

ACTA N °

FECHA: 30-04-2026

HORA: 4:30 pm - 5:30 pm

LUGAR: Virtual

TEMA: Principios Básicos en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

ASISTENTES: 35 profesionales en primera infancia de los jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point sobre, Principios Básicos en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano de las diferentes unidades operativas de la FUNDACION PEPASO con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico que se realizará a través del presente año con una intensidad de una hora mensual.

Objetivo específico: Socialización Principios Básicos en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en los servicios de alimentos de todas las unidades operativas de la fundación "Pepaso" y mantener un medio ambiente saludable dentro de las mismas, se requiere la capacitación continuada en BPM(Buenas Prácticas de manufactura).

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía pretest para su diligenciamiento
2. Se socializa presentación en powerpoint Principios Básicos en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura:

Qué es un manipulador de alimentos ?

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.



El manipulador es la persona responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de los alimentos; en sus manos está la salud de muchas personas!!!!



Qué son buenas prácticas de manufactura – BPM ???

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Qué es un alimento ???

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.



¿Qué es alimento adulterado?

- Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

¿Qué es alimento alterado?

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.



¿Qué es alimento contaminado?

Alimento que contiene agentes y/o **sustancias extrañas** de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.



¿Qué es alimento fraudulento?

Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expendan con **nombre** o calificativo distinto al que le corresponde; Su **envase, rótulo** o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

¿Inocuidad de los alimentos?

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.



CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

Alimento de mayor riesgo en salud pública

Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública

Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a sus características, y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio en salud pública

Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del mismo o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

INVIMA | BOGOTÁ

3. Se realizan aclaraciones sobre el tema y se envía posttest

Metodología: Taller Virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

CONVOCATORIA: La realiza la coordinadora de cada unidad operativa

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista MND 06913	Fundación Pepaso	Olga C. Castillo M.

Olga C. Castillo M.

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: Maria Teresa García Romero

FECHA:

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A. V Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60°C.

B. V La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2°C y congelado a - 18°C.

C. __ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10°C), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45°C

D. Todas las anteriores. V

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. V

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes. V

C. Los microorganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores. V

3. Las buenas prácticas de manufactura - BPM (Escriba falso F o verdadero V)

V Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A.** alimento contaminado, **B.** Contaminación física, **C.** Alimento alterado

C Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

B Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente*.

5. Escriba F o V: V La limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaboró: Olga Castillo- Nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: Diana Milena Echeverry

FECHA: 30 04 2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

- A. ___ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60°C.
- B. ___ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2°C y congelado a - 18°C.
- C. ___ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10°C), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45°C
- D. Todas las anteriores. **X**

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

- A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. **X**
- B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____
- C. Los microorganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.
- D. Todas las anteriores. ____

3. Las buenas prácticas de manufactura - BPM (Escriba falso F o verdadero V)

V Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A.** alimento contaminado, **B.** Contaminación física, **C.** Alimento alterado

C Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

B Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente*.

5. Escriba F o V: **V** _ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaboró: Olga Castillo- Nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: Kelly Dayhana Pajoy Camacho

FECHA: 30 04 2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

- A. ___ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60°C.
- B. ___ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2°C y congelado a - 18°C.
- C. ___ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10°C), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45°C
- D. Todas las anteriores. **X**

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

- A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. **X**
- B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____
- C. Los microorganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.
- D. Todas las anteriores. ____

3. Las buenas prácticas de manufactura - BPM (Escriba falso F o verdadero V)

V Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A.** alimento contaminado, **B.** Contaminación física, **C.** Alimento alterado

C Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

B Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente*.

5. Escriba F o V: **V** _ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaboró: Olga Castillo- Nutricionista MND 06913