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:	13 FEBRERO 2026
Lugar:	CIMB sede San Bernardino
Horario:	3:00 pm a 5:00 pm
Convocados:	**GRUPO COLABORADORES BPM**
Objetivo:	Desarrollo de la sesión mensual de Plan de capacitación BPM. Tema: Conceptos básicos de la manipulación de alimentos. 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: Conceptos básicos de manipulación de alimentos

A manera de pretest se realizó una actividad por parejas o tríos en donde se brindó en fichas bibliográficas unas preguntas orientadoras:

¿Qué es inocuidad alimentaria? Controlar las prácticas en todas las etapas de la cadena de producción hasta su consumo para garantizar la calidad de los alimentos para evitar daños a las personas que los ingieren.

¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos? Cuando uno se come un alimento el cuerpo no lo asimila, se intoxica y aparece brote en la piel.

¿Cuáles son los riesgos que tiene el manipulador de alimentos? Agentes contaminantes, que tenga heridas.

¿Qué es una sustancia peligrosa? Que este en vencimiento los alimentos, que este en buen estado los alimentos que se van a consumir, que no estén con hongos, no tener los implementos que se colocar el manipulador, vapores, incendios.

¿Cuáles son los deberes del manipulador de alimentos? Hacer el curso de manipulación de alimentos y cumplir sus requisitos, hacerse los exámenes médicos, utilizar la indumentaria, puntualidad, buen trato a las personas, limpiar y desinfectar los utensilios.

Tener uñas cortas, cabello recogido, no usar perfumes ni joyas, garantizar la inocuidad de los alimentos, alimentos en buen estado, buen empaque y presentación.

¿Qué es contaminación física? Es cuando cae una partícula, objeto o algo extraño a la sopa alimento preparado, como el anillo, vidrio, piedra o plástico.

¿Qué es contaminación biológica? Se da por medio ambiente, bacterias, ejemplo moscas, bacterias, hongos, basuras.

¿Qué es contaminación química? Es cuando se dejan los alimentos cerca a los detergentes, Varsol, clorox y otros.

¿Qué es un alimento adulterado, alterado y contaminado? Adulterado – que agregan o quitan componentes del producto, alterado – por manipulación inadecuada o por vencimiento, contaminado – por agentes contaminantes, mezcla de alimentos.

¿Qué es el concepto sanitario? Tiene relación con el cuidado y prevención de enfermedades e infecciones

¿Qué es el embalaje de alimentos? Es la manera que empaca los alimentos para su correcto manejo de transporte

Se socializó, de acuerdo a la información compartida:

La **manipulación de alimentos** parte del concepto básico de *alimento*, entendido como toda sustancia natural o elaborada que, al ser ingerida, aporta nutrientes y energía necesarios para el funcionamiento del organismo. Los alimentos pueden ser de origen vegetal, animal o mineral, y deben cumplir condiciones de higiene, calidad y seguridad para ser aptos para el consumo humano. Desde el punto de vista sanitario, un alimento seguro es aquel que no causa daño a la salud cuando se prepara y consume de acuerdo con su uso previsto.

La **contaminación física** ocurre cuando un alimento contiene cuerpos extraños visibles o no visibles que no forman parte de su composición natural. Ejemplos comunes incluyen fragmentos de vidrio, metal, plástico, tierra, cabellos o piedras. Este tipo de contaminación suele producirse durante la cosecha, el transporte, el almacenamiento o la preparación, y puede generar lesiones al consumidor si no se detecta a tiempo.

La **contaminación química** se presenta cuando sustancias químicas peligrosas entran en contacto con el alimento. Estas pueden incluir residuos de pesticidas, detergentes, desinfectantes, medicamentos veterinarios o metales pesados. En muchos casos, la contaminación química no es visible ni altera el sabor u olor del alimento, lo que la hace especialmente riesgosa. Una **sustancia peligrosa** es cualquier compuesto que, por su

naturaleza tóxica, corrosiva o reactiva, puede causar daño a la salud si se ingiere o entra en contacto con el organismo.

La **contaminación biológica** es causada por la presencia de microorganismos como bacterias, virus, parásitos y hongos. Estos agentes pueden multiplicarse rápidamente si los alimentos no se conservan a temperaturas adecuadas o si se manipulan sin las debidas medidas de higiene. Este tipo de contaminación es responsable de la mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos y, al igual que la química, no siempre es perceptible a simple vista.

Un **alimento alterado** es aquel que ha sufrido cambios en sus características físicas, químicas u organolépticas (olor, sabor, color o textura) debido a procesos naturales como la descomposición. Un **alimento adulterado**, en cambio, es aquel al que se le han añadido o sustraído componentes de manera intencional para modificar su calidad, peso o apariencia con fines de engaño. Por su parte, un **alimento contaminado** es aquel que contiene agentes físicos, químicos o biológicos en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud.

Finalmente, el **concepto sanitario** en la manipulación de alimentos se refiere al conjunto de normas, prácticas y controles destinados a garantizar la inocuidad alimentaria. Esto incluye el lavado adecuado de manos, la limpieza y desinfección de superficies, el control de temperaturas, la correcta conservación y el uso de materias primas seguras. Aplicar estos principios es fundamental para prevenir enfermedades y proteger la salud de los consumidores.

Se adjunta registro fotográfico





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: 13 Febrero 2026	**Lugar:** Cabildo Indígena Muisca de Bosa
Objeto de la reunión: Realizar capacitación BPM - Conceptos básicos	
Hora de inicio: 3:00 pm	**Hora de finalización:** 5:00 pm

Asistentes:

N°	Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo electrónico	Firma
1	Fercy Neuta	CIMB	Sabedor	3125563217	utaacata@gmail.	
2	Patricia Gonzalez	CIMB	BPM	3143084080	-	
3	Francito Neuta	CIMB	BPM.	3194390153		
4	Cuberoza Tunjo	CIMB	BPM	3115765306		
5	Ana María Gonzalez	CIMB		3139688355		
6	Mariana Rodriguez L.	CIMB	BPM.	3125036171		
7	María Constanza Neuta Tunjo	CIMB	BPM.	3209140591		
8	Fabián Neuta Tunjo	CIMB	Agricultor	1136922604		
9	María R Rodriguez			3138229705		

Acta elaborada por:

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: 13 Febrero 2026	**Lugar:** Cabildo Indigena Muisca De BOSA
Objeto de la reunión: Realizar capacitación BPM = conceptos básicos	
Hora de inicio: 3:00pm	**Hora de finalización:** 5:00 pm

Asistentes:

N°	Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo electrónico	Firma
10	Carmen Elisa Neuta	CIMB	BPM	3143304244		Elisa Neuta
11	María Alicia Chiguasuque B	CIMB	BPM	3208798350		
12	Maria Olga Pinto. Chiguasuque	CIMB	BPM	3102571864		Olga Pinto
13	Magdalena María Fuya	CIMB	BPM	3132772576		
14	Luz Dary Arevalo Trijo	CIMB	Operaria	3203031999		
15	Jesus D Neuta	CIMB	BPM	3136950611		
16	Gilberto Chiguasuque	CIMB	BPM	3134115889		
17	David Esteban Sierra Sanchez	CIMB	BPM	3102282687		
18	Andrea Acosta Quintero	CIMB	Nutricionista	3144378442	nutricionaconstruyendo@gmail.com	

Acta elaborada por:

Powered by CamScanner