ACTA N° 122

FECHA: Bogotá, 21 de abril de 2026.

HORA: 13:30. - 14:30 Horas

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2

TEMA: Conceptos Buenas Prácticas de Manufactura.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación de la dinámica a seguir
2. realizar preguntas aleatorias sobre el tema
3. Se despejan dudas
4. Se da explicación del tema a profundidad Conceptos Buenas Prácticas de Manufactura.
5. Presentación.
6. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Se explica de qué se trata la capacitación y por qué la importancia de este tema en el trabajo diario que se realiza.
2. Se despejan dudas al respecto.
3. Se explica sobre el tema sobre Conceptos Buenas Prácticas de Manufactura, Que son BPM, se recuerda la normatividad vigente decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, sus capítulos y se enfatiza en las normas para los manipuladores de alimentos. Se evalúa realizando preguntas abiertas acerca del tema a exponer para revisar fortalezas y debilidades y que tanto conocimiento tienen con el fin de indagar qué información conocen sobre el tema en mención y hacer retroalimentación en caso de ser necesario. Al terminar la capacitación se realiza firma de asistencia y se cierra el acta.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un sistema de gestión de calidad que garantiza que productos como alimentos, fármacos y cosméticos se fabriquen de forma segura, consistente y controlada. Su objetivo principal es prevenir riesgos de contaminación física, química o biológica, asegurando la inocuidad y calidad para el consumidor.

Conceptos Clave de las BPM:

- **Inocuidad:** Garantizar que el producto no cause daño al consumidor cuando se prepare o consuma.
- **Contaminación Cruzada:** Evitar el traslado de contaminantes (microbios, químicos, alérgenos) de una zona sucia a una limpia, o entre materias primas y productos terminados.
- **Higiene Personal y Operacional:** Incluye el lavado de manos, uso de indumentaria adecuada (cofias, batas), limpieza de equipos y desinfección de instalaciones.
- **Infraestructura y Equipos:** Las instalaciones deben diseñarse para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad, usando materiales resistentes y no tóxicos.
- **Documentación y Registro:** Todo proceso debe estar documentado para asegurar la trazabilidad y estandarización de la producción.
- **Control de Plagas:** Implementación de programas estrictos para evitar la presencia de plagas en las áreas de producción.

Beneficios de las BPM:

1. **Reducción de riesgos:** Minimiza errores y contaminaciones, protegiendo la salud del consumidor.
2. **Cumplimiento Legal:** Asegura el cumplimiento de normas sanitarias locales e internacionales.
3. **Calidad Constante:** Garantiza que cada lote producido cumpla con los estándares definidos.
4. **Reducción de pérdidas:** Optimiza el proceso productivo, disminuyendo desperdicios.



6. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El personal se compromete a seguir las indicaciones para garantizar unas buenas prácticas de manufactura.	Personal manipulador de alimentos.	De inmediato

4. En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Tecnóloga Profesional en Control y Calidad de Alimentos.

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: CONCEPTO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2. Lugar o Localidad o Sede: FONTIBON 3. Fecha y hora: 21-04-26 / 13:30 - 14:30

4. Nombre responsable: MARCELA BARRERO 5. Dependencia responsable: CENTRO INTEGRACION INCLUSIVA.

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	Flor Carreño	CC	39714777		manipuladora de Alimentos		andy lovera quitero carreno@gmail.com	3132459006	Flor Carreño
2	Maria Camila Beltrán	CC	1027150530		manipuladora de Alimentos		macabeltran 201@gmail.com	3045204117	
3	Marisol Montalvo	CC	28979522		manipuladora de Alimentos		marisolmontalvo@gmail.com	3226435471	
4	Luz Arevalo	CC	39767403		manipuladora de Alimentos		arevalocallejasluz1@gmail.com	319 4004027	
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