ACTA N°

TEMA:	Clase 1 de manipulación de alimentos resolución 2674 de 2013
FECHA:	Bogotá, 7 de junio de 2024
LUGAR	Fundación Celestin Freinet

ASISTENTES: Personal de servicios generales y de producción de alimentos.

ORDEN DEL DIA: Bienvenida, lista de asistencia, introducción, desarrollo de los temas clase 1, evaluación escrita, despedida.

DESARROLLO:

Temas vistos; temario para clase 1.1, generalidades manipulación de alimentos, 2. practicas higiénicas en la manipulación de alimentos, 3. Clasificación de los alimentos, 4. Microrganismos presentes de los alimentos

LISTA DE ASISTENCIA: Ver documento adjunto

Evidencias Fotográficas:





Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
XILENA TORRES GOMEZ	CONTRATO A T FIJO	SER. ALIMENTOS	Xilena Torres
ANDRES GONZALEZ	CONTRATO A T FIJO	SER. GENERALES	
ANGELA RODRIGUEZ		SER. ALIMENTOS	Angela R
JOHANA GUTIERREZ		SER. ALIMENTOS	
LICCETH FORERO GUZMAN	CONTRATO A T FIJO	SER. GENERALES	Liceth Forero

Anexos: Listas de Asistencia, ejercicio escrito, plan de capacitación año 2024, cronograma de capacitación año 2024 Clase 1 de junio, Clase 2 5 de julio, clase 3 6 de septiembre

Elaboró: Capacitador Jairo Salamanca

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 27/06/2024

Participantes Xilara Tovar

CV
JS

EJERCICIO CALIDAD DE ALIMENTOS

1. DEFINA QUE SIGNIFICA Y QUE ES BPM. ¿QUE NORMA LEGAL OBLIGA SU CUMPLIMIENTO?

Buenas practicas de manipolacion y son las reglas. consiguadas en la resdución 2674/2013

2. DEFINA QUE ES PRACTICAS HIGIENICAS ¿Y ENUMERE MINIMO 5?

Habitos personales del Manipulaolor presentaa-on personal, exigido cuel Articulo 14 de la 2674 del 2013

1 Estricta higiene personal
2 usar uniforme limpio y completo
3 Elementos de protección Personal
4 lavado de mano
5 evitar la contaminación

3. DEFINA QUE ES PEPS?

Primera en entrar - primeras en Salir
rotación de sistema de Almacenamiento basado en fechas de Almacenamiento en fecha de Vencimiento
Donde buscamos evitar : perdidas

4. DEFINA QUE ES UNA ETA?

Enfermedades trausmitidas por Alimentos
0-100 Toxicas y infeccion - Toxiinfección

5. QUE ES TRAZABILIDAD

Construir por los formatos la historia del producto.

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. DEFINA QUE ES INOCUIDAD?

Calidad del alimento libre de contaminación

7. DEFINA QUE ES HIGIENE?

Ambientes, superficies, equipos y utensilios

8. QUE ES ROTULADO Y DE QUE SE COMPONE?

Nombre, fecha vencimiento, fecha de elaboración

9. PARA QUE SIRVEN LOS FORMATOS DE CONTROL?

Consignar la información y construir la historia del producto o trazabilidad

10. DESCRIBA LOS 11 PUNTOS DE LAS BPM?

A. Saneamiento
1. Agua Potable
2. Limpieza y desinfección
3. Clasificación Residuos Solidos
4. Control de plagas
5. Residuos liquidos

B. Logística
6. Instalaciones físicas y equipos
7. ~~Materia~~ Control proveedores.
8. Recurso humano capacitados, examen medico, perfil

C. Calidad
9. recaget información
10. Consignar información con contrato
11. Construir la trazabilidad

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 07 Junio 2014.

Participantes Flor Angela Rodriguez.

