Lugar	Comunidad de Cuidado Libertad
Fecha	27/08/2026
Tema	Capacitación BPM: Introducción a las BPM e inocuidad alimentaria
Desarrollo	Dando inicio a la primera sesión del plan de capacitación continuo, y con el propósito de establecer una línea base sobre los conocimientos previos del personal manipulador de alimentos, se aplicó una evaluación diagnóstica (pre-test). Este instrumento constó de cinco preguntas abiertas orientadas a evaluar la comprensión de conceptos sanitarios fundamentales y la percepción de responsabilidad en el puesto de trabajo: • ¿Qué se entiende por inocuidad de los alimentos? • Mencione dos responsabilidades principales del manipulador de alimentos. • ¿Cuál es la diferencia entre un alimento seguro y uno contaminado? • ¿Por qué son importantes las BPM en un establecimiento de alimentos? • ¿Qué consecuencias puede generar una mala práctica de manipulación? Con el pre-test se evidenció vacíos conceptuales significativos, entre ellos, se resalta que la mayoría no logró definir técnicamente el término "inocuidad", confundiéndolo frecuentemente con la simple "limpieza" visual del alimento o del área de trabajo, sin considerar la ausencia de peligros biológicos o químicos. También, all indagar sobre las responsabilidades del manipulador, las respuestas se limitaron al uso del uniforme, omitiendo aspectos críticos de carácter legal y ético, como el reporte de enfermedades o la prevención de la contaminación cruzada. Aunque el personal reconoce que una mala manipulación puede causar "enfermedades", hubo dificultad para dimensionar el impacto real en la salud pública y el riesgo normativo para el establecimiento. Posteriormente, se dio inicio a la sesión, en la que se mencionaron los siguientes temas: Fundamentos de Inocuidad y Conceptos Clave: Se explicó qué es la inocuidad alimentaria, definiéndola como la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. Asimismo, se aclaró el concepto de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) como los principios básicos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para asegurar productos aptos para el consumo humano. Higiene y Contaminación: Se profundizó en qué se considera un alimento higiénico frente a uno contaminado, explicando que la contaminación puede ocurrir de forma invisible a través de agentes físicos, químicos o biológicos, alterando la seguridad del producto final y convirtiéndolo en un peligro para la salud pública. Responsabilidad del Manipulador: Se hizo un fuerte énfasis en la responsabilidad legal, ética y moral que recae sobre cada trabajador. Se les indicó que el manipulador no es un simple ejecutor de tareas mecánicas, sino el primer y más importante filtro de control sanitario, teniendo la obligación de acatar las normativas vigentes (como la Resolución

2674) para proteger la salud de las personas mayores.

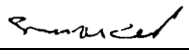
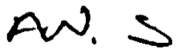
Finalmente, se mencionaron ejemplos de la vida real en el área de trabajo, analizando cómo un mal hábito higiénico o la falta de conciencia en la manipulación puede desatar un brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Se abrió un espacio de diálogo donde el equipo participó activamente compartiendo situaciones cotidianas de la cocina, las cuales se corrigieron bajo el enfoque técnico adecuado de las BPM.

Finalmente, se realizaron las mismas preguntas del test inicial, evidenciándose que el personal manipulador de alimentos logró apropiarse de la definición de inocuidad, comprendiendo que va mucho más allá de una simple limpieza superficial y se centra en la ausencia real de peligros para el consumidor. Por otra parte, el taller participativo permitió que los manipuladores entendieran su rol crítico dentro de la cadena alimentaria. Pasaron de ver sus obligaciones como una imposición estética (el uso del uniforme) a reconocerlas como una responsabilidad legal y ética de alta relevancia sanitaria. Finalmente, al relacionar directamente los malos hábitos con el riesgo de generar Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el equipo asimiló con total claridad las consecuencias de una mala manipulación, lo que se reflejó en respuestas coherentes, técnicas y fundamentadas al finalizar la capacitación.

Se adjunta evidencia fotográfica:



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Cristian Fernando Cristancho Cristancho	Gastrónomo	Comunidad de Cuidado Libertad	
	Cristian Andres Moreno Sierra	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	

	Sergio Miranda	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	
	Ana Astrid Samper García	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar las BPM	Equipo del servicio de alimentos Comunidad de Cuidado Libertad	Durante la ejecución del convenio
Próxima reunión	21/09/2026		
Elaboró	Cristian Cristancho - Gastrónomo		