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

FECHA	28/09/2017
VERSION	2

TIPO DE ACTIVIDAD

INDUCCIÓN ___ CHARLA INFORMATIVA ___ OTRAS ___

CAPACITACIÓN X ENTRENAMIENTO ___ ACTA REUNION ___

FECHA: 05/07/2024 **LUGAR:** Celestin Freinet - Integración

HORA INICIO: HORA DE FINALIZACIÓN:

TEMA ESPECIFICO DE ACTIVIDAD	ETAS -, Conservacion de alimentos, Clasificacion,
OBJETIVO	Sensibilizar al personal manipulador sobre los riesgos y Responsabilidades bajo su Cargo
FACILITADOR	Jeiro Solamanca
CARGO	Capacitador autorizado CyS BPM SAS

ORDEN DEL DIA

Asistencia
Sensibilizacion e Informacion
Evaluacion

DESARROLLO DE LA REUNION

Ingreso
Lista de asistencia
Induccion
Socializacion
Ejemplos
Ejercicio teorico
Evaluación escrita
Acta de la actividad.

ACTIVIDADES

No	QUE	QUIEN	CUANDO	COMO Y DONDE
1	Capacitacion Mod 2 del Cronograma Plan de Capacitacion año 2024	Jeiro Solamanca	05/07/2024	Presencial Sede Piedra Verde

Powered by CamScanner

ANEXOS

A. Acta.
B. Lista de Asistencia
C. Ejercicio Escrito

1	Johanna Liceth forero G	52831831	Auxiliar servicios Generales	Angela B.
2	flor Angela Rodriguez	Manipuladora A	52 346 243	
3	Dina Marcela Velo th C.	1007772844	(AUX) Personal ase	Dina
4	Lady Johana Gutierrez	1019007791	(Aux) Manipulador de alimentos	

ASISTENTES

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
5	INgrid Escorcia	64522065	Aux Servicios G.	INgrid
6	Sugelis Torres G.	22475503	Aux Servicios G.	
7	[illegible]	79356928	Aux Servicios G.	
8	Angela Maria Luque V.	52 [illegible] 347	Aux Servicios G.	
9	Margarita Berrocal	1003178176	Aux Servicios G	Margarita
10	Ingrid Rbiano	52801457	Aux Servicios G	
11	Claudia Perez Mancilla	1007246313	manipulador Alimento	Claudia Perez M.
12	Yaoio Yohaira Hey tel	1073818671	Manipular alimentos	Yaoio Heytes.
13	Enith Aviles Aviles	30 580425	Manipular Alimente	
14	Maribel Perez ochoa	49754507	Manipulador Alimentos	
15	Jorge Luis Pavas Gallardo	5736256	Manipulador de Alim	
16	Luz Elena Martinez	M. 45.524.375	Manipulacion A.	Luz Elena

PARA CONSTANCIA SE FIRMA

FIRMAS FACILITADORES

NOMBRES Jairo Salamanca

C.C. 79574072

Powered by CamScanner

C&S SAS

Fecha 3 Julio - 2024

Participantes
Ingrid Garcia - Nelly Rubiano M
Angela Luque
Andres Gonzalez
Margarita Borrero
Sofia

EJERCICIO CALIDAD DE ALIMENTOS

1. QUE ES UNA ETA
Enfermedad transmitida por alimentos, causada por toxinas, microorganismos y quimicos y alergia alimentarias

2.COMO SE CLASIFICAN LAS ETAS
Infecciones, toxicaciones y alergia
fisicas y quimicas

3.CUALES SON LOS SINTOMAS DE UNA ETA
Nauseas, vomitos, calambres estomacales y diarrea
fiebres, trastorno, desmayo, dolor d cabeza

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Contaminación cruzada - Ambiental
fisicos: hilos sogas, esponja de acero, madera, pelos, accesorios, insectos
Quimicos: Detergentes, insecticidas, metales pesados (plomo)
Biologicos: Bacterias, virus, hongos y levaduras

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA
5 - 65° grados en calor. / 12 - 60° multiplica los patogenos
Humedad - nutrientes
Temperatura
tiempo
oxigeno
ph nutro

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

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA QUE FAVORECE EL CRECINIENTO MICOBIOLOGICO

5- 65° centigrados
12- 60° centigrados

7. CUAL ES RANGO DE PH QUE FAVORECE EL CRECIMIENTO MICROBIOLOGICO

ph 7
4.5 - 9. ph neutro

8.CUALES TOXIINFECCION RECUERDA

Salmonda origen animal (carne, huevo, leche)
Listerias → heces roedores

9.CUALES SON LAS MEDIDAS PARA EVITAR UNA ETA?

BPM.
Reso 2674 / 2013

10. CUAL ES LA CLASIFICACION POR RIESGO EN SALUD PUBLICA DE LOS ALIMENTOS

ΔHo → Proteinas alton de humedad.
medio → Alimentos procesados o conservas, limch.
bajo → Aceite, arroz, galletas

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

dd
OK

Fecha 05-07-2024

Participantes

Flor Angela Rodriguez
Lady Johana Gutierrez
Dina Veloth Camargo.

EJERCICIO CALIDAD DE ALIMENTOS

1. QUE ES UNA ETA

Enfermedades transmitidas por Alimentos, que se pueden causar toxinas Microorganismos quimicos y alergias x alimentos.

2.COMO SE CLASIFICAN LAS ETAS

Infecciones Toxifiaciones y alegrías. Quimicas y ficicas.

3.CUALES SON LOS SINTOMAS DE UNA ETA

pauses bomito diarea. fiebre dolor de cabeza. Desmayo

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

Quimica, fisica, Viologica y crusada.

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA

Umedad, Tiempo, Temperatora, Nutrientes Oxigeno; PH Neutro;

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

Powered by CamScanner

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

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA QUE FAVORECE EL CRECINIENTO MICOBIOLOGICO

de 12°a 60°c

7. CUAL ES RANGO DE PH QUE FAVORECE EL CRECIMIENTO MICROBIOLOGICO

4.5 a 9. Porque es neutro

8.CUALES TOXIINFECCION RECUERDA

Listeriosis: se transmite por medio de roedores.

9.CUALES SON LAS MEDIDAS PARA EVITAR UNA ETA?

Aplicar el BPH Que son 44.
Son una Resolucion 2674- del 2013.

10. CUAL ES LA CLASIFICACION POR RIESGO EN SALUD PUBLICA DE LOS ALIMENTOS

Alimentos de Altos Riesgos.
Alto → todos las proteinas altas en umedad, torta.
Medio salsas y enlatadas Mantecadas
Bajo Aceites y los que no tiene humedad

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

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Fecha 09/07/2024.

Participantes

manipuladores de Alimento
Claudia Perez
Maribel Perez
Yomaira montes
Edith Aviles
Wz elenci martinez
Jorge Paez

EJERCICIO CALIDAD DE ALIMENTOS

1. QUE ES UNA ETA

enfermedad trasmitida por alimento que Puede Causarse por Toxina - micro organismo, Quimicos, alergias alimentarias.

2.COMO SE CLASIFICAN LAS ETAS

Infecciones
Toxinfeccion.
Alergias por alimen
Quimicas y fisicos.

3.CUALES SON LOS SINTOMAS DE UNA ETA

nausea vomito, diarrea
Fiebre. dolor de cabeza.

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

Fisicos -
Quimicos -
Biologicos -
Ambiental -

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA

La humedad temperatura y tiempo.
Nutrientes, oxigeno, ph Neutro

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

Powered by CamScanner

C&S SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA QUE FAVORECE EL CRECINIENTO MICOBIOLOGICO

de 12° grado a 60° grado Centigrado.

~~4.5~~ 9

7. CUAL ES RANGO DE PH QUE FAVORECE EL CRECIMIENTO MICROBIOLOGICO

4.5 a 9

8.CUALES TOXIINFECCION RECUERDA

Listeria. o peste negra se trasmite por Roