

Fortalecimiento de los procesos de Calidad e Inocuidad Alimentaria en el manejo de productos Fruver y alimentos terminados en el Banco De Alimentos De Bogotá

Jessica Andrea Arenas Contreras

Asesor

Martha Barrera Hernández

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD).

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería – ECBTI

Ingeniería De Alimentos

2026

Resumen

El presente informe describe las actividades desarrolladas durante el periodo de pasantías en el Banco de Alimentos de Bogotá, sede Corabastos, enfocadas en el fortalecimiento de los procesos de calidad e inocuidad alimentaria asociados a la recepción, selección, almacenamiento y distribución de productos Fruver y alimentos terminados provenientes de donaciones y compras institucionales. Las actividades realizadas incluyeron el seguimiento al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la validación de la calidad e inocuidad de los alimentos, el control de rotación y trazabilidad, la verificación de procesos de limpieza y desinfección, la gestión de productos próximos a vencer y el desarrollo de capacitaciones dirigidas al personal manipulador de alimentos. Asimismo, se identificaron y registraron no conformidades relacionadas principalmente con el incumplimiento de BPM, el diligenciamiento incompleto de formatos y deficiencias en la rotación de productos, permitiendo la implementación de acciones preventivas y correctivas orientadas a fortalecer los controles operativos. Durante el periodo de seguimiento se evaluaron aproximadamente 2.119,6 toneladas de productos Fruver, de las cuales 1.969 toneladas fueron clasificadas como aptas para distribución y 150,6 toneladas fueron rechazadas por no cumplir con los criterios de calidad e inocuidad establecidos.

Los resultados obtenidos contribuyeron al mejoramiento de los procesos de control sanitario, aseguramiento de la calidad y gestión de alimentos dentro de la organización.

Palabras clave: inocuidad, BPM, calidad, trazabilidad, Fruver, sanitario.

Abstract

This report describes the activities carried out during the internship period at the Bogotá Food Bank, Corabastos branch, focused on strengthening food quality and safety processes associated with the reception, selection, storage, and distribution of fresh fruits and vegetables (Fruver) and processed food products obtained through donations and institutional purchases. The activities performed included monitoring compliance with Good Manufacturing Practices (GMP), validating food quality and safety, controlling product rotation and traceability, verifying cleaning and sanitation procedures, managing products approaching expiration dates, and developing training sessions for food handlers. In addition, non-conformities were identified and recorded, mainly related to non-compliance with GMP requirements, incomplete record keeping, and deficiencies in product rotation. This allowed the implementation of preventive and corrective actions aimed at strengthening operational controls. During the monitoring period, approximately 2,119.6 tons of fresh fruits and vegetables were evaluated, of which 1,969 tons were classified as suitable for distribution and 150.6 tons were rejected for failing to meet the established quality and food safety criteria.

The results obtained contributed to improving sanitary control processes, quality assurance, and food management within the organization

Keywords: safety, Good Manufacturing Practices (GMP), quality, traceability, fruits, sanitary.

Tabla de Contenido

Introducción	7
Objetivos	8
Objetivo General.....	8
Objetivos Específicos	8
Descripción De La Empresa	9
Información General	9
<i>Área De Trabajo</i>	9
Diagnóstico Inicial De Los Procesos	10
Procedimientos Actuales	10
<i>Hallazgos Identificados</i>	10
Hallazgos Operativos.....	10
Hallazgos Sanitarios.....	10
Hallazgos Documentales.....	10
Metodología	12
Tipo De Pasantía.....	12
Lugar de ejecución.....	12
Herramientas utilizadas	12
Métodos de seguimiento	12
Desarrollo de actividades	13
Identificación Y Registro De No Conformidades	13
Implementación de acciones preventivas y correctivas.....	13
Validación de la calidad e inocuidad de los alimentos	14

Verificación de manipulación, almacenamiento y rotación de alimentos	14
Control de productos próximos a vencer y rotación FIFO	15
Desarrollo De Capacitaciones.....	15
Verificación del cumplimiento de BPM y BPH	15
Verificación del diligenciamiento de formatos de limpieza y desinfección.....	16
Resultados y análisis	17
Conclusiones	18
Referencias Bibliográficas	19
Apéndices.....	20

