CANASTA ALIMENTARIA – CABILDO INDÍGENA
MUISCA DE BOSA PLAN DE CAPACITACION
CONTINUO Y PERMANENTE CONTRATO 8631 – 2026

ELABORADO POR: MARIA AVILA. NUTRICIONISTA

El presente Plan de capacitación está orientado a mantener actualizados los conocimientos, habilidades y prácticas del grupo de colaboradores logísticos de Cabildo Muisca de Bosa que participan en la entrega mensual de Canastas alimentarias y en la elaboración y distribución de refrigerios tradicionales e industrializados. A pesar que los colaboradores han realizado procesos previos de capacitación sobre los temas de manipulación de alimentos, es un compromiso de la modalidad de Canasta alimentaria para Cabildos indígenas mantener espacios de refuerzo en los temas fundamentales sobre buenas prácticas de manufactura, procedimientos de higiene y normativas vigentes, asegurando que conozcan y apliquen correctamente las normas establecidas y que se minimicen los riesgos de contaminación de los alimentos entregados.

Por lo anterior es necesario e importante que todo el personal involucrado en las operaciones de Canasta alimentaria cuente con los conocimientos necesarios y en este sentido este **plan de capacitación** tiene como objetivo principal facilitar que los participantes refuercen sus herramientas teóricas y prácticas para identificar y aplicar correctamente las normas de manipulación de alimentos y así promover un desarrollo seguro e higiénico de la operación de entrega de alimentos en el Cabildo.

A través de sesiones MENSUALES de círculo de Palabra con apoyos didácticos, materiales actualizados y ejercicios prácticos, se busca fomentar entre el grupo colaborador la responsabilidad y compromiso con la inocuidad alimentaria en todos los procesos de Canasta alimentaria para la vigencia actual y venideras. Los conocimientos y habilidades previos del grupo serán línea de base para retomar los temas y su aplicación en las dinámicas de operación propios de la modalidad.

CRONOGRAMA - PLAN DE CAPACITACION GRUPO B.P.M.

CONTRATO 8631 – 2026

	MES	TEMA	METODOLOGIA	DURACION DE LA SESION	RESPONSABLE Y SOPORTES
1	AGOSTO 2026	Socialización plan de saneamiento Concepto, importancia, programas que lo conforman, responsables y aplicación.	Encuentros presenciales en círculo de palabra. Se socializará material informativo y se compartirán los conocimientos del grupo confrontándolos y complementándolos con las normas y principios vigentes de las BPM revisadas en cada sesión. Se contará con apoyo de presentaciones en PPT, fichas ilustrativas, estudios de caso, juegos de apareamiento, formas impresas para completar con palabras o esquemas, a fin de hacer más pedagógicos los espacios de Palabra. La evaluación pre y post de cada sesión se realizará oralmente y se sistematizará en el acta de las sesiones.	1.5 horas	<u>Orientadora</u> Nutricionista dietista <u>Soportes</u> Lista de asistencia, pretest y postest no convencional (círculo de Palabra), material informativo trabajado.
2	SEPTIEMBRE 2025	Introducción de las BPM Importancia, responsabilidad y riesgos en la manipulación de alimentos		1.5 horas	
3	OCTUBRE 2026	Marco normativo actual sobre el tema de BPM a partir de las que el manipulador de alimentos debe realizar sus acciones.		1.5 horas	
4	NOVIEMBRE 2026	Manipulador de alimentos: Hábitos higiénicos, presentación personal, lavado de manos, salud y comportamiento durante la manipulación.		1.5 horas	
5	DICIEMBRE 2026	Contaminación de los alimentos: Contaminación física, química y biológica. Fuentes de contaminación y prevención.		1.5 horas	
6	ENERO 2026	Control sanitario en la recepción de alimentos: Verificación de proveedores, Revisión de temperaturas (temperaturas de riesgo), integridad del empaque, rótulos y fechas, Criterios de rechazo.		1.5 horas	
7	FEBRERO 2026	Contaminación cruzada y almacenamiento adecuado; Clasificación de alimentos, Reglas de temperatura, Rotación, Orden, limpieza y separación para evitar contaminación cruzada.		1.5 horas	
8	MARZO 2026	Control de plagas: Factores que favorecen las plagas, señales de presencia, prevención, control y reporte.		1.5 horas	

ACTA DE REUNIÓN

Fecha:	25 AGOSTO 2026
Lugar:	Virtual
Horario:	8:00 am a 10:00 am
Convocados:	GRUPO COLABORADORES BPM
Objetivo:	Desarrollo de la sesión mensual de Plan de capacitación BPM. Tema: Socialización plan de saneamiento: Concepto, importancia, programas que lo conforman, responsables y aplicación. Asistentes: Se adjunta listado de asistencia al final de acta de las personas participantes.

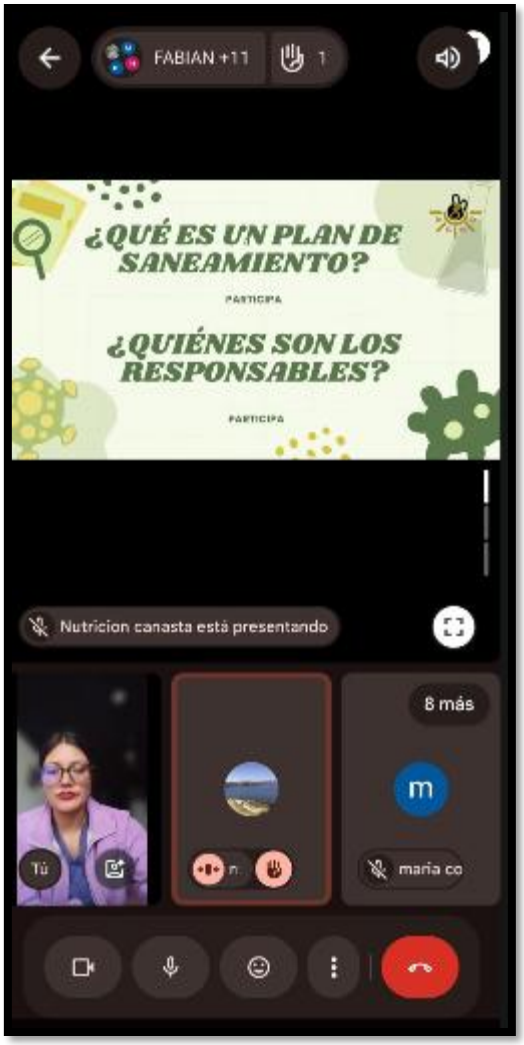
Orden del día

1. Saludo y presentación de objetivos.
2. Desarrollo temático
3. Valoración final

Desarrollo de la reunión:

El espacio de fortalecimiento inició con la **socialización del tema "Plan de Saneamiento"**, utilizando como apoyo una presentación preparada para el equipo de BPM.

Como estrategia inicial den pretest se realizó una **lluvia de ideas**, a partir de preguntas orientadoras relacionadas con el concepto de Plan de Saneamiento y las personas responsables de su implementación. Esta actividad permitió conocer los saberes previos de los participantes, generar diálogo y reconocer la importancia del trabajo colectivo para garantizar las condiciones adecuadas de higiene y saneamiento.



Posteriormente, se construyó de manera conjunta una aproximación al concepto de **Plan de Saneamiento**, comprendiendo este como una herramienta que permite organizar y establecer acciones encaminadas a mantener condiciones adecuadas de higiene, limpieza, manejo de residuos, control de plagas y manejo seguro de los diferentes elementos involucrados en los procesos relacionados con los alimentos.

Ejercicio práctico de análisis

Como estrategia para facilitar la comprensión y apropiación de los contenidos, se desarrolló un ejercicio práctico denominado **"Observemos y analicemos"**.

