ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: BODEGA F14 CENTRO LOGISTICO E INDUSTRIAL SAN JERONIMO	**FECHA: 24/4/2021**
HORA: 8:00am	**DURACION: 6 HORAS**
DIRIGIDA POR: KARINA CAUSIL RUIZ **INGENIERA DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** 

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
- ✓ El personal manipulador se compromete a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ El personal manipulador se compromete a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ El personal manipulador se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo al personal manipulador en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a el personal manipulador en los procesos de entrega de los paquetes RPC en las instituciones educativas, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de acta de entrega de las RPC en las instituciones educativas.
- ✓ El personal manipulador se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ El personal manipulador al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:
- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

Gobernación de Córdoba · Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Karina Causil
Tema: Plan de saneamiento.
Lugar: Bodega P14 San Jerónimo

Acta N°: 2
Fecha: 24-4-2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
1	SANTIAGO MIGUEL AYALA MORALES	1.007.734.363	Auxiliar de bodega	3022157702	Santiago Ayala
2	LUIS ALBERTO MESTRA MARTINEZ	10.778.246	Auxiliar de bodega	3218246522	Luis Mestra
3	JAIDER MIGUEL HERNANDEZ FERNANDEZ	1.067.961.130	Auxiliar de bodega	3107260606	Jaider Hernandez
4	SERGIO ANTONIO CARDENAS MORALES	1.193.125.470	Auxiliar de bodega	3016398892	Sergio Cardenas
5	HEIDER ANTONIO CASTILLO BONILLA	1.067.894.170	Auxiliar de bodega	3235066382	Heider Castillo
6	ANTOLIN ANTONIO SENA CARDOZO	10.996.333	Auxiliar de bodega	3116612571	Antolin Sena Cardozo
7	SEGUNDO JOSE OSTEN GUERRERO	1.067.941.686	Auxiliar de bodega	3045680248	Segundo Osten
8	KEVIN PERCEL LARIO VERTEL	1.003.045.894	Auxiliar de bodega	3002494233	Kevin Lario
9	JUAN ALBERTO HERNANDEZ GARCIA	1.216.720.066	Auxiliar de bodega	3232474761	Juan Hernandez
10	JAIRO ALBERTO HERNANDEZ ALQUERQUE	7.383.770	Jefe de bodega	3113974619	
11	JEYSON DE LA ESPRIELLA PEREZ	1.233.340.268	Jefe de bodega	3233340151	
12	AGUSTIN DAVID BEDOYA FLOREZ	1.067.939.724	Auxiliar de bodega	3106269560	Agustin David
13	SANTIAGO ANDRES ALVAREZ RUIZ	1.067.901.780	Auxiliar de bodega	3233636691	Santiago Alvarez
14	STEFANI PAOLA MARTINEZ ALVAREZ	1.067.910.346	Auxiliar de bodega	3024681919	Stefani Martinez
15	JHEYSON SANTIAGO POSSO ALVAREZ	1.067.910.416	Auxiliar de bodega	3013230449	J.S. Posso
16	MARCO ANTONIO GUZMAN AGAMEZ	10.967.565	Auxiliar de bodega	3117781298	Marco Guzman

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos | Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba — Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Kanna Causil
Tema: Plan de saneamiento
Lugar: Bodega F14 San Jerónimo

Acta N°: 2
Fecha: 24-4-2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
17	ELBERTO RAFAEL MONTIEL SIERRA	1.007.686.455	Auxiliar de bodega	3172505380	Elberto
18	JEHINNER DANIEL OSTEN GUERRERO	1.003.001.040	Auxiliar de bodega	3105293438	Jehinner Osten
19	NELSON JOSE SANCHEZ ALVAREZ	1.003.141.498	Auxiliar de bodega	3105409811	
20	ALVARO JOSE SAEZ MARTINEZ	1.003.590.397	Auxiliar de bodega	3233720723	ALVARO SAEZ
21	JUSTIN GUARDIA BEITAR	12.002.071	Auxiliar de bodega	3205265785	Yostin Guardia B
22	JORGE ANTONIO PEREIRA GUERRA	10.767.419	Auxiliar de bodega	3212208140	
23	MARIO JOSE JIMENEZ CORREA	1.561.111	Auxiliar de bodega	3125528071	
24	JAIRO ANTONIO JULIO LEON	10.898.455	Auxiliar de bodega	3016758554	
25	EDWIN MIGUEL ALVAREZ CARDOZO	1.066.175.392	Auxiliar de bodega	3128465364	EDWIN ALVAREZ
26	BRAYAN STIVEN CASIANI SOLANO	1.003.101.128	Auxiliar de bodega	3142661439	Brayan Casiani
27	YEISON DURANGO SOLANO	1.067.922.952	Auxiliar de bodega	3175993675	
28	RAUL ANDRES SERNA PEÑATES	1.003.404.223	Auxiliar de bodega	7908540	Raul Serna
29	JEISSON GUTIERREZ CHAVEZ	1.067.933.981	Auxiliar de bodega	3227483320	Yeisson Gutierrez
30	WILBER JUNIOR RUIZ PACHECO	1.003.432.559	Auxiliar de bodega	7908540	Wilber Ruiz Pacheco
31	MANUEL SALVADOR BRAVO VILLALOBO	15.609.254	Auxiliar de bodega	3122914586	Manuel Bravo
32	EDINSON DAVID UPARELA NAVARRO	1.003.046.611	Auxiliar de bodega	3206259835	Edison Uparela

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos | Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba | Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Kamn Cavsil
Tema: Plan de saneamiento
Lugar: Bodega F14 San Jerónimo

Acta N°: 2
Fecha: 24-4-2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
33	JOSE EUCLIDES SOTELO LOPEZ	1.003.591.430	Auxiliar de bodega	3132869547	Jose Sotelo
34	DERLYS KATERINE ASIAS MIRANDA	1.067.843.419	Jefe de bodega	3014408577	Derlys Asias.