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Acciones Preventivas Y Correctivas</i>	20
Apéndice B <i>Validación De Calidad E Inocuidad</i>	21
Apéndice C <i>Inspecciones Locativas Y Trazabilidad</i>	22
Apéndice D <i>Control De Vencimientos</i>	23
Apéndice E <i>Capacitaciones</i>	24
Apéndice F <i>Inspección Diaria Y Cumplimiento De Las BPM</i>	25

Introducción

La inocuidad alimentaria constituye uno de los pilares fundamentales dentro de los procesos de manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos, especialmente en organizaciones encargadas de gestionar grandes volúmenes de productos destinados al consumo humano. En este contexto, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los programas de limpieza y desinfección, la trazabilidad y el control de calidad representan herramientas esenciales para garantizar que los alimentos distribuidos cumplan con condiciones adecuadas de seguridad sanitaria.

El Banco de Alimentos de Bogotá, desarrolla actividades relacionadas con la recepción, clasificación, almacenamiento y distribución de productos alimenticios provenientes de donaciones realizadas por comerciantes de la central mayorista y otros aliados estratégicos. Dentro de estos alimentos, los productos Fruver representan uno de los grupos de mayor rotación y volumen de manejo, razón por la cual requieren controles permanentes relacionados con su calidad e inocuidad. Durante el desarrollo de las pasantías se realizaron actividades orientadas al fortalecimiento de los procesos de control de calidad e inocuidad alimentaria dentro de la organización, mediante la implementación de inspecciones, seguimiento de procesos operativos, control de no conformidades, validación de criterios de aceptación y rechazo de alimentos, seguimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura y apoyo en procesos de capacitación dirigidos al personal manipulador de alimentos.

El presente informe describe las actividades desarrolladas, los resultados obtenidos y las oportunidades de mejora identificadas durante el periodo de pasantía, evidenciando la importancia de fortalecer los procesos de aseguramiento de calidad dentro de las operaciones del Banco de Alimentos de Bogotá.

Objetivos

Objetivo General

Fortalecer los procesos de calidad e inocuidad alimentaria relacionados con la recepción, selección, almacenamiento, manipulación y distribución de productos alimenticios en el Banco de Alimentos de Bogotá, mediante actividades de seguimiento, inspección y control operativo.

Objetivos Específicos

Apoyar las actividades y procesos, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos e instalaciones del Banco de Alimentos de Bogotá.

Verificar el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos en cada etapa del proceso de recepción, almacenamiento y distribución de productos, según los protocolos establecidos por el Banco de Alimentos y la normativa sanitaria vigente.

Colaborar en la implementación y seguimiento de planes de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y áreas de almacenamiento, con el fin de prevenir la contaminación y asegurar la inocuidad de los alimentos.

Apoyar en la capacitación del personal y voluntarios sobre buenas prácticas de manufactura (BPM) y manejo seguro de alimentos, promoviendo una cultura de calidad y responsabilidad en todas las operaciones del Banco.

Descripción De La Empresa

Información General

El Banco de Alimentos de Bogotá es una organización orientada a la recuperación y distribución de alimentos aptos para el consumo humano, con el propósito de contribuir a la seguridad alimentaria de poblaciones vulnerables mediante la entrega de productos alimenticios a diferentes fundaciones y organizaciones sociales. La sede Corabastos desarrolla actividades operativas relacionadas principalmente con la recepción, clasificación, almacenamiento y despacho de productos Fruver provenientes de donaciones realizadas por comerciantes de la central mayorista de Corabastos, así como productos adquiridos por la organización.

Área De Trabajo

Las actividades de pasantía se desarrollaron principalmente en el área operativa de recepción y manejo de productos Fruver, participando en procesos relacionados con: Recepción de alimentos, inspección visual y sensorial de productos, clasificación y selección de alimentos, verificación de calidad e inocuidad Control de trazabilidad, inspecciones locativas, seguimiento a Buenas Prácticas de Manufactura, capacitaciones al personal manipulador de alimentos

Diagnóstico Inicial De Los Procesos

Procedimientos Actuales

Durante el periodo de pasantías en el Banco de Alimentos de Bogotá, sede Corabastos, se realizó el seguimiento al cumplimiento de los procedimientos establecidos, verificando que las actividades se ejecutaran conforme a los lineamientos definidos dentro del sistema de calidad e inocuidad alimentaria. Previo al desarrollo de la pasantía, la organización realizaba inspecciones periódicas en las áreas de recepción y clasificación de frutas y verduras, así como la revisión de algunos registros operativos relacionados con el manejo de los alimentos. Sin embargo, se evidenció que, aunque la organización suministraba los elementos de protección personal necesarios, no existía un control permanente sobre su uso adecuado por parte del personal operativo.

Hallazgos Identificados

Durante las inspecciones realizadas se identificaron diferentes oportunidades de mejora relacionadas con:

Hallazgos Operativos. Rotación inadecuada de algunos productos Fruver. Ausencia de criterios estructurados de selección y clasificación. Deterioro de productos durante su permanencia en las instalaciones.

Hallazgos Sanitarios. Uso inadecuado de elementos de protección personal. Incumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura. Presencia de uñas largas o con suciedad. Uso de joyas por parte del personal manipulador. Uniformes en condiciones inadecuadas de limpieza.

Hallazgos Documentales. Registros incompletos en formatos de limpieza y desinfección. Falta de seguimiento al diligenciamiento de formatos. Ausencia de controles

estructurados de trazabilidad. Asimismo, se identificó la necesidad de fortalecer los procesos de capacitación relacionados con: Manipulación higiénica de alimentos, uso adecuado de EPP, criterios de aceptación y rechazo, rotación FIFO, clasificación de productos Fruver.

Metodología

Tipo De Pasantía

La pasantía desarrollada correspondió a una práctica formativa orientada al fortalecimiento de los procesos de calidad e inocuidad alimentaria dentro del Banco de Alimentos de Bogotá.

Lugar de ejecución

Las actividades fueron desarrolladas en el Banco de Alimentos de Bogotá, sede Corabastos, específicamente en las áreas operativas relacionadas con la recepción, selección, almacenamiento y distribución de productos Fruver.

Herramientas utilizadas

Para el desarrollo de las actividades se utilizaron: Formatos de inspección, registros de limpieza y desinfección, formatos BPM, aplicación institucional, inspecciones locativas, registros de trazabilidad PQRS, formatos de capacitación

Métodos de seguimiento

Las actividades fueron ejecutadas mediante inspecciones periódicas, seguimiento documental, evaluaciones visuales y sensoriales, control de registros y verificación del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Desarrollo de actividades

Identificación Y Registro De No Conformidades

Durante el desarrollo de las actividades de seguimiento y verificación de los procesos operativos, se realizó la identificación y registro de no conformidades relacionadas con el manejo de los productos Fruver y el cumplimiento de los lineamientos de calidad e inocuidad.

Las no conformidades detectadas estuvieron principalmente relacionadas con: Rotación inadecuada de algunos productos Fruver, registros incompletos en formatos de control, incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Durante el periodo de seguimiento se registraron 60 no conformidades distribuidas de la siguiente manera: Rotación inadecuada de productos Fruver: 3 Registros incompletos: 26 Incumplimiento de BPM: 31.

Las no conformidades relacionadas con BPM estuvieron asociadas principalmente con higiene personal inadecuada, uso incorrecto de elementos de protección personal y deficiencias en el cumplimiento de las normas sanitarias.

Implementación de acciones preventivas y correctivas

Como medida correctiva frente a las no conformidades identificadas, se implementaron controles más rigurosos durante las diferentes etapas del manejo de los productos Fruver.

Durante la recepción de alimentos se realizaron inspecciones visuales orientadas a verificar: Grado de madurez, presencia de daños mecánicos, signos de deterioro, presencia de moho.

Asimismo, se fortaleció el programa de limpieza y desinfección mediante la asignación semanal de responsables encargados del diligenciamiento de formatos. Adicionalmente, se implementó seguimiento al cumplimiento de las BPM mediante registros dentro de la aplicación institucional utilizada por el Banco de Alimentos.

Validación de la calidad e inocuidad de los alimentos

Durante la pasantía se realizó la validación de la calidad e inocuidad de los alimentos mediante la implementación de criterios de aceptación y rechazo aplicados a productos Fruver provenientes de donaciones.

Los criterios evaluados incluyeron: Grado de madurez, daños mecánicos, presencia de pudrición, presencia de moho, contaminación visible, olor característico.

Durante el periodo de seguimiento se evaluaron aproximadamente 2.119,6 toneladas de productos Fruver. Del total evaluado: 1.969 toneladas fueron clasificadas como aptas para distribución. 150,6 toneladas fueron rechazadas. El porcentaje de rechazo correspondió aproximadamente al 7 %, evidenciando la importancia de realizar controles de calidad previos a la distribución de los alimentos.

Verificación de manipulación, almacenamiento y rotación de alimentos

Con el fin de verificar el manejo adecuado de los productos Fruver, se realizaron inspecciones locativas semanales orientadas a evaluar las condiciones sanitarias y operativas de las instalaciones. Durante el periodo de pasantía se realizaron 26 inspecciones locativas. Los criterios evaluados incluyeron: Instalaciones, equipos y utensilios, manejo de residuos sólidos, limpieza y desinfección, buenas Prácticas de Manufactura.

Los resultados obtenidos fueron: Instalaciones, equipos y utensilios: 57 % Residuos sólidos: 50 % Limpieza y desinfección: 66 % Buenas prácticas: 100 % Promedio general de cumplimiento: 68,25 %. Adicionalmente, se realizó seguimiento a la trazabilidad de los alimentos mediante registros dentro de la aplicación institucional.

Control de productos próximos a vencer y rotación FIFO

Se realizó seguimiento semanal a productos con fechas de vencimiento próximas, priorizando su distribución mediante la aplicación del sistema FIFO. Los productos almacenados en cuartos fríos presentaron la mayor cantidad de priorización durante el periodo de seguimiento. Asimismo, se realizó seguimiento a productos del área de alistamiento y Fruver, permitiendo disminuir el riesgo de pérdidas por vencimiento o deterioro.

Desarrollo De Capacitaciones

Durante el diagnóstico inicial se evidenció la necesidad de fortalecer los procesos de capacitación dirigidos al personal manipulador de alimentos. Por esta razón, se desarrollaron jornadas de capacitación relacionadas con: Buenas Prácticas de Manufactura, inocuidad alimentaria, criterios de aceptación y rechazo, riesgo sanitario, higiene en bodega.

Durante el periodo de pasantía se realizaron cinco jornadas de capacitación con la participación aproximada de 18 colaboradores. Asimismo, se elaboró material de apoyo y formatos de evaluación orientados a fortalecer el proceso de aprendizaje.

Verificación del cumplimiento de BPM y BPH

Se realizaron inspecciones diarias al personal operativo con el fin de verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas Higiénicas. Durante las inspecciones se evaluaron aspectos relacionados con: Higiene personal, uso adecuado de EPP, orden y limpieza, manipulación adecuada de alimentos.

Adicionalmente, se realizó seguimiento al personal de servicios generales encargado de las actividades de limpieza dentro de las instalaciones.

Verificación del diligenciamiento de formatos de limpieza y desinfección

Se realizó revisión de los formatos utilizados en las áreas de manipulación de alimentos, verificando: Frecuencia de limpieza, diligenciamiento correcto, firma de responsables, cumplimiento del cronograma.

Resultados y análisis

Las actividades desarrolladas durante el periodo de pasantía permitieron fortalecer los procesos relacionados con el control de calidad e inocuidad alimentaria dentro del Banco de Alimentos de Bogotá, sede Corabastos.

La implementación de controles de recepción y clasificación de alimentos permitió mejorar el proceso de validación de productos Fruver, disminuyendo el riesgo de distribución de alimentos en condiciones inadecuadas.

Asimismo, el seguimiento al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura contribuyó al fortalecimiento de las condiciones higiénico-sanitarias dentro de las áreas operativas.

Los resultados obtenidos mediante inspecciones locativas evidenciaron oportunidades de mejora principalmente en aspectos relacionados con infraestructura, manejo de residuos sólidos y fortalecimiento del programa de limpieza y desinfección.

Por otra parte, las actividades de capacitación permitieron fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos en temas relacionados con inocuidad alimentaria y manejo adecuado de productos Fruver.

El control de productos con fechas próximas de vencimiento y la implementación de criterios FIFO contribuyeron a disminuir pérdidas asociadas al deterioro de alimentos.

Conclusiones

Las actividades desarrolladas durante la pasantía permitieron fortalecer los procesos de calidad e inocuidad alimentaria relacionados con el manejo de productos Fruver dentro del Banco de Alimentos de Bogotá, sede Corabastos.