Para esta actividad se presentó una imagen de un establecimiento de preparación de alimentos. Cada participante asumió el rol de auditor sanitario, realizando una observación

detallada de las condiciones presentes en el lugar e identificando tanto aciertos como situaciones que representaran riesgos o aspectos por corregir**.**

El ejercicio permitió promover la capacidad de observación y análisis frente a situaciones que pueden presentarse en un espacio real de manipulación y preparación de alimentos, relacionándolas posteriormente con los diferentes componentes del Plan de Saneamiento.

Dentro del ejercicio se analizaron cuatro situaciones:

- **Situación 1: Residuos acumulados.** Se orientó la discusión hacia la importancia del adecuado manejo, almacenamiento y disposición de los residuos para prevenir contaminación y condiciones que favorezcan la presencia de plagas.
- **Situación 2: Indicios de plagas.** Se reflexionó sobre la necesidad de implementar acciones de prevención, vigilancia y control que permitan identificar oportunamente la presencia o evidencia de plagas.
- **Situación 3: Superficie de trabajo visiblemente sucia.** Se analizó la importancia de establecer y cumplir procedimientos adecuados de limpieza y desinfección, así como las frecuencias y responsables de estas actividades.
- **Situación 4: agua potable y productos químicos ubicados junto a alimentos.** Se identificó el riesgo asociado al uso de agua potable y al almacenamiento inadecuado de productos químicos y la importancia de mantenerlos separados de los alimentos y de las áreas destinadas a su manipulación.

Estas situaciones permitieron que los participantes relacionaran ejemplos cotidianos con los diferentes programas del Plan de Saneamiento y comprendieran **qué acciones corresponden a cada programa y por qué su cumplimiento es necesario para prevenir riesgos y mantener condiciones adecuadas de inocuidad.**

Evaluación del aprendizaje

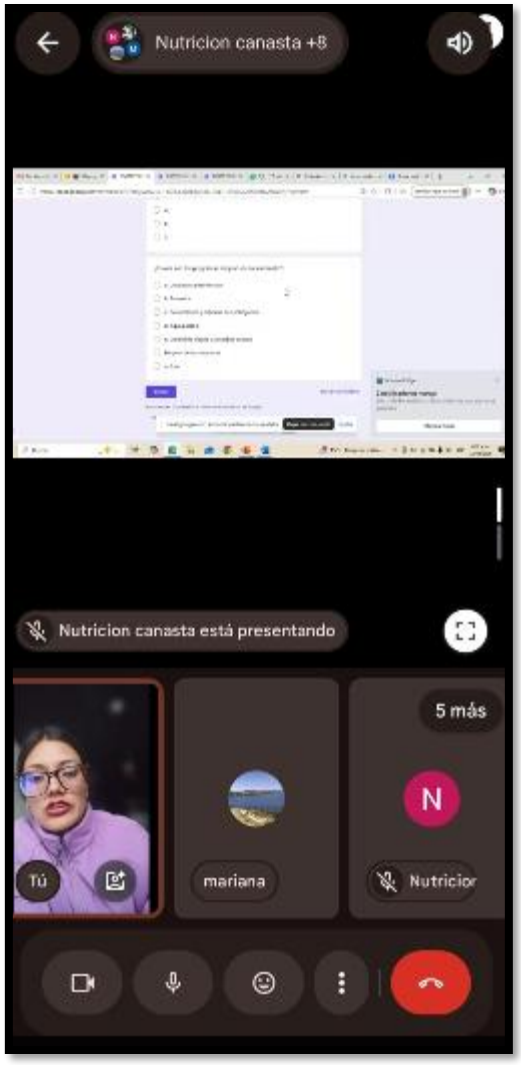
Para finalizar el espacio se realizó un **postest de tres preguntas**, orientado a identificar la comprensión de los principales conceptos abordados durante el fortalecimiento.

Las preguntas planteadas fueron:

1. **Desde sus propias palabras, ¿qué es un Plan de Saneamiento?**
2. **¿Cuántos programas conforman el Plan de Saneamiento?**
3. **¿Cuáles son los programas que conforman el Plan de Saneamiento?**

El ejercicio permitió realizar una valoración general de la apropiación de los contenidos y reconocer los aprendizajes alcanzados por los participantes durante la jornada.

Nombre completo	En tus palabras, ¿cómo entiendes el plan de s	¿Cuántos son los programas del plan de sane	¿Cuáles son los programas del plan de sanea
Patricia González	Son cuatro normas para un a buena higiene en ur	4	a, d y e
Mariana chiguasuque	Son normas escritas establecidas en BPB Manejo de residuos, manejo de plagas, limpieza y	4	a, d y e
Daniel Esteban Sierra Sa	Una forma de guiarnos para organizar mis alimen Para tener procesos de desinfección, organizar ali	4	a, d y e
Fabian andres tunjo	Tener una guía para reducir riesgos de contamina	3	a. Limpieza y desinfección
Aurora Tunjo j.	Es el manejo sanitario de agua, residuos etc	4	a, d y e
Carmen Elisa Neutra Tur	mantener limpio los espacios	4	e. Control de plagas y Desechos sólidos
Maria olga pintor	Desinfección normasformato	4	a, d y e
MARIA DEL TRANSITO N	planear lo que voy a hacer, limpieza y todos los pr	4	a, d y e
María Magdalena Neuta	Organizar donde va a uno a preparar y tener todo	4	a, d y e
María Constanza Neuta	El orden, la presentación y la participación en la d	4	a, d y e
Jesus David Neuta Neut	Todo lo que hay que hacer para mantener limpio,	4	a, d y e
Luz Dary Arevalo Tunjod	Documento en donde está registradas las normas	4	a, d y e



Conclusiones

El espacio permitió fortalecer los conocimientos del equipo de BPM frente al Plan de Saneamiento mediante una metodología participativa y práctica. La lluvia de ideas facilitó el reconocimiento de los conocimientos previos, mientras que el ejercicio de observación y análisis permitió trasladar los conceptos a situaciones concretas que pueden presentarse en los espacios de preparación y manipulación de alimentos.

Asimismo, se resaltó la importancia de que el Plan de Saneamiento no sea comprendido únicamente como un documento, sino como una herramienta de trabajo que orienta acciones de prevención, control y seguimiento para mantener condiciones adecuadas de higiene y contribuir a la seguridad de los alimentos.

Se evidenció la importancia de continuar fortaleciendo la apropiación de los diferentes programas y promover la participación activa del equipo de BPM en su implementación y seguimiento.

LISTADO DE ASISTENCIA

Nombre completo	Documento	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo	¿Autorizas el diligenciamiento de este formul
María Constanza Neuta	39630954	Cabildo Indígena Muisca	Comunera	3209740521	mariaconstanzaneuta@	Si
Fabian andres tunjo cob	79992220	Cabildo indigena muisca	Coordinador canasta	3138523609	Economiapropiamuiscal	Si
Daniel Esteban Sierra sa	1001176104	CIMB	BPM	3102282637	Deassisapep@gmail.cor	Si
María Magdalena Neuta	41552863	Cabildo Indígena Muisca	Comunera	3132772576	NA	Si
Mariana Rebeca chiguas	52853630	CIMB	Comunera	3125036171	marianachiguasuque15(	Si
Aurora Tunjo de gonzale	20407952	Cabildo indígena músicc	BPM	3115765306	auroratunjoj@gmail.com	Si
María del Tránsito Neuta	20407604	Cabildo Indígena Muisca	Comunera	3194390133	transitoneuta@gmail.co	Si
Carmen Elisa Neutra Tur	52 157746	52	Oficios generales	3143304244	eli26neuta@gmail.com	No
AURORA TUNJO	20407952	Cabildo indígena Músicc	BPM	3115765306	auroratunjoj@gmail.com	Si
Ana Patricia González	52470147	CIMB	BPM	3143084020	apgonzalezmurcia@gma	Si
Luz Dary Arevalo Tunjo	52760727	Cabildo Indígena Muisca	Operaria	3203031999	Luztunjo727@gmail.con	Si
Jesus David Neuta Neut	79827309	Cabildo múisca bosa	Apoyo canasta	3136950611	dneuta7@gmail.com	Si