MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIT: 15438379-1

ACTA DE CAPACITACION
(Retroalimentación)

TEMA: B.P.M, buenos hábitos higiénicos, limpieza y desinfección

FECHA: 26/05/2023

DURACIÓN: una hora y media de 10:00 am a 11:30 am

CAPACITADOR: Weimar Duran H, (ing. Alimentos)

DESARROLLO DEL TEMA

OBJETIVO:

Capacitar el personal manipulador de alimento en cuanto a los buenos hábitos higiénicos y establecer los lineamientos para aplicar las normas generales sobre limpieza, desinfección y operación durante su manipulación, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

TEMAS TRATADOS:

- Calidad del alimento
- Limpieza y desinfección.
- Productos de limpieza y desinfección
- Hábitos higiénicos
- B.P.M

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIT: 15438379-1

INTRODUCCIÓN:

las B.P.M son los principios fundamentales que debe realizar toda persona que procesa alimentos, al igual que la limpieza y desinfección son actividades que se deben realizar de la mejor manera, por lo cual se realiza una capacitación para que los manipuladores de alimentos puedan entender la importancia y la responsabilidad sin dejar a un lado los buenos hábitos higiénicos.

RESUMEN:

La industria de alimentos al igual que las demás industrias buscan mejorar la calidad de sus productos tomando conciencia de la necesidad de implementar programas que constituyen un conjunto de normas mínimas por lo tanto es de suma importancia la realización adecuada de la recepción y almacenamiento de los alimentos y a su vez las B.P.M para así poder lograr la obtención de un producto inocuo.

ANEXOS

- Firma de asistentes
- Evaluación del tema



WEIMAR DURAN H
Ing. Alimentos