N° ACTA:	04
ASUNTO:	Buenas practicas de manufactura, aspectos a tener en cuenta en la preparación, servido y distribución de los alimentos
FECHA:	16 de abril del 2026
SEDE:	Manuela Beltrán
AREA:	NUTRICIÒN

Hora de inicio
3:30 PM

Objetivo
Con el objetivo de fortalecer los procesos de operación dentro del servicio de alimentación, se brinda orientación al personal manipulador de alimentos del Externado media jornada Manuela Beltrán acerca de Buenas prácticas de manufactura (BPM).

Orden del día

1- Saludo de bienvenida.
2- Presentacion del tema.
3- Resolucion de dudas.
4- Conclusiones.
5- Compromisos.

Actividad:
Brindar orientación al personal manipulador de alimentos acerca de Buenas prácticas de manufactura (BPM) aspectos a tener en cuenta en la preparación, servido y distribución de los alimentos.

Metodología:
Desarrollo:

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, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

La aplicación de buenas prácticas de manufactura requiere que se cumpla y documente los siguientes aspectos:

✓ El personal manipulador cuente con un estado de salud optimo que le permita manipular alimentos sin que represente algún riesgo de contaminación del alimento, debe ser educado y capacitado en adecuada manipulación de alimentos y cumplir con las prácticas higiénicas y medidas de protección para evitar contaminación de los alimentos que manipula.

✓ La edificación y las instalaciones donde se realizan diferentes operaciones con los alimentos y los utensilios, implementos, equipos y maquinaria con los que tiene contacto el alimento deberán cumplir con los requisitos mínimos de diseño, construcción, instalación, mantenimiento y de limpieza y desinfección de manera que se evite la contaminación del alimento.

Todas las operaciones de fabricación, almacenamiento, transporte y distribución, deben garantizar las condiciones inocuidad del alimento, manteniendo y controlando las variables inherentes a su conservación (especialmente la temperatura), con el fin de tener un producto con características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas aceptables para ser consumido por la población beneficiaria.

✓ Todos los establecimientos donde se fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas deberán implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que contenga como mínimo procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas del plan requeridos.

El servicio de alimentación debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en todos sus aspectos, de igual manera se debe contemplar las especificaciones propias que establezca la entidad territorial según el contexto. Se brinda orientación frente a la infraestructura, las condiciones específicas de las áreas de elaboración, pisos y drenajes, paredes y techos, ventanas y puertas, iluminación y ventilación, equipos y utensilios.

El servido y distribución de los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad, en donde se debe cumplir con la minuta patrón, los ciclos de menú y las características organolépticas optimas para la satisfacción de los usuarios se debe organizar el área destinada para el servido de los alimentos, la cual debe estar higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento básico.

El menaje y utensilios deben ser alistados para el servido de los alimentos previamente preparados, en donde se deben estar lavados, desinfectados, secos y listos para su uso, en este caso los portacomidas y jarras.

Es indispensable conocer las porciones a servir según el grupo de edad de los usuarios como lo indica la minuta patrón, la cual se debe consultar el gramaje y el tipo de preparación como lo indique la guía de preparaciones en cada tiempo de comida.

Los horarios para iniciar la distribución de los alimentos en la unidad operacional según lo establece la Guía del Componente de Nutrición y Alimentación, así mismo tener en cuenta las temperaturas de conservación de los alimentos ya preparados y tener claro la estandarización del alimentos en el servido y distribución.

Compromisos	RESPONSABLE	PLAZO
Cumplir con las buenas practicas de manufactura (BPM) y los aspectos a tener en cuenta en la preparación, servido y distribución de los alimentos.	Manipuladoras de alimentos	Durante el proceso

Hora de finalización
4:30 PM.

Diana Fda Quesada P.

Diana Fda. Quesada P.
Nutricionista Dietista
C.C. 1144067956 Reg. 762743
IUEND

ELABORADO POR DIANA FDA. QUESADA P.
NUTRICIONISTA DIETISTA

Registro fotográfico:







Registro fotografico:





