ACTA N° 41

FECHA: Bogotá, julio, 08 de 2025.

HORA: 2:00 p.m.-3:00 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención externa grupo 4.

TEMA: Buenas Prácticas de Manufactura

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos del centro Integrarte de Atención externa grupo 4

ORDEN DEL DÍA

1. Fundamentos, objetivos y normatividad vigente sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
2. Requisitos básicos para la implementación efectiva de las BPM en servicios de alimentación institucional.

Powered by CamScanner

DESARROLLO

1. Fundamentos, objetivos y normatividad vigente sobre BPM

La jornada inició con una contextualización sobre qué son las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, su propósito y por qué representan una herramienta fundamental para asegurar la inocuidad de los alimentos en cualquier etapa del proceso productivo.

Se explicó que las BPM corresponden a un conjunto de normas técnicas y procedimientos establecidos por la legislación sanitaria colombiana, orientados a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos, proteger la salud del consumidor y garantizar productos seguros.

Durante la sesión, se mencionaron las normas principales que regulan estas prácticas en Colombia:

- **Decreto 3075 de 1997**, que establece el reglamento técnico para la producción, procesamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos.
- **Resolución 2674 de 2013**, la cual reglamenta los requisitos sanitarios para manipuladores y establecimientos del sector alimentario.
- **Resolución 0773 de 2023**, que actualiza las condiciones sanitarias y define nuevas exigencias en procesos de vigilancia y control.

Se destacó que el cumplimiento de estas normas es obligatorio y que las BPM no solo ayudan a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), sino que también fortalecen la calidad del servicio, reducen costos por reprocesos y evitan sanciones legales por parte de las autoridades sanitarias.

Se hizo énfasis en que las BPM no deben verse como una exigencia externa, sino como parte de una cultura de responsabilidad y compromiso con la salud pública.

2. Requisitos básicos para la implementación efectiva de BPM

En esta segunda parte, se revisaron los aspectos prácticos y técnicos que deben cumplirse para aplicar correctamente las BPM en los servicios de alimentación institucional, como el del Centro Integrarte. Entre los principales puntos abordados estuvieron:

- **Condiciones locativas e infraestructura sanitaria adecuada**, como pisos, techos y paredes de fácil limpieza, separación de áreas sucias y limpias,

Powered by CamScanner

ventilación natural o mecánica eficiente, y disponibilidad de puntos de lavado.

- **Control de plagas**, mediante programas de prevención y monitoreo permanente, evitando accesos no controlados y contando con un registro de actividades de fumigación.
- **Manejo correcto de materias primas y productos terminados**, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), almacenando según temperatura requerida y evitando la contaminación cruzada.
- **Buenas prácticas operativas**, como el uso exclusivo de utensilios por grupo de alimentos, control de temperaturas de cocción y conservación, rotulado correcto, y manipulación segura durante el servicio.
- **Capacitación permanente del personal**, en aspectos técnicos, normativos y actitudinales, para mantener una adecuada cultura de inocuidad.
- **Registros y documentación**, como bitácoras de limpieza, control de temperaturas, listas de chequeo y acciones correctivas ante hallazgos.

Se finalizó con una dinámica de análisis de casos reales, donde los asistentes identificaron buenas y malas prácticas en contextos cotidianos, reforzando lo aprendido durante la sesión.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar de forma consistente las BPM durante la preparación, distribución y almacenamiento de alimentos.	Manipuladores del servicio de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Realizar seguimiento interno mensual al cumplimiento de BPM y brindar retroalimentación al equipo.	Tecnólogo de alimentos	Durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. Se realizará una próxima capacitación para el día 5 de agosto con el tema Contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.

Powered by CamScanner

Anexos:





En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Felipe Hernández Rodríguez	Tecnólogo de alimentos	CIAE GRUPO 4	
Elizabeth Saldarriaga Zapata	Coordinadora	CIAE GRUPO 4	

Powered by CamScanner

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: Buenas Practicas de Manufactura 2. Lugar o Localidad o Sede: SANTAFE 3. Fecha y hora: 08/07/2025 - 2:00pm - 3:00pm

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

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	Dayana Bern	CC	1121249180	CIAE 64	S. Generales	No Aplica	dayanaberna628@gmail.com	3118298765	Dayana B
2	Jessica Pineros	CC	1023024025	CIAE 64	A. Cocina	No Aplica	JESSICAPINEROS711@gmail.com	3243071668	Jessica Pineros
3	Jonathan Bohorquez	CC	1023875486	CIAE 64	S. Generales	No Aplica	jonathanquiroz2411@gmail	3150628524	Jonathan B.
4	Claudia Mendoza	CC	24157225	CIAE 64	manipuladora de alimentos	No Aplica	mendoraclaudia6620 gmail.com	3197233101	Claudia M.
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner