FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	BPM MANEJO HIGIENICO de alimentos
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Junio 21 /2024 1 hora
METODOLOGIA	Taller teórico recordatorio de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, durante el trabajo en el Servicio de alimentos
AYUDAS EDUCATIVAS	https://www.youtube.com/watch?v=YQxQ0RWlVYM
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.
DESARROLLO	Actividad rompehielos Charla educativa con interacción del personal y sus experiencias Aprendiendo sobre Manejo higiénico de alimentos 1. ¿Qué es un alimento Seguro? 2. ¿Qué es la higiene alimentaria? 3. ¿Dónde se aplican las normas de higiene? 4. ¿Cómo prevenir enfermedades causadas por los alimentos? 5. Lavado de manos 6. Mantener los alimentos a temperaturas seguras 7. Use agua y materia primas seguras 8. Tener presente las fechas de vencimiento
VERIFICACION	Lista de asistencia Evaluación 1. Mencione 1 de las claves para la higiene y seguridad de alimentos

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021 Versión 2 Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐

TEMA: BPM Manejo higiénico de Alimentos

FECHA: JUNIO 21 2024 ÁREA QUE RECIBE: Jardín Infantil SAS

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M N-3. FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa M

OBJETIVO:

TEMARIO:

1	

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Francia Rodriguez S	39532.600	Resp. servicio	Francia Rodriguez S
2	Leidy Carolina Moises	1014202837	Docente	Leidy Moises
3	Sandra Milena Garcia	1020827958	Docente	Sandra G
4	Rosa Marcela Garcia	1019008224	Docente	Rosa M Garcia
5	Jeimmy Julieth Portilla Mateus	1019962214	Auxiliar	Jeimmy P.
6	Lady Chaparro Martinez	1019017900	Docente	Lady ch
7	Luz Rojas Alejo	1070917673	Docente	Luz Rojas
8	Jheidy Ardila Arenas	1233907864	Auxiliar	Jheidy A
9	Cindy Gonzalez Jimenez	1001115944	Auxiliar	Cindy G J
10	Claudia Tinjaca	53065101	Docente	
11	Diana Patricia Muñoz	53025990	Docente	
12	Martha Lorena Gonzalez Martinez	1026264091	Docente	Lorena G
13	Yohana Patricia Segura S	52961709	Docente	Yohana PS
14	Yelly Paola Acero	523444339	Docente	
15	Sandra Milena Sanchez	52801569	Aux Pedagogica	Sandra Sanchez
16	Ingrid Cepeda Ruiz	39752950	Docente	Ingrid Cepeda
17	Martha Isabel Rodriguez C.	1020724385	Docente	
18	Monica Mendivelso M	53051650	Docente	Monica
19	Alba Nory Agredo G.	24577646	P.S. Alimentos	Alba Nory Agredo

Seguimiento: ☐ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021
		Versión 2
		Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☐ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐

TEMA: _____

FECHA: _____ ÁREA QUE RECIBE: _____

INSTRUCTOR: _____ FIRMA DEL RESPONSABLE: _____

OBJETIVO:

TEMARIO:

1	

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Keila Patricia Mega Torres	55.238.974	Aux Alimentos	
2	Claudia Castellar	52911764	Aux S General	
3	Maria Leiz Peña	65827740	Aux S Generales	
4	Marisol Lopez Y	52338560	Aux S Generales	
5	Maria Jose Pa	64478427	Aux S Generales	
6	Ella Marlen Valderos P.	20678886	P.S. Alimentos	
7	Adriana Y Rodriguez O	39572550	PS Alimentos	
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento: ☐ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)
☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST