# ACTA N 112

FECHA: Bogotá, junio, 26 de 2025

HORA: 10:00 – 11:00

LUGAR: Area social

TEMA: BPM: Buenas Practicas de Manufactura

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Se realiza el saludo inicial a personal del servicio de alimentos grupo integrarte atención interna grupo 1
- Se socializa el tema a tratar (BPM buenas prácticas de manufactura) al personal
- Se inicia la capacitación con una presentación en powerpoint.

DESARROLLO

1. Saludo inicial:

Se da inicio con un saludo al equipo de trabajo del servicio de alimentos manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar, buenas prácticas de manufactura, calidad e inocuidad de los alimentos.

1. Introducción:

En el marco del cumplimiento de los estándares establecidos en el plan de buenas prácticas de manufactura se realiza la capacitación del mes correspondiente junio 2025, con el tema buenas prácticas de manufactura (BPM),

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son los principios

básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

Las cuales deben ser aplicadas en los procesos de producción de la unidad operativa para garantizar alimentos seguros, de calidad, inocuos y seguros para ser consumidos por nuestros participantes y así dar cumplimiento con lo establecido en la normativa vigente colombiana resolución 2674 del 2013.

2. Objetivo:

El objetivo principal de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es asegurar que los alimento se fabriquen de manera consistente y controlada, minimizando los riesgos de contaminación, errores y desviaciones que puedan afectar su calidad, inocuidad y seguridad. En esencia, las BPM buscan garantizar la inocuidad y calidad del producto final para proteger la salud del consumidor final

**PARA QUE SON LAS BPM**

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para tener control higiénico en las áreas
- para capacitar a los técnicos y manipuladores
- Para mantener equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

**CUALES SON LAS VENTAJAS DE USAR LAS BPM**

- Estandarizar la calidad, inocuidad y las condiciones higiénicas
- Asegurar alimentos de calidad, seguros e inocuos para el consumo humano.
- Garantizar una estructura física acorde con las exigencias sanitarias

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PERSONAL OPERATIVO.**

- Buenos Hábitos Higiénicos
- Control De Enfermedades
- Correcto Uso De La Dotación
- Capacitación En Bpm
- Correcto Lavado De Manos Antes, Durante Y Después De Las Operaciones

- Correcta Manipulación De Los Alimentos
- Uso De Temperaturas Seguras Para Los Alimentos

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN INSTALACIONES**

- Buena Iluminación
- Ventilación Adecuada Y Controlada
- Hermeticidad De Las Instalaciones
- Control De Plagas
- Uso De Materiales Sanitarios
- Cierres Herméticas
- Uniones Entre Paredes Y Pisos – Pared
- Suficientes Instalaciones Sanitarias
- Filtros Sanitarios
- Equipos En Materiales Sanitarios

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS EN MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS**

- Almacenamiento De Temperaturas Según El Tipo De Producto:
  Refrigeración 0 A 6°C
  Congelación -18°C
  Ambiente 10 A 18°C.
- Control De Temperaturas Constante.
- Evitar La Contaminación Cruzada.
- Evitar contaminación Física, Química, Biológica Y De Alergenos.
- No Descongelar Al Ambiente Solo En Refrigerador.
- Desinfección De Materias Primas.
- Identificación Con: Lote Y Fecha De Vencimiento, Ingredientes, Método De Conservación, Modo De Uso, Registro Sanitario (Si Aplica),
- No Exponer Un Alimento Por Mas De 4 Horas En La Zona De Temperaturas Peligrosas (4 – 60°C).
- Manejo De Peps (Primero En Entrar – Primero En Salir).
- Controles De Proceso (Registros).

**CON EL COMPROMISO**
**¡¡Y DISPOSICION DE TODOS!!**
**SOLO QUIEN ESTA DISPUESTO A LUCHAR, SABE DEL COMPROMISO DE**

**TRABAJAR.**

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| asegurar Que Quienes Tienen Contacto Directo E Indirecto Con El Proceso Productivo Y Manipulación De Un Producto Alimenticio No Tenga Probabilidades De Contaminarlo, Ello Se Logra: Manteniendo Un Alto Grado De Aseo De Personal, Aplicando Las Normas Y Prácticas Sanitarias. | Proveedores, Manipuladores de alimentos. Tecnólogo de alimentos, nutricionista, personal que suministra los alimentos a la población | 06 -26 -2025 |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión / capacitación para el día 17-07-2025.

