	ACTA PIYC	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	

ACTA TALLERES CON MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

ACTA Nº 10	
FECHA	11 de Mayo de 2026
TEMA	Buenas prácticas de manufactura
ACTIVIDAD	TALLER CON MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
RESPONSABLE	Susana Salazar correa
CARGO	Nutricionista
LUGAR	CASA DE CRISTO
HORA INICIAL	11:00 am
HORA FINAL	11:30 am

Objetivo general: Fortalecer los conocimientos y prácticas de las manipuladoras de alimentos en relación con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), promoviendo el cumplimiento de las normas de higiene, manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Metodología: Charla y practica

Recursos. Personal

Desarrollo.

Primer momento: Vamos a reconocernos

Se realizó un diálogo con las manipuladoras de alimentos para identificar conocimientos previos, fortalezas y aspectos por mejorar relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura. Se revisaron situaciones presentadas durante las actividades diarias de recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos, identificando necesidades de fortalecimiento en temas de higiene personal, prevención de contaminación cruzada y control de temperaturas. La información fue validada con las participantes durante la jornada.

Segundo momento: Vamos a construir

Se desarrolló una capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura, abordando aspectos relacionados con la higiene personal, lavado adecuado de manos, uso

CLASIFICADA

correcto de la dotación, limpieza y desinfección de áreas y equipos, almacenamiento seguro de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. La actividad se realizó mediante exposición participativa y análisis de situaciones cotidianas en los servicios de alimentación.

Tercer momento: Vamos a fortalecernos

Se generó un espacio de reflexión sobre la importancia de aplicar las BPM de manera permanente para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios. Como estrategia de seguimiento, las manipuladoras se comprometieron a reforzar las prácticas aprendidas en sus actividades diarias y a participar activamente en futuros procesos de capacitación y mejora continua

Conclusiones: Las participantes demostraron interés y participación activa durante la jornada, fortaleciendo sus conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y reconociendo su importancia para la protección de la salud de los beneficiarios.

Registro fotográfico



Firma:

Susana Salazar C.

_____.

SUSANA SALAZAR CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

CLASIFICADA

	SIERVAS DE CRISTO MADRE MANUELITA	Código: FT-SST-33	
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Versión: 002	
		Fecha: 11/03/2025	Página: 1 de 1

Fecha: 11/05/2026 Hora de Inicio: 11.00 AM

Tema: Buenas Practicas de Manufactura

Facilitador: Susana Salazar Correa

No.	Nombre completo	Documento	Cargo	Firma
1	Marilyz Rodriguez	1006292830	Manipuladora	Marilyz R.
2	Maria Judith	28019940	manipuladora	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Firma del Facilitador: Susana Salazar C.