FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Abril 24 /2026
METODOLOGIA	Taller teórico recordatorio de la definición y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, durante el trabajo en el Servicio de alimentos • Presentación teórica. • Dinámica participativa. • Resolución de dudas. • Ejemplos prácticos. • Reflexión grupal.
AYUDAS EDUCATIVAS	¿Buenas Prácticas de Manufactura, Que son las BPM? ¿Cómo se aplican?  ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura_.mp4
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	**Objetivo de la Capacitación:** Brindar a los participantes una introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), enfatizando su importancia en la producción de alimentos seguros y de calidad, así como los principios fundamentales que deben aplicarse en cada etapa del proceso productivo. Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.
DESARROLLO	Actividad rompehielos Charla educativa con interacción del personal. **Contenido Desarrollado** **1. ¿Qué son las BPM?** Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de normas, procedimientos y condiciones necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su fabricación, almacenamiento y distribución.

5. Lavado de manos
6. Mantener los alimentos a temperaturas seguras
7. Use agua y materia primas seguras
8. Tener presente las fechas de vencimiento

1. ¿Qué es un alimento seguro?

Un alimento seguro es aquel que puede consumirse sin riesgo para la salud. Está libre de contaminantes **biológicos** (bacterias, virus, parásitos, hongos), **químicos** (plaguicidas, detergentes, metales pesados, aditivos no permitidos) y **físicos** (vidrio, metal, piedras, plásticos).
La seguridad alimentaria busca garantizar que el alimento conserve su inocuidad desde la producción hasta el consumo.

---

2. ¿Qué es la higiene alimentaria?

La higiene alimentaria es el conjunto de medidas y condiciones necesarias para garantizar la **inocuidad** de los alimentos.
Incluye:

- Higiene personal del manipulador.
- Limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies.
- Control de plagas.
- Buenas prácticas de almacenamiento, cocción, transporte y servicio.

---

3. ¿Dónde se aplican las normas de higiene?

Se aplican en todas las etapas de la cadena alimentaria:

- **Recepción de materias primas:** revisión de calidad, fechas de vencimiento y condiciones de transporte.
- **Almacenamiento:** organización adecuada (FIFO/PEPS), separación de crudos y cocidos, control de temperatura y humedad.
- **Preparación y cocción:** manipulación higiénica, uso de utensilios limpios, cocción a temperaturas seguras.
- **Distribución y servicio:** evitar contaminación cruzada, mantener alimentos a temperaturas seguras.
- **Limpieza y desinfección:** aplicar protocolos permanentes en áreas, equipos y utensilios.

4. ¿Cómo prevenir enfermedades causadas por los alimentos?

FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

	• El agua utilizada debe ser **potable** y cumplir con normas de calidad. • Las materias primas deben provenir de proveedores autorizados y cumplir con las condiciones de transporte, higiene y conservación. • Las frutas y verduras deben lavarse y desinfectarse antes de su consumo o preparación. **8. Tener presente las fechas de vencimiento** • Revisar periódicamente las fechas de vencimiento de todos los productos. • Retirar de inmediato cualquier producto vencido o en mal estado. • Aplicar el método **PEPS/FIFO (Primero en Entrar, Primero en Salir)** para el control de inventarios. **CONCLUSIONES** El personal manipulador durante la capacitación permanente repaso todos los conocimientos que se deben aplicar a diario para lograr un servicio de calidad, inocuo y seguro para ofrecer a todos los niños. .
VERIFICACION	• Lista de asistencia • Presentación socializada

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
FANA	**FORMATO N°:**	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN [X] **ENTRENAMIENTO** [ ] **CHARLA** [ ]

TEMA: Buenas Prácticas de Manufactura. 2 horas.

FECHA: Abril 24 | 2026 **ÁREA QUE RECIBE:** Jardín Infantil

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa U. N-S **FIRMA DEL RESPONSABLE:** Carolina Ochoa U

OBJETIVO: Brindar a los participantes conceptos de Buenas prácticas de manufactura enfatizando su importancia en la producción de alimentos seguros y de calidad.

TEMARIO:

1	Definición BPM - objetivos - Higiene y presentación personal Limpieza y desinfección - Control de plagas Manejo de materias primas y productos.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Diana P Muñoz	53025990	Profesional API	
2	Claudia Patricia Lopez	53068941	Aux Pedagogica	
3	Kelly Paola Acero	52344339	Profesional API	
4	Andrea Almanza Molina	53063666	Profesional API	
5	Yuleicis Altamiranda	1032944584	aux pedagógica	
6	Yenicela Arenas	1082[illegible]911	Nutricional API	
7	Raquel Pedroza	1140[illegible]5391	Profesional API	
8	Camila Betancourt	1001099332	Nutricionista	
9	Della Cuevas	1101444469	Profesional API	
10	Jaqueline Ramirez	53080063	Profesional API	
11	Angie Gonzalez	1233841854	Profesional API	
12	Lina Ibargüen	1076351059	Profesional API	
13	Martha Rodriguez	1026724385	Profesional API	
14	[illegible]	52901036	Profesional API	
15	Monica Mendivelso M	53.051.636	Profesional API	
16	Edda Llanos Guatibonza U.	20.678886	PM Alimenta	
17	Ana Teresa Coronel A	1055058796	PM Alimenta	
18	Nidia Isabel [illegible]	52'582455	[illegible]	
19	Mary Alejandra Padilla M	1014106371	PM Alimentos	

Seguimiento: [ ] EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

[✓] Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST