





















Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Sensibilización y Retroalimentación Personal de Alimentos

FECHA: 19 Junio del 2026

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Buenas prácticas de Manufactura

OBJETIVO: Sensibilizar haciendo una Retroalimentación al Personal de Alimentos sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar una manipulación adecuada de los alimentos en la unidad operativa.

ALCANCE:

Sensibilizar al Personal de Alimentos de lo importante de aplicar las buenas prácticas de manufactura (BPM), con el propósito de garantizar una buena manipulación de los alimentos; que contribuyan al desarrollo integral de las niñas y los niños participantes del servicio en la unidad operativa.

PROCEDIMIENTO:

El día de hoy 19 de junio del 2026 La Profesional en Atención a la Primera Infancia Yamile Rodelo de apoyo al componente de Bienestar Integral, realiza retroalimentación al Personal de Alimentos de la unidad operativa las ***buenas prácticas de manufactura*** para garantizar una buena manipulación de alimentos y todo lo que refiere en la compra, transporte, recibido, almacenamiento, preparación y servido de los mismos.

La información que se presenta es:

Que son 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 alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

Para que son las BPM:

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Compra Alimentos: Los productos no deben alteraciones en sus propias como: olor, sabor, color y textura, que presente entre otras. - Verificar las condiciones del envase; éste no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro características.

Trasporte de alimentos

- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con elpiso

Recibido de alimentos

Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptacióny rechazo de cada grupo de alimentos.

Servido y distribución

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del Alimentos. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

NORMAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Las normas para el manipulador de alimentos buscan garantizar la inocuidad y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Algunas de las principales son:

1. Higiene personal

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular alimentos, después de ir al baño, toser, estornudar o tocar objetos contaminados.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No usar joyas, relojes ni accesorios durante la preparación.
- Mantener el cabello recogido y cubierto con gorro.
- Usar el Tapabocas correctamente.

2. Uso adecuado de la dotación

- Utilizar uniforme limpio y exclusivo para la manipulación de alimentos.
- Usar tapabocas cuando sea requerido.
- Emplear guantes limpios cuando la actividad lo exija y cambiarlos con frecuencia.

3. Estado de salud

- No manipular alimentos si se presentan síntomas como diarrea, vómito, fiebre, infecciones respiratorias o heridas expuestas.
- Cubrir completamente las heridas con vendajes impermeables y guantes.

4. Prevención de la contaminación cruzada

- Separar alimentos crudos de los cocidos y listos para consumir.
- Utilizar utensilios y tablas de corte diferentes para cada tipo de alimento.
- Mantener limpias y desinfectadas las superficies de trabajo.

Powered by CamScanner

5. Conservación de los alimentos

- Almacenar los alimentos a temperaturas adecuadas.
- Verificar fechas de vencimiento y estado de los productos.
- Aplicar el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

6. Limpieza y desinfección

- Lavar y desinfectar utensilios, equipos y superficies antes y después de utilizarlos.
- Mantener las áreas de preparación libres de residuos y plagas.
- Disponer correctamente las basuras en recipientes con tapa.

7. Buenas prácticas durante la preparación

- No comer, fumar, mascar chicle ni hablar directamente sobre los alimentos.
- Evitar toser o estornudar cerca de los alimentos.
- Proteger los alimentos de insectos, polvo y otras fuentes de contaminación.

En Colombia

Estas normas se encuentran principalmente en:

- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos).
- Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).

Reglas básicas para recordar

1. Lavar las manos frecuentemente.
2. Usar uniforme limpio y gorro.
3. Mantener uñas cortas y sin joyas.

Powered by CamScanner

4. Separar alimentos crudos y cocidos.
5. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.
6. Conservar los alimentos a temperaturas seguras.
7. No manipular alimentos estando enfermo.
8. Uso correcto del Tapabocas.

Así mismo se tiene un dialogo de las inquietudes que surgen después de la presentación donde se aclaran las dudas de las Buenas Practicas de Manufacturas.

PRESENTACION



Elaborado por: Yamile Rodelo
Profesional en Atención a la primera Infancia

V° B: Arelis Sáenz
Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTIVIDAD: Sensibilización y Pautas alimentación Buenas prácticas [illegible]
FECHA: 19 Junio 2026
RESPONSABLE Yamile Rodolo

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Cristelys Palma	Personal de Alimentos	Cristelys Palma
Jenny Paola Bello	Personal de Alimentos	[illegible]
Fabian Hernandez	Personal de Alimentos	Fabian H.

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

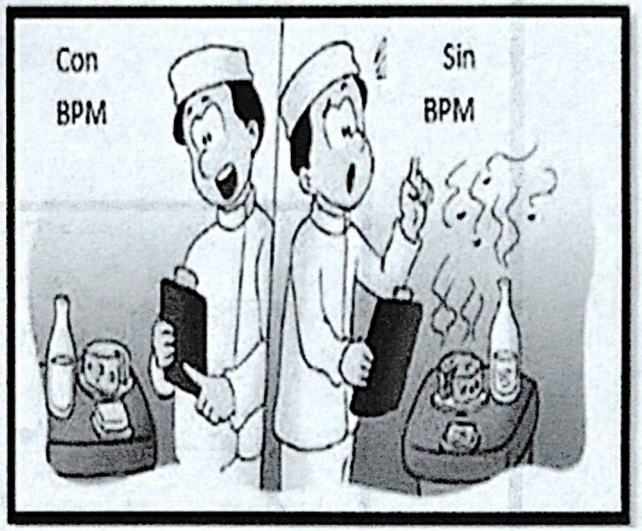


DIRIGIDO A COLABORADORAS Y COLABORADORES

Powered by CamScanner

¿QUÉ SON LAS BPM?

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.



Powered by CamScanner

PARA QUÉ SIRVE?

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

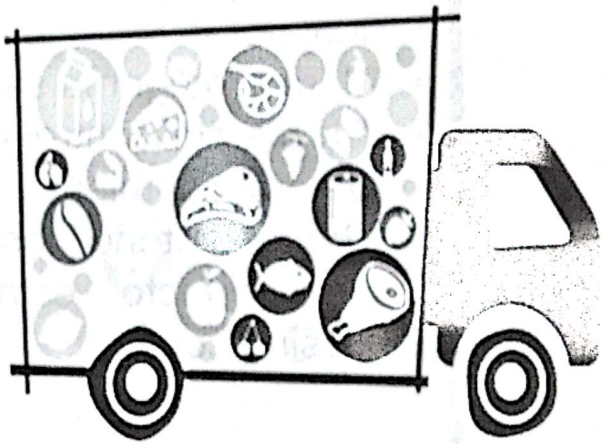




Powered by CamScanner

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

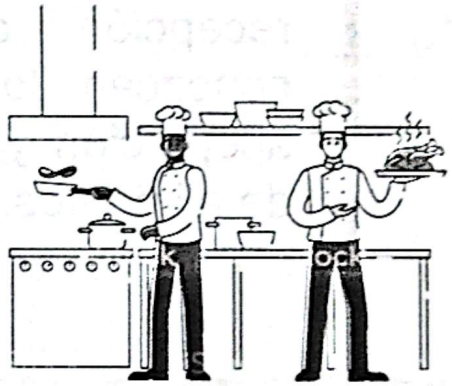
- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso



Powered by CamScanner

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del alimento
- Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente



Powered by CamScanner

RECIBIDO DE ALIMENTOS

Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.



Powered by CamScanner