CONTRATO 502 / 2026

ACTA CAPACITACIÓN

FECHA: Bogotá, julio 27 de 2026

HORA: 08:30 am - 09:30 am.

LUGAR: Alojamiento Principal Suba

TEMA: Medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de alimentos

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida.
2. Presentación del tema a tratar y respectivos objetivos.
3. Socialización del tema central.
4. Retroalimentación y resolución de dudas.
5. Evaluación.
6. Cierre.

DESARROLLO:

Se da inicio a la reunión para la socialización al personal manipulador de alimentos, sobre buenas prácticas de manufactura y las medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de alimentos en el servicio de alimentación.

Inicialmente se explica la importancia de evitar posibles riesgos de contaminación de los alimentos y preparaciones y cómo el trabajo de cada uno de los manipuladores de alimentos es indispensable para esto. Se divide en ítems la temática a tratar y se abordan los siguientes aspectos:

Proveedores: Los proveedores deben suministrar materias primas e ingredientes que cumplan los requisitos regulados en la normativa específica y por tanto la empresa suministradora (establecimiento mayorista, industria etc.) deberá disponer del correspondiente número del registro general sanitario de alimentos o registro local.

¿Cuál es el peligro?
- Presencia de gérmenes en la materia prima suministrada.
- Crecimiento de gérmenes por estar las materias primas sin conservación frigorífica.
- Contaminación de materias primas a través de los manipuladores o de superficies sucias.
- Presencia de peligros químicos (clembuterol, nitratos, pesticidas, etc.).
- Presencia de tierra en productos vegetales.

¿Cómo podemos prevenirlos?
- Efectuando la compra en establecimientos autorizados para tal fin (mercados, galerías de alimentación, etc.) y solicitando número de autorización de la empresa suministradora.
- Solicitando a cada proveedor la factura de la compra.
- Solicitando al proveedor toda la documentación para verificación de adecuadas prácticas higiénicas.

Transporte: Algunos alimentos necesitan una temperatura determinada en su transporte y una correcta estiba.

¿Cuál es el peligro?
- Crecimiento de gérmenes
- Contaminación por superficies y manipuladores

¿Cómo podemos evitarlo?
- Controlando la temperatura con el termómetro destinado para frío. La temperatura en la que se recibe la materia prima no debe ser menor de 6ºc.
- Verificando la protección de los alimentos (empaques, estibas, etc.)
- Aplicando prácticas correctas de manipulación e higiene personal (uso de EPP).
- Inspeccionando visualmente el medio de transporte o solicitando el plan de limpieza y desinfección de los vehículos, incluido dentro del plan higiénico-sanitario.
- Transportando los alimentos perecederos dentro de neveras isotérmicas (con hielo o sustancias refrigerantes) separados según la naturaleza.

Recepción de materia prima: Se debe controlar el estado en el que llegan los alimentos en el momento de su recepción, ya que al aceptar el producto asumimos la responsabilidad de su anterior manipulación, debe tenerse en cuenta

- Realizar control organoléptico, comprobando su frescura y características naturales.
- Comprobar las condiciones higiénicas del transporte (camiones isotermicos).
- La proteína que ingresa deberá refrigerarse lo más rápido posible.
- Los productos deben estar debidamente rotulados donde se evidencie claramente el número de lote, el lugar de destino, el nombre y la dirección del primer destinatario.
- Los productos congelados no deben haber sufrido descongelaciones ni recongelaciones sucesivas.

¿Cuál es el peligro?
- Presencia de gérmenes en la materia prima suministrada.

- Crecimiento de gérmenes por estar las materias primas sin conservación frigorífica.
- Contaminación de materias primas a través de los manipuladores o de superficies sucias.
- Presencia de tierra en productos vegetales.
- Adquisición de frutas, verduras y hortalizas dañadas o golpeadas.

¿Cómo podemos prevenirlo?

- Adquiriendo productos alimenticios que cumplan las normas legales. Comprobando el etiquetado y marca de salubridad, en los productos que lo requieran, y la integridad de los envases.
- Comprobando el grado de frescura de las materias primas y su integridad.
- Conservando rápidamente las materias primas en los equipos de refrigeración (si así lo requieren).
- Manteniendo el lugar de recepción en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- Evitando el contacto directo de las materias primas no envasadas con las manos, utensilios o cualquier superficie que pueda contaminarlos.
- Eliminando las hojas más externas de los vegetales antes de introducirlos en las neveras o canastillas.
- Desechando los productos dañados o golpeados.
- Aplicando buenas prácticas de manipulación e higiene personal.
- Aplicando los programas de limpieza.

Preparación de materias primas y productos intermedios:

¿Cuál es el peligro?

- Contaminación cruzada.
- Contaminación de los alimentos que se están elaborando por medio de los manipuladores.
- Presencia de parásitos en las proteínas.
- Presencia de insectos, piedras, arena, tierra.
- Presencia de residuos del desinfectante empleado en el lavado de los productos vegetales.

¿Cómo podemos evitarlo?

- Disponiendo de distintos espacios para la preparación de los alimentos crudos y cocidos.
- Usando equipos y utensilios distintos para productos crudos y cocinados (sobre todo tablas de cortar).
- Lavando y desinfectando a fondo los equipos, superficies y utensilios cuando se manipulan alimentos crudos y cocinados.
- Empleando tablas de corte de diferentes colores para cada tipo de alimento.
- Preparando con la menor antelación posible las comidas dispuestas a servir.
- Aplicando buenas prácticas de manipulación, higiene personal y los programas de limpieza.

Finalizada la socialización, se hace un resumen con los temas tratados y se resalta su importancia en la operatividad y en los procesos del servicio de alimentación.

FECHA: 27/07/2026	**CAPACITACION BPM:** Medidas preventivas y correctivas del personal manipulador de alimentos	**RESPONSABLE:** Andrea Carolina Cuervo García - Nutricionista





FORMATO DE ACTA
ALOJAMIENTO TRANSITORIO
CONTRATO 502/ 2026

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día:

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nubia Patricia Hernandez	Asociación Hogares		
Sogenis Sanjuanelo	A. Cocina	Asociación Hogares	
Marlen Romero	A. Cocina	Asociación Hogares	
Athaleiy Hernandez	Cocina	Asociacion Hogares	
Andrea Carolina C.	Nutricionista	Asociacion Hogares	

Anexos: Registro fotográfico
Elaboró: Andrea Carolina Cuervo – ND

Scanned with CamScanner