Lugar	Comunidad de Cuidado Los Robles
Fecha	01 de julio del 2026 de 1:30 p.m. – 2:30 p.m.
Tema	Introducción a las buenas prácticas de manufactura
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVOS 3. METODOLOGIA 4. MATERIALES 5. REGISTRO FOTOGRÁFICO DESARROLLO: 1. INTRODUCCIÓN: En el marco del fortalecimiento de los procesos relacionados con la calidad e inocuidad alimentaria en la Comunidad de Cuidado Los Robles, se desarrolló una capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos, orientada al reconocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como conjunto de normas, procedimientos, principios y actividades que permiten garantizar que los alimentos sean elaborados bajo condiciones higiénicas y seguras. La capacitación partió de la importancia de las BPM dentro del servicio de alimentación, teniendo en cuenta que los alimentos preparados en la Comunidad de Cuidado están destinados a personas mayores, población que puede presentar mayor vulnerabilidad frente a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Por esta razón, se enfatizó en la responsabilidad que tiene cada manipulador durante las diferentes etapas del proceso alimentario, desde la recepción y almacenamiento de materias primas hasta la preparación y servicio de los alimentos. Durante la jornada se abordaron conceptos relacionados con inocuidad alimentaria, higiene personal, limpieza y desinfección, contaminación cruzada, tipos de contaminación de los alimentos, Enfermedades Transmitidas por Alimentos, factores que favorecen el crecimiento de microorganismos, responsabilidad legal y ética del manipulador y normativa aplicable a las BPM.

La actividad buscó no solamente fortalecer conocimientos teóricos, sino promover la reflexión sobre las prácticas cotidianas y generar conciencia frente a la responsabilidad individual y colectiva que implica manipular alimentos destinados a personas mayores.

2. OBJETIVO: Reconocer la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura como herramienta fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados en la Comunidad de Cuidado Los Robles, fortaleciendo el compromiso y la responsabilidad del personal manipulador en cada una de las etapas del proceso alimentario.
1. METODOLOGIA: La capacitación se desarrolló mediante una metodología participativa, práctica y reflexiva, utilizando como estrategias pedagógicas el conversatorio, aprendizaje cooperativo, análisis de casos, juego de roles, demostración práctica y retroalimentación permanente.
   La metodología se desarrolló de la siguiente manera:
   PRIMER MOMENTO: APERTURA
   La jornada inició con la bienvenida al personal manipulador de alimentos y la presentación del propósito de la capacitación, resaltando la importancia de las BPM para proteger la salud de las personas mayores atendidas en la Comunidad de Cuidado Los Robles.
   Posteriormente se realizó la actividad rompehielo “La maleta del manipulador responsable”, cuyo propósito fue identificar los conocimientos previos de los participantes sobre los elementos y comportamientos necesarios para realizar una manipulación segura de los alimentos.
   Para esta actividad se utilizó una caja o maleta decorada que contenía tarjetas con imágenes de elementos adecuados e inadecuados para un manipulador de alimentos, entre ellos: gorro, tapabocas, delantal limpio, anillos, reloj, uñas largas, jabón, celular, alcohol glicerinado, termómetro, toalla desechable, esmalte de uñas, cabello recogido, aretes grandes, tabla para cortar y cuchillo limpio.
   Cada participante extrajo una tarjeta al azar y explicó al grupo si el elemento representado contribuía a proteger los alimentos o podía generar un riesgo para su inocuidad. También se dialogó sobre las posibles consecuencias de utilizarlo incorrectamente.
   Después de escuchar las respuestas, las tarjetas fueron clasificadas colectivamente en los carteles “Protege los alimentos” y “Puede contaminar los alimentos”. El profesional en nutrición realizó la retroalimentación correspondiente y relacionó las respuestas con los principios de las BPM.

APLICACIÓN DEL PRETEST

Como parte del reconocimiento de los conocimientos iniciales, se aplicó un pretest de cinco preguntas con respuesta de selección múltiple.

Las preguntas permitieron explorar los conocimientos de los participantes sobre:

Finalidad principal de las BPM.

Principales fuentes de contaminación de los alimentos.

Mayor vulnerabilidad de las personas mayores frente a las ETA.

Identificación de ejemplos de contaminación física.

Tipos de contaminación que buscan prevenir las BPM.

Los resultados obtenidos permitieron establecer un punto de referencia para posteriormente valorar los aprendizajes alcanzados durante la capacitación.

SEGUNDO MOMENTO: DESARROLLO DEL TEMA

Posteriormente se desarrolló la capacitación mediante una exposición dialogada con participación permanente. El profesional en nutrición presentó los contenidos apoyándose en diapositivas, fotografías de buenas y malas prácticas, videos cortos, preguntas dirigidas, ejemplos relacionados con la cocina institucional y conversatorio con los participantes.

Durante este momento se explicó el concepto de Buenas Prácticas de Manufactura y su importancia para garantizar alimentos inocuos. Se enfatizó que las BPM constituyen una base fundamental para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.

Se abordaron los siguientes contenidos:

Concepto de BPM.

Concepto de inocuidad alimentaria.

Importancia de las BPM en la atención de personas mayores.

Higiene personal.

Limpieza y desinfección.

Prevención de la contaminación cruzada.

Contaminación biológica.

Contaminación química.

Contaminación física.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Factores de riesgo en personas mayores.

Medidas de prevención de ETA.

Factores que favorecen el crecimiento de microorganismos mediante el concepto FAT TOM.

Responsabilidad legal y ética del manipulador de alimentos.

Normativa aplicable a las BPM.

Durante la explicación se promovió constantemente la participación de los asistentes mediante preguntas y el intercambio de experiencias relacionadas con situaciones observadas en su

	trabajo diario. ACTIVIDAD LÚDICA CENTRAL: “DETECTIVES DE LA CONTAMINACIÓN” Como estrategia para favorecer la apropiación de los contenidos, se realizó la actividad “Detectives de la Contaminación”, cuyo objetivo fue identificar errores frecuentes en la manipulación de alimentos y aplicar los principios de las BPM para establecer las respectivas medidas correctivas. Para la actividad se prepararon fotografías impresas de situaciones relacionadas con una cocina institucional, incluyendo prácticas correctas e incorrectas. Entre las situaciones analizadas se encontraban: Manipulador utilizando joyas. Lavado correcto de manos. Alimentos crudos junto a alimentos cocidos. Gorro mal colocado. Refrigerador organizado. Productos químicos almacenados junto a alimentos. Basurero destapado. Tabla de cortar deteriorada. Manipulador utilizando celular. Alimentos correctamente rotulados. Los participantes fueron organizados en dos equipos y cada equipo recibió cinco imágenes. A partir de cada situación, analizaron qué estaba ocurriendo, si existía un riesgo, qué tipo de contaminación podía presentarse, qué principio de las BPM se estaba incumpliendo y cómo debía corregirse la situación. Finalmente, el profesional en nutrición realizó la retroalimentación de cada caso, aclarando las dudas y reforzando las medidas preventivas necesarias para evitar riesgos de contaminación. EJERCICIO DE REFLEXIÓN: “SI YO FUERA RESIDENTE…” Como espacio de reflexión y sensibilización frente a la responsabilidad del manipulador, cada participante respondió a la pregunta: “Si yo fuera una persona mayor atendida en esta comunidad, ¿cómo me gustaría que prepararan mis alimentos?” Posteriormente, cada participante reflexionó sobre las acciones que podía mejorar a partir de ese momento y estableció un compromiso individual relacionado con la aplicación de las BPM en sus actividades cotidianas. Este ejercicio permitió relacionar los contenidos técnicos de la capacitación con la responsabilidad ética de proteger la salud y bienestar de las personas que reciben los alimentos. APLICACIÓN DEL POSTEST Para finalizar el proceso de formación se aplicó un postest de cinco preguntas, orientado a valorar los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

El instrumento permitió evaluar aspectos relacionados con:
Significado de inocuidad alimentaria.
Identificación de los tres principales tipos de contaminación.
Conducta adecuada frente a síntomas como diarrea en un manipulador.
Finalidad de las BPM.
Prevención de la contaminación cruzada.
Los resultados del postest permitieron contrastar los conocimientos adquiridos con los conocimientos identificados inicialmente mediante el pretest.

CIERRE DE LA CAPACITACIÓN

Para finalizar, se reforzaron los principales mensajes de la jornada, destacando que la inocuidad comienza con las acciones cotidianas de cada manipulador, que las BPM constituyen una responsabilidad de todos y que la prevención es fundamental para proteger a las personas mayores frente a las enfermedades transmitidas por alimentos.

Se resaltó además que una adecuada higiene personal, una cocina limpia y organizada, el correcto manejo de los alimentos y el cumplimiento de los procedimientos establecidos son elementos esenciales para garantizar un servicio de alimentación seguro.

4.MATERIALES

Caja o maleta decorada para la actividad “La maleta del manipulador responsable”.

Tarjetas con imágenes de elementos adecuados e inadecuados para la manipulación de alimentos.

Cinta adhesiva.

Formatos impresos de pretest.

Presentación en diapositivas.

Fotografías de buenas y malas prácticas de manipulación de alimentos.

Videos cortos.

Fotografías impresas tamaño carta para la actividad “Detectives de la Contaminación”.

Marcadores.

Tarjetas de colores.

Carteleras.

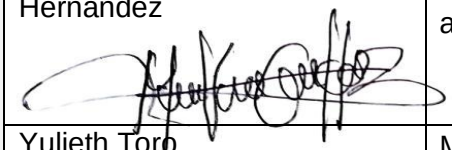
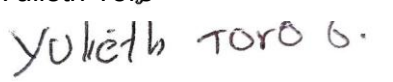
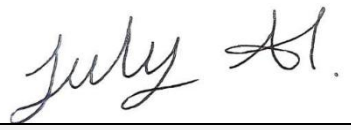
Formatos impresos de postest.

5.REGISTRO FOTOGRÁFICO



NOTA: El Registro fotográfico original reposa en el DRIVE de la Comunidad de Cuidado Los Robles

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado Los Robles
	Alejandro Rodríguez	Gastrónomo	Comunidad de cuidado Los Robles
	Lina Paola Córdoba	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles

	Mónica Vanesa Cárdenas Hernández 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	Yulieth Toro 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	July Macery Almeida Romero 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	- Implementar las BPM durante la prestación del servicio	Área de Nutrición Área de Servicio de Alimentación	Todos los meses durante el convenio.
Próxima reunión	Se realizará en agosto de 2026		
Elaboró	Anys Gisset Arias Vásquez – Nutricionista		