ACTA N° 8

FECHA: Bogotá, mayo 19 de 2025

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGENIAS

ASISTENTES:

Asistencia (ver adjunto)

ORDEN DEL DIA:

1. Socialización en buenas practicas de manufactura y practicas higiénicas
2. Actividad practica
3. Evaluación de temas vistos

Objetivo

Brindar conocimientos y herramientas prácticas sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para asegurar la correcta manipulación de alimentos, minimizando riesgos de contaminación y garantizando la inocuidad

Contenidos abordados:

- Higiene personal del manipulador de alimentos.
- *Limpieza y desinfección de superficies y utensilios.*
- Almacenamiento adecuado de alimentos.
- Control de temperaturas.
- Manejo de residuos.
- Prácticas prohibidas en zonas de manipulación.

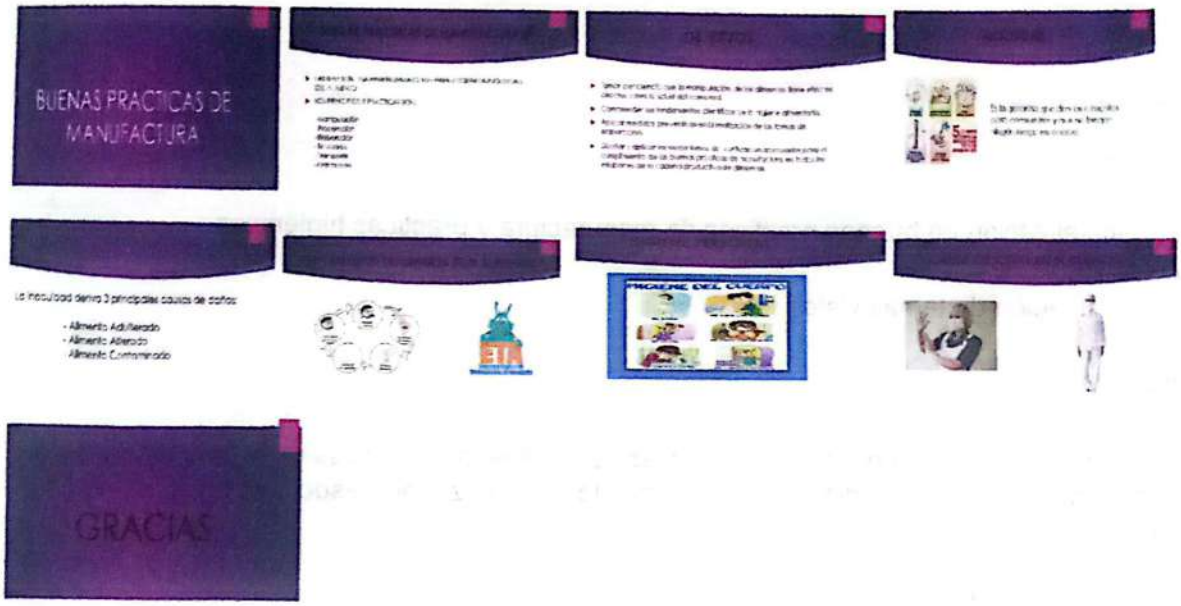
DESARROLLO

Se realiza la bienvenida a los asistentes a la capacitación sobre BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

Se realizan preguntas introductorias a los asistentes relacionados con la definición de BPM, algunas prácticas que ellos realicen en sus hogares a modo de ejemplo, y mostrando la importancia del tema dentro del Centro Avanzar.

Powered by CamScanner

Se entrega a cada uno de los asistentes el Pre Test que evalúa los conocimientos previos en BPM, con el fin de abarcar temas diferentes a los conocidos y además reforzar los mismos. Se desarrolla la capacitación a través del Juego: ¿Quién quiere ser buen Manipulador de alimentos?, el cuál abarca preguntas de múltiple respuesta con una única respuesta correcta, consistiendo en la formación de dos grupos de personas, quienes por turnos daban respuesta a cada pregunta. Luego de responder cada pregunta, se reforzaba y ampliaba cada respuesta. En total, se encontraban siete preguntas sobre BPM. Se brindan conclusiones sobre los temas vistos con la participación de cada asistente. Para finalizar se entrega a cada asistente el Post Test, evaluando los conocimientos adquiridos durante la capacitación. Se brinda una retroalimentación de los dos test realizados para reforzar cada tema visto durante la capacitación.



Analisis de Resultados

Manipuladora 1:

- Mostró una actitud participativa y proactiva durante toda la jornada.
- Demostró comprensión adecuada de los conceptos clave, especialmente en lo relacionado con la higiene personal y el control de temperaturas.
- Aplicó correctamente los procedimientos en ejercicios prácticos.
- Se sugiere dar seguimiento a su desempeño, pero no se identifican necesidades inmediatas de refuerzo.

Powered by CamScanner

Manipuladora 2:

- Participó, pero se observó cierta dificultad en la comprensión y aplicación práctica de algunos temas, especialmente en:
  - Secuencia de lavado de manos.
  - Identificación de prácticas inadecuadas en la manipulación.

Conclusiones:

La capacitación fue en general positiva y bien recibida, logrando avances importantes en la concientización de la importancia de las BPM. Sin embargo, es necesario continuar el proceso de formación y refuerzo individualizado, para asegurar el cumplimiento efectivo de las normas y procedimientos establecidos.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	Elizabeth
ANAELIZABETH MOLINA PERNIA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	Andrea Alvarez.
Cindy zuleyda Lopera Baracaldo	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo

Powered by CamScanner