JS
CR

EJERCICIO CALIDAD DE ALIMENTOS

1. DEFINA QUE SIGNIFICA Y QUE ES BPM. ¿QUE NORMA LEGAL OBLIGA SU CUMPLIMIENTO?

Buena practicas de manipdacion y son las reglas consignadas en la resolucion 2674, 2013

2. DEFINA QUE ES PRACTICAS HIGIENICAS ¿Y ENUMERE MINIMO 5?

habitos personales del manipulador su presentacion personal exigido en el capitulo 14 de la resolucion 2676 ano 2013

1 Tiene Personal
2 uniforme limpio y completo
3 elementos de protecion personal
4 Lavado de manos.
5 evitar la contaminacion

3. DEFINA QUE ES PEPS?

Rotacion de el sistema de almacenamiento usados en fechas de vencimiento. donde buscamos evitar Perdidas.

4. DEFINA QUE ES UNA ETA?

son enfermedades transmitidas por alimentos y hay

- toxina de 0 a 100
- Infeccion
- Toxi infeccion

5. QUE ES TRAZABILIDAD

construir con los formatos la historia de el Producto

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. DEFINA QUE ES INOCUIDAD?

Se refiere al alimento libre de contaminación

7. DEFINA QUE ES HIGIENE?

ambientes, superficies, equipos y utencilios

8. QUE ES ROTULADO Y DE QUE SE COMPONE?

Nombre, fecha de nacimiento y fecha de vencimiento

9. PARA QUE SIRVEN LOS FORMATOS DE CONTROL?

Para Consignar la informacion y contruir la historia del producto.

10. DESCRIBA LOS 11 PUNTOS DE LAS BPM?

A. Saneamiento
1. Agua potable
2. limpieza y desinfección
3. Clasificacion de residuos solidos
4. control de plagas
5. Residuos liquidos.

B. Logistica
6. instalaciones fisicas y equipos.
7. control de proveedores.
8. el recurso humano empleados capacitado

C. Calidad
9. Recoger informacion
10. Consignar informacio en los formatos
11. Construir la Trazabilidad.

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 07 Junio 2024

Participantes Lady Johana Gutierrez Cortes

OK

EJERCICIO CALIDAD DE ALIMENTOS

1. DEFINA QUE SIGNIFICA Y QUE ES BPM. ¿QUE NORMA LEGAL OBLIGA SU CUMPLIMIENTO?

Buenas practicas de manipulacion y son los reglas consignadas en la resolucion 2674/2013

2. DEFINA QUE ES PRACTICAS HIGIENICAS ¿Y ENUMERE MINIMO 5?

habitos personales del manipulador su presentacion personal exgido en el art 14 de la resolucion 2674/2013

1 Higiene Personal Estricta
2 Usar uniforme limpio y completo
3 Elementos de proteccion personal
4 Lavado de manos
5 Evitar la contaminacion

3. DEFINA QUE ES PEPS?

Rotacion de un sistema de almacenamiento basado en fecha de Vencimiento donde buscamos evitar perdidas

4. DEFINA QUE ES UNA ETA?

Son enfermedades transmitidas por alimentos

- Toxina → Intoxicacion
- Infeccion → Toxi - infeccion

5. QUE ES TRAZABILIDAD

Es construir con los formatos la historia del producto

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner

C&S SAS
CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. DEFINA QUE ES INOCUIDAD?
Calidad de alimento libre de contaminación

7. DEFINA QUE ES HIGIENE?
Hambiente superficies equipos y utensilios

8. QUE ES ROTULADO Y DE QUE SE COMPONE? Nombre, fecha de empaquetamiento
fecha de vencimiento

9. PARA QUE SIRVEN LOS FORMATOS DE CONTROL?
Para consignar la información y construir la historia del producto o trazabilidad

10. DESCRIBA LOS 11 PUNTOS DE LAS BPM?

A. Saneamiento
1. Agua Potable
2. limpieza y desinfección
3. clasificación de residuos solidos
4. control de plagas
5. Residuos liquidos

B. logistica
6. Instalaciones físicas y equipos
7. control de proveedores
8. Trabajadores - capacitado - Examen medico
Practicas higienicas

C. Calidad
9. Recoger información
10. consignar la información en los formatos
11. Construir la trazabilidad

e-mail: cysbpm@gmail.com Celulares: 3123672300 - 3024385194

Powered by CamScanner