| ACTA No. 1 | | |
|---|---|---|
| **REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA** | | |
| **CIUDAD Y FECHA:**<br>Duitama, Junio 29 del 2021 | **HORA INICIO:**<br>**8:00 a.m.** | **HORA FIN:**<br>**5:00 p.m.** |
| **LUGAR Y/O ENLACE:**<br>**TRABAJO EN CASA** | **DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL** | |

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**

-Gestión diaria de autoreporte de condiciones de salud

- REGLAMENTO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / ELABORACION DE YOGURT
- CONTINUACION REGLAMENTO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / CARACTERIZACION DE YOGURT

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Se diligencio la encuesta diaria de Autoreporte de condiciones de salud SENA para el inicio de la jornada de trabajo en casa.

Durante la clase se explicaron los habitos que debe tener un manipulador de alimentos dentro de su area de trabajo, asi como aquellas practicas que estan prohibidas ya que ponen en peligro la seguridad del alimento. Se explico el procedimiento para la elaboracion de yogurt y se llevo a cabo la practica tomando en cuenta lo aprendido.

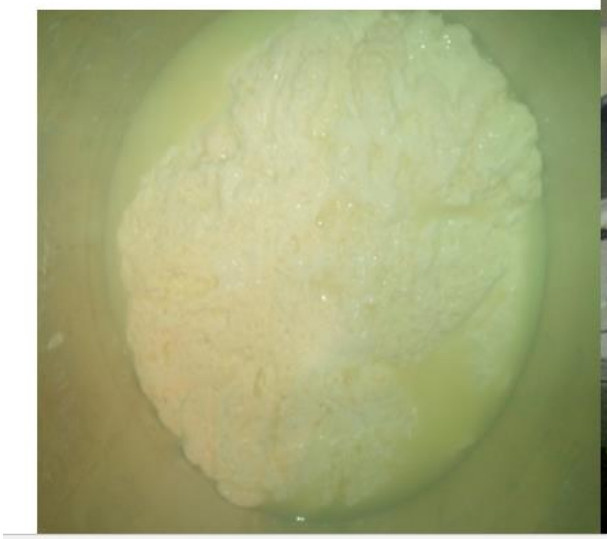
Se continuo con el aprendizaje del reglamento que debe seguir un manipulador de alimentos y se aplico lo aprendido en la caracterizacion del yogurt elaborado, ya que en este momento se le dio al producto sus caracteristicas de sabor, color, apariencia y empaque.



AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD SENA 2021 (15)

# Gracias.

Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor del contrato (Recuerde que este







6.10.5 MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

- El detergente utilizado en su justa cantidad facilita el enjuague y se necesita menos agua.
- Barrer antes de trapear: reduce el gasto de agua, evita que se tapen las cañerías y por lo tanto reduce los gastos de mantenimiento de la instalación de agua.
- El personal bien entrenado y que recibió instrucciones claras de cómo realizar su tarea es más eficiente en el uso de los productos o accesorios de cocina.
- Nunca utilizar los elementos empleados en la limpieza de pisos (secadores, escobas, traperos, etc.) para limpiar mesones, o accesorios de cocina.
- Durante el lavado de las instalaciones de la cocina deberá observarse, con mucho cuidado, que no existan en la proximidad, alimentos que puedan contaminarse con salpicaduras.
- No usar limpiones de tela para la limpieza de manos, pues constituyen el riesgo de contaminación cruzada más importante con que cuentan los microorganismos para trasladarse de un lugar a otro.
- Cuando se usan combinaciones de productos como detergentes, desinfectantes, la limpieza y desinfección deben realizarse en dos pasos separados: primero se usa el detergente para limpiar, después se prepara una solución conteniendo el agente para desinfectar.
- Cuando se desinfecta, usar temperaturas altas generalmente acorta el tiempo necesario para la destrucción de los microorganismos.

-Se dio contestacion a los correos enviados y se dio gestion y respuesta a las solicitudes efectuadas por el lider de coordinacion academica.

**CONCLUSIONES**

Se revisaron los documentos enviados por los aprendices para la gestión de matrículas y se sugirieron las correcciones, cambios y solicitudes de documentos faltantes para garantizar la correcta gestión documental

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información:

**La información de este documento se debe clasificar como:**

**PÚBLICA** [X] **PRIVADO** [ ] **SEMIPRIVADO** [ ] **SENSIBLE** [ ]

Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo

**COMPROMISOS**

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | FECHA |
|---|---|---|
| | | |

**ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)**

**Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

**REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 29 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2021**

| OBJETIVO (S) | |
|---|---|

| No. | Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/EXT.SENA | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **SI** | LUZ CATHERINE MARTINEZ CRESPO | 49718628 | | **X** | | SENA | lcmartinezc@sena.edu.co | 3197221444 | si | |
| 2 | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |