tienen sistema de frío, garantizar el mantenimiento de la temperatura requerida.

Se permite transportar distintos alimentos en un mismo vehículo siempre y cuando estén debidamente protegidos y se evite la contaminación cruzada.

Está prohibido colocar alimentos directamente sobre el piso del vehículo y mezclarlos con sustancias peligrosas que puedan contaminarlos.

Los vehículos deben llevar visible la leyenda “Transporte de Alimentos” y cumplir con los requisitos sanitarios establecidos, bajo vigilancia de las autoridades sanitarias competentes

- **Resolución 240 de 2013**

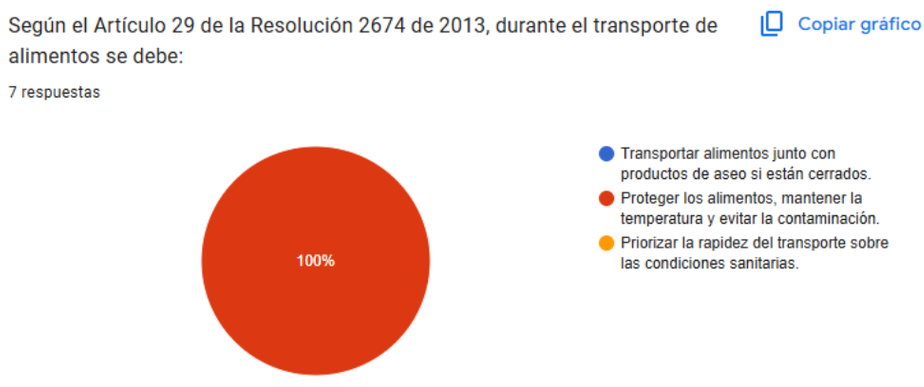
  Esta resolución, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio animal de **especies bovina, bufalina y porcina**, así como las actividades relacionadas con desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, **transporte**, importación y exportación de carne y productos cárnicos comestibles. Su objetivo principal es proteger la salud pública y garantizar la inocuidad de los productos cárnicos destinados al consumo humano, definiendo condiciones de infraestructura, higiene y manejo seguro en toda la cadena, **incluido el transporte.**

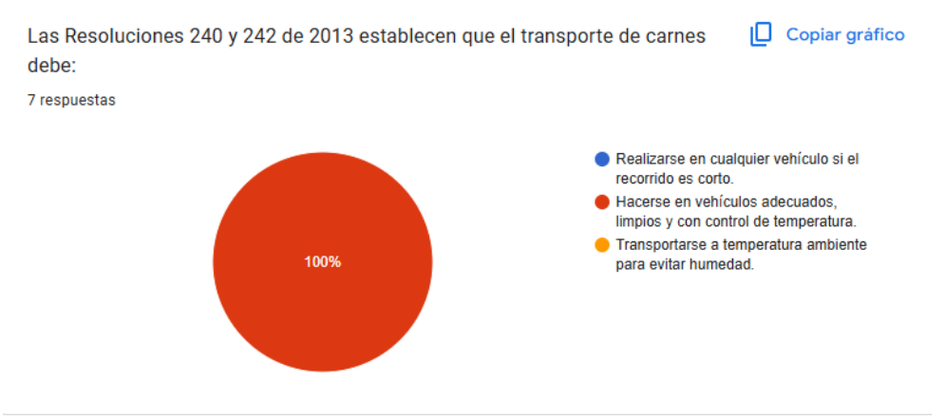
- **Resolución 242 de 2013**

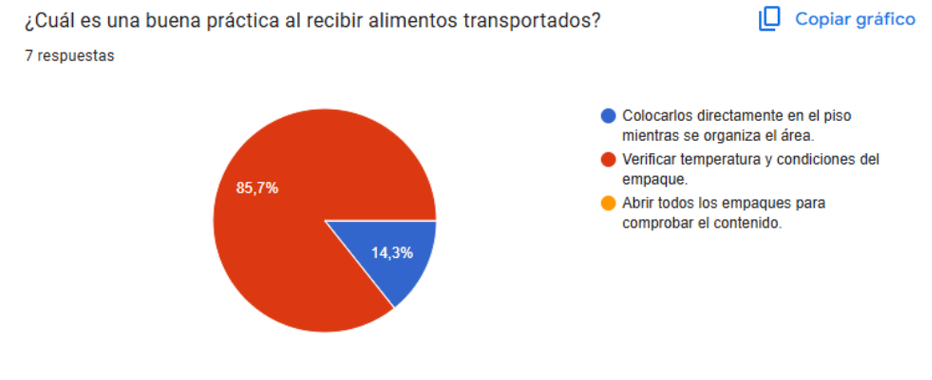
  Esta norma tiene un propósito similar, pero aplica específicamente a las plantas de beneficio y **manejo de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de aves de corral**. Establece los requisitos sanitarios para el funcionamiento de estos establecimientos y cubre las actividades de beneficio, despiece, almacenamiento, comercialización, expendio, **transporte**, importación y exportación de estos productos. Busca asegurar que dichos procesos, **incluido el transporte**, se realicen bajo condiciones que **eviten contaminaciones y protejan la inocuidad alimentaria**.

3. Aplicación del Pos test y cierre

Se procede aplicar el pos test a fin de evaluar el aprendizaje y evidenciando:







4. Registro fotográfico





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	Febrero/2026		
Elaboró	Vanessa Guzmán		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Transporte de alimentos (BPM) 2. Lugar o Localidad o Sede: C.C Hogar San José Suramita. 3. Fecha y hora: 19/01/2026 – 10:30 am - 11:00 am / 2:00 pm 2:30.

4. Nombre responsable: Vanessa Lorena Guzmán León 5. Dependencia responsable: Nutrición

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	Andrea Cortes	cc	1069734434	cc Hogar San Jose Suramita	Operario de cocina	Contratista	andrea29gc@gm	3025498[illegible]	Andrea Cortes
2	Diana Ruiz	cc	1069760833	cc Hogar San Jose Suramita	operario de cocina.	contratista	dianaruizallo@gmail.	3102163491	Diana Ruiz
3	Saylly Prieto	cc	1006576348	cc Hogar San Jose Suramita	Operaria de Cocina	contratista	Prietotatiana@gm	3237716379	Saylly Prieto
4	Michael Rodriguez	cc	1019549706	cc Hogar San José Suramita	T. cocina	Contratista	Yhairos@hotmail.com	3126247096	M
5	Lina Becerra	CC	1070608386	cc Hogar San Jose Suramita	operario de cocina	Contratista	cardozo@gmail.c	3116728358	Lina B.
6	Johanna. Fernandez.	CC.	52890469	CC Hogar San Jose Suramita.	operario. de cocina.	Contratista.	johanna2781@hot	3102782445	Johanna Fernandez
7	Sandra Farfan	CC.	53930716	CC Hogar San Jose Suramita.	Operario de Cocina	Contratista	Sandrafarfan Zafon Santiago	53930716	Sandra Farfan