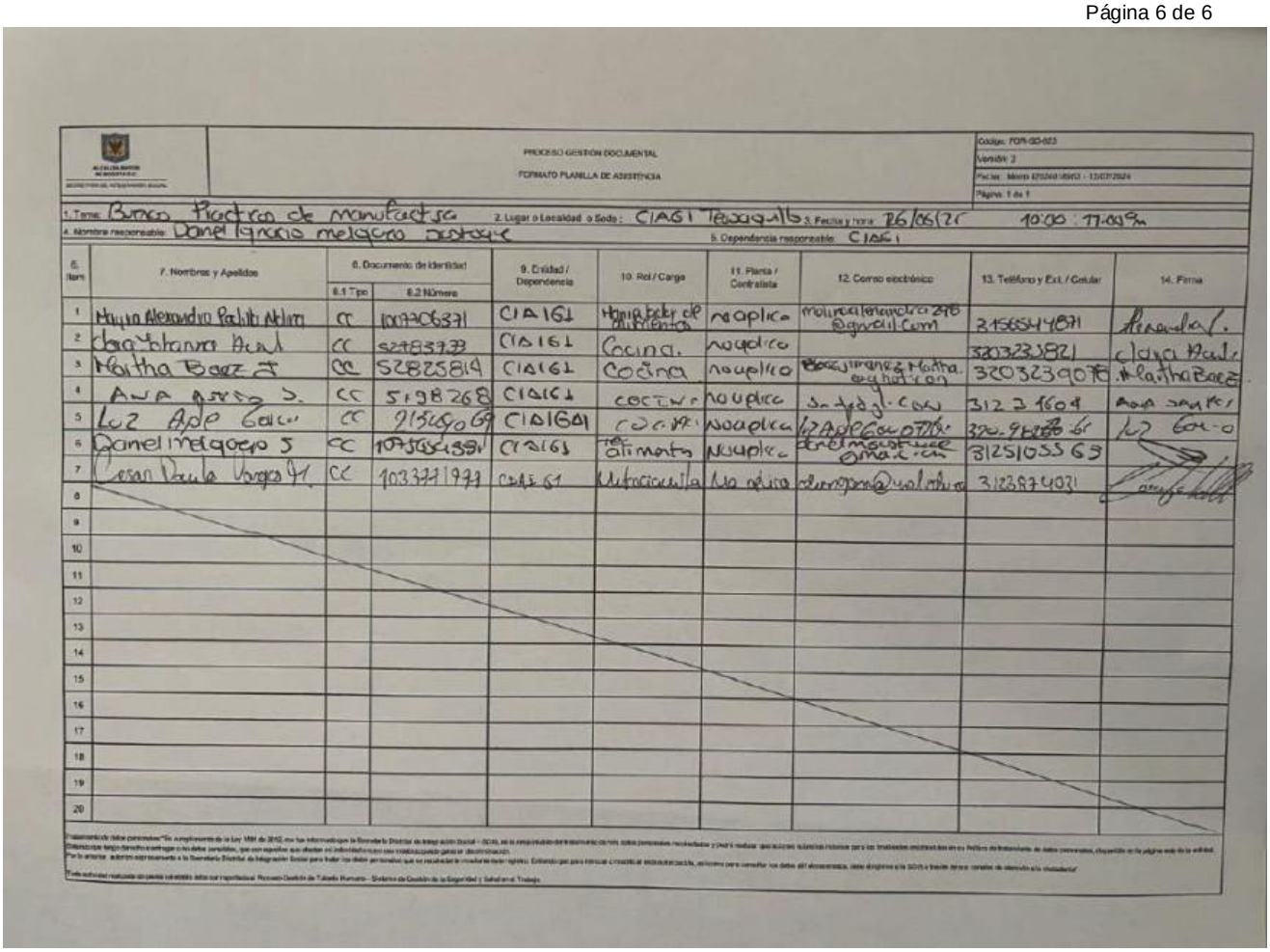
En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Daniel Melgarejo | Tec Alimentos | Centro integrarte atención interna grupo 1 | |

Anexos: lista de asistencia, foto y presentación en Power Paint

Elaboró: Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque





PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 2
Fecha: Marzo 27/2020 (0510) - 13/07/2020
Página: 1 de 1

1. Tema: Buenas Practicas de manufactura 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAG1 Teusaquillo 3. Fecha y hora: 26/05/25 10:00 - 11:00 am

4. Nombre responsable: Daniel Ignacio melgoza Jostaye 5. Dependencia responsable: CIAG1

| 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 | Mayra Alexandra Pachón Molina | CC | 1077906371 | CIAG1 | Higiene y Seguridad de alimentos | no aplica | molinaalexandra2498@gmail.com | 3156544871 | |
| 2 | Clara Yolanda Ruiz | CC | 52183733 | CIAG1 | Cocina. | no aplica | | 3203233821 | |
| 3 | Martha Baez | CC | 52825814 | CIAG1 | Cocina | no aplica | Baezjimenezmartha@yahoo.com | 3203239078 | |
| 4 | ANA [illegible] | CC | 51.98268 | CIAG1 | COCINA | no aplica | [illegible] | 312 3 160 9 | |
| 5 | Luz Ade Gale | CC | 21354069 | CIAG1 | COCINA | no aplica | luzadegalo@hotmail.com | 320.9 | |
| 6 | Daniel Melgoza J | CC | 1075[illegible]391 | CIAG1 | Auxiliar de alimentos | no aplica | danielmelgoza@gmail.com | 3125105563 | |
| 7 | Cesar Paula Vargas M. | CC | 1033771977 | CIAG1 | Nutricionista | No aplica | cesarpaula@valoraliment | 3123874031 | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

[illegible] Tratamiento de datos personales" En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y para el manejo que se hará de estos datos [illegible] Derechos que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo mal uso podría generar discriminación. Por lo anterior autorizo voluntariamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para hacer uso de mis datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para ejercer mi derecho a conocer, actualizar, rectificar y suprimir mis datos del almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de los canales de atención a la ciudadanía"

Todo soportes realizado de manera voluntaria, estos son responsabilidad Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo