	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
Fecha	30/06/2026 1:15pm – 02:00 pm
Tema	Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura y cadena alimentaria y su importancia
Desarrollo	**ORDEN DEL DÍA** **DESARROLLO** **1. Objetivo de la reunión** Tema: Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cadena alimentaria y su importancia. Siendo la 1:15 p.m se inició la jornada de fortalecimiento dirigida al personal manipulador de alimentos del Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy, con el propósito de fortalecer los conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la cadena alimentaria y su importancia para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos suministrados a las personas mayores beneficiarias del servicio. **2. Socialización del tema** Se realizó la presentación y explicación del tema **"Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cadena alimentaria y su importancia"**. Durante la socialización se abordaron los siguientes aspectos: • Definición de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como conjunto de normas y procedimientos orientados a garantizar la inocuidad de los alimentos. • Objetivos de las BPM en los servicios de alimentación. • Importancia de la higiene personal del manipulador de alimentos (lavado de manos, uso adecuado del uniforme, elementos de protección personal y hábitos higiénicos). • Condiciones sanitarias de instalaciones, equipos y utensilios para prevenir la contaminación de los alimentos. • Correcta limpieza y desinfección de áreas, superficies y equipos utilizados durante la preparación de alimentos. • Prevención de la contaminación cruzada durante la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos. • Control de temperaturas en alimentos fríos y calientes para evitar el crecimiento de microorganismos. • Manejo adecuado de residuos sólidos y control integrado de plagas. • Importancia de mantener registros y cumplir los procedimientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.

3. Cadena alimentaria y su importancia

Se explicó que la cadena alimentaria comprende todas las etapas por las cuales pasa un alimento desde su producción hasta el consumo final.

Se socializaron los siguientes aspectos:

- Recepción adecuada de materias primas.
- Almacenamiento según características de cada alimento.
- Preparación segura evitando contaminación física, química y biológica.
- Conservación mediante control de temperatura y tiempos.
- Distribución segura de los alimentos.
- Servicio oportuno al beneficiario manteniendo la calidad e inocuidad.
- Importancia de conservar la cadena alimentaria para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Responsabilidad de cada manipulador en el mantenimiento de la inocuidad durante todo el proceso.

Asimismo, se recordó que cada una de estas etapas debe ejecutarse conforme a la normatividad sanitaria vigente y a los lineamientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.

4. Compromisos

• Aplicar diariamente las Buenas Prácticas de Manufactura durante todas las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos.
• Cumplir con los protocolos de higiene personal antes, durante y después de la preparación de alimentos.
• Mantener las áreas de trabajo limpias, organizadas y desinfectadas.
• Garantizar el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos.
• Evitar prácticas que puedan generar contaminación cruzada.
• Reportar oportunamente cualquier situación que represente riesgo para la inocuidad de los alimentos.
• Participar activamente en las jornadas de capacitación y actualización sobre inocuidad alimentaria.

• Cumplir los procedimientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social para la prestación del servicio de alimentación.

5. Responsables

 Manipuladoras de alimentos: Aplicar diariamente las Buenas Prácticas de Manufactura durante la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos.

 Nutricionista del servicio: Socializar, realizar seguimiento y verificar el cumplimiento de las BPM y de los lineamientos técnicos establecidos.

 Coordinador de la Unidad Operativa: Brindar apoyo para la implementación de las acciones de mejora y garantizar el cumplimiento de los procesos establecidos.

 Supervisor SDIS: Realizar seguimiento y verificación del cumplimiento de los lineamientos institucionales relacionados con la inocuidad alimentaria.

6. Registro y archivo documental

Los soportes de la jornada de fortalecimiento, listado de asistencia, acta de reunión y material utilizado durante la socialización deberán archivarse de forma consecutiva y permanecer disponibles para procesos de seguimiento, supervisión y auditoría institucional.

3. Preguntas

Durante el fortalecimiento se aclaran todas las dudas presentadas por las manipuladoras de alimentos con relación al tema presentado en el fortalecimiento.

Registro Fotográfico



"El registro fotográfico de la actividad se encuentra almacenado en el drive del centro"

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Andres Paez	Profesional en Nutrición	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Johana Giraldo	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Adriana Mora	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Luz Neira	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Yury Ibagon	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Ana marcela llanos	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Dar cumplimiento al instructivo de recepción de alimentos	Manipuladoras de alimentos	Diario
	Realizar seguimiento al cumplimiento en el diligenciamiento del formato de recepción de alimentos	Profesional en Nutrición	Diario

Próxima reunión	No aplica
Elaboró	Andres Alfonso Paez Diaz/Profesional en Nutrición/Centro Cuidado de Transitorio Villa Kennedy