La implementación de criterios de aceptación y rechazo contribuyó a mejorar el control de calidad durante la recepción y clasificación de los alimentos.

El seguimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura permitió identificar no conformidades relacionadas con higiene personal y uso adecuado de elementos de protección personal. Las inspecciones locativas facilitaron la identificación de oportunidades de mejora relacionadas con limpieza, desinfección e infraestructura. Las capacitaciones desarrolladas contribuyeron al fortalecimiento de los conocimientos del personal operativo en temas relacionados con inocuidad alimentaria y manipulación higiénica de alimentos.

La aplicación de criterios de rotación FIFO y el seguimiento a productos próximos a vencer permitieron mejorar el control de inventarios y disminuir pérdidas por deterioro.

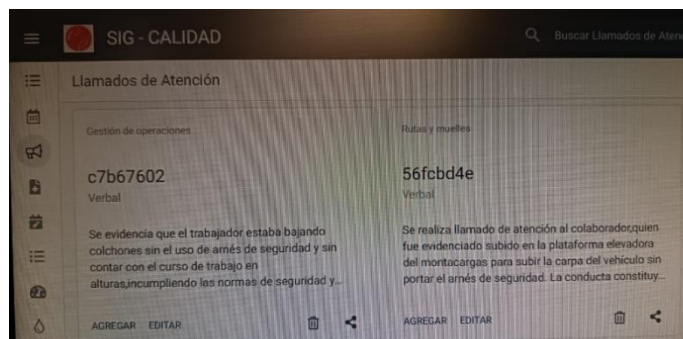
Referencias Bibliográficas

- Banco de Alimentos de Bogotá. (2025). *Documentación institucional y procedimientos operativos internos*. Documento interno no publicado.
- FAO – *Inocuidad y calidad de los alimentos*. (s.f.). Sobre inocuidad alimentaria. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado el 25 de mayo de 2026, de <https://www.fao.org/food-safety/about/es>
- INVIMA – *Resolución 2674 de 2013 PDF*. (2013). Resolución 2674 de 2013. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).
https://www.invima.gov.co/invima_website/static/attachments/alimentos_otros_alimentos_y_bebidas/resolucion-2674-de-2013.pdf
- Ministerio de Salud y Protección Social – *Resolución 2674 de 2013*. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Gobierno de Colombia.
<https://www.bogotajuridica.gov.co/sisjur/normas/Normal.jsp?dt=S&i=54030>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Buenas Prácticas de Manufactura para la industria de alimentos*. Gobierno de Colombia.

Apéndices

Apéndice A

Acciones Preventivas Y Correctivas



Apéndice B

Validación De Calidad E Inocuidad



Apéndice C

Inspecciones Locativas Y Trazabilidad

BANCOS DE ALIMENTOS ECUATORIA		INSPECCIÓN DE BPM	Código: BAB-GOL-CA-PG-L&D-F-069
		Programa Limpieza y Desinfección	Versión: 03
			Fecha: 10/08/2024
FECHA: 26 / 08 / 2024		Realizado por: <u>José Antonio</u>	Revisado por:
0= No cumple 1= Cumple Parcialmente 2= Cumple NA= No aplica			
No.	ASPECTO A EVALUAR		
1 INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS			
1.1	Las condiciones de orden y limpieza del área en general son adecuadas.		0
1.2	Los espacios de circulación están libres, sin objetos que obstaculicen el paso.		1
1.3	Trampas y cajas de control de roedores en buen estado y despejadas.		0
1.4	Los sifones se encuentran limpios.		1
1.5	Los equipos y utensilios se encuentran limpios.		0
1.6	Las estibas se encuentran limpias.		1
1.7	Los Rack o estanterías están limpios.		1
2 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
2.1	El uniforme se encuentra en buen estado, está limpio y es del color indicado según día de la semana.		1
2.2	Las uñas están cortas, limpias y sin esmalte.		1
2.3	El personal no tiene barba.		1
2.4	El personal se encuentra sin joyas (manillas, aretes, reloj y collar).		1
2.5	Las manos están libres de heridas/las heridas están bien cubiertas y se utiliza quante para protegerla.		1
2.6	Se utilizan los guantes correspondientes a la labor que se esta realizando, dichos se encuentran en buen estado o en el sitio indicado.		1
2.7	El tapabocas y la cofia están en buen estado, limpias y se utilizan adecuadamente.		1
2.8	El personal a cumplido con puntaje promedio mínimo del formato BAB-GOL-CA-PG-L&D-F-066		1
3 VERIFICACION DE REGISTROS			
3.1	Los formatos de limpieza y desinfección se diligencian correctamente.		1
4 RESIDUOS SOLIDOS			
4.1	Los recipientes para los residuos sólidos se encuentran limpios y en buen estado.		0
4.2	Los desechos sólidos se clasifican adecuadamente según el código de colores.		1
5 LIMPIEZA Y DESINFECCION			
5.1	Se utilizan adecuadamente los detergentes, desinfectantes y desengrasantes.		1
5.2	Los productos utilizados se encuentran adecuadamente almacenados y rotulados.		1

****Antes de imprimir este documento piense en el medio ambiental
Copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA****



Apéndices D

Control De Vencimientos



ASOCIACIÓN ALIMENTOS

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE FECHAS DE VENCIMIENTO

Fecha: 14/03/26

Inspector: J.S.

Fecha: 7.12.2023

ÁREA	ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	F. VENCIMIENTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Cuadro frío		Salchicha 600	14/03/26	16	
		Salchicha 1000	13/03/26	12	
		Salchicha Ssa x Pq x 2	13/03/26	7	
		Queso x 3kg	14/03/26	14	
		Arepa x 10	15/03/26	35	
Alisamiento		Arepa 100	15/03/26	30	
		Comapan x Kg	15/03/26	2	
Alol Fruter		Tortillas x 220 g	15/03/26	2	
		Guatlla canastillas	F.S.		
		Pina can	14/03/26		
		Ahuyama b.Ho	11/03/26		
		Pera	11/03/26		
		Cebolla cab canastilla			
		Zanahoria b.Ho	10/03/26		
		Aguacate			
		Guilapa			
		Fruter			
		Zukini			
		Remolacha b.Ho	14/03/26		
		Banano	14/03/26	610316	
		pepillo b.Ho	11/03/26		
		Guatlla b.Ho	10/03/26		
	Papa b.Ho				
	Calabaza				
	Pimentón				
	Nabo				
	Perenjena				
	Holichuela				
	tomate	09/03/26			
	Ahuyama				
	patiya				
	plátano				

Realizó: Jessica Arenas

verificó: _____


Jefe de calidad: _____

Jefe de operaciones: _____

CONTROLADA

Apéndice E

Capacitaciones

		PLAN ANUAL DE CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO 2025												Código: BAB-GOL-SGC-0		
		MANUAL DE CALIDAD												Versión: 04		
														Fecha: 25/02/2025		
Objetivo general		Marco normativo												Metodología		
Fortalecer las competencias del personal de la Fundación en calidad, inocuidad y control sanitario, asegurando la correcta clasificación, manipulación, almacenamiento y distribución de productos donados, minimizando riesgos para la salud pública y garantizando cumplimiento normativo.		Este plan está diseñado con base en la normalidad vigente aplicable a establecimientos que almacenan, manipulan, clasifican, reempaquetan y distribuyen alimentos, sin procesos de transformación industrial. Ley 9 de 1979 - Código Sanitario Nacional Resolución 2874 de 2015 - Requisitos sanitarios y BPM Resolución 1986 de 2008 - Manipuladores de alimentos Resolución 811 de 2023 - Etiquetado nutricional aplicable en venta al público (no labotización) Resolución 1256 de 2008 - Donación de alimentos Guías del INVIMA sobre almacenamiento, transporte y manipulación Conceptos de Secretaría de Salud para bancos de alimentos y fundaciones												Capacitaciones mensuales (1-2 horas) Charlas cortas operativas (30-60 minutos) Metodología teórico-práctica Casos reales de la operación Registro de asistencia y evaluación		
Objetivos específicos														Problemas a resolver		
Garantizar el conocimiento y aplicación de BPM adaptadas a fundaciones. Unificar criterios de clasificación de alimentos y bienes de consumo. Prevenir pérdidas por mala manipulación o clasificación incorrecta. Asegurar trazabilidad, control de fechas y condiciones sanitarias. Contar con soportes documentales defendibles ante autoridad sanitaria.														Personal operativo (bodega, selección, reempaquetado) Coordinadores y líderes de proceso Personal administrativo involucrado en donaciones		
Objeto de capacitación	Actividad	Tema	Responsable	Estado	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Capacitación	Criterios de aceptación y rechazo	¿Qué es fresco por qué es de alto riesgo sanitario? Alimentos frescos, sin tratamiento térmico Alta humedad y mayor crecimiento microbiano	Calidad	Programado		X										
Charla	Inducción en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Riesgo para el beneficiario si se entrega en mal estado Principios de BPM según Resolución 2874 de 2015 Responsabilidades del manipulador	Calidad	Programado	X											
Capacitación BAB		Capacitación Casino	Capacitación No alimentos	Capacitación Corabastos												



Apéndice F

Inspección Diaria Y Cumplimiento De Las BPM

FORMATO DE INSPECCIÓN DIARIA BPM Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
 Código: 005-005-CA-01487-0-002
 Versión: 01
 Página: 1 de 1

Fecha: **09/03/21** Hora: **6:00 AM** Realizó: **Yessica Arellano** Verificó:

Nombre: **Antes de iniciar la actividad** Observar en el área y verificar las siguientes condiciones. Llenar con: 1- Cumplido, 0- No cumplido. Las Xc deben ser completadas antes de iniciar la operación, por favor rubricar las acciones observadas en el punto de las observaciones. Si alguna condición no aplica a su área marque con NA.

ÁREA DE TRABAJO		FORMATOS	ASEO PERSONAL	ESTADO DE SALUD	USO ADECUADO DE EPP					
ÁREA	CEDULA	TRAJADOR	ÁREA DE TRABAJO	FORMATOS	ASEO PERSONAL	USO DE EPP	TOTAL	ESTADO DE SALUD	OBSERVACIONES	FIRMA
Control	103201417	Andrés Sandoz Sandoz	1	1	1	1	4	1		
Control	103201393	Carolina Arellano Obregon	1	1	1	1	4	1		
Control	103201397	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201395	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201396	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201398	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201399	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201400	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201401	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201402	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201403	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201404	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201405	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201406	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201407	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201408	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201409	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201410	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201411	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201412	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201413	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201414	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201415	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201416	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201417	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201418	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201419	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201420	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201421	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201422	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201423	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201424	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201425	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201426	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201427	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201428	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201429	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201430	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201431	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201432	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201433	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201434	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201435	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201436	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201437	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201438	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201439	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201440	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201441	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201442	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201443	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201444	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201445	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201446	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201447	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201448	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201449	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201450	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201451	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201452	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201453	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201454	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201455	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201456	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201457	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201458	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201459	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201460	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201461	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201462	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201463	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201464	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201465	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201466	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201467	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201468	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201469	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201470	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201471	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201472	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201473	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201474	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201475	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201476	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201477	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201478	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201479	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201480	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201481	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201482	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201483	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201484	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201485	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201486	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201487	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201488	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201489	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201490	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201491	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201492	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201493	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201494	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201495	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201496	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201497	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201498	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201499	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201500	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		

FORMATO DE INSPECCIÓN DIARIA BPM Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
 Código: 005-005-CA-01487-0-002
 Versión: 01
 Página: 1 de 1

Fecha: **19/11/20** Hora: **6:30 AM** Realizó: **Yessica Arellano** Verificó:

Nombre: **Antes de iniciar la actividad** Observar en el área y verificar las siguientes condiciones. Llenar con: 1- Cumplido, 0- No cumplido. Las Xc deben ser completadas antes de iniciar la operación, por favor rubricar las acciones observadas en el punto de las observaciones. Si alguna condición no aplica a su área marque con NA.

ÁREA DE TRABAJO		FORMATOS	ASEO PERSONAL	ESTADO DE SALUD	USO ADECUADO DE EPP					
ÁREA	CEDULA	TRAJADOR	ÁREA DE TRABAJO	FORMATOS	ASEO PERSONAL	USO DE EPP	TOTAL	ESTADO DE SALUD	OBSERVACIONES	FIRMA
Control	103201417	Andrés Sandoz Sandoz	1	1	1	1	4	1		
Control	103201393	Carolina Arellano Obregon	1	1	1	1	4	1		
Control	103201397	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201395	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201396	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201398	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201399	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201400	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201401	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201402	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201403	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201404	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201405	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		
Control	103201406	Yessica Arellano	1	1	1	1	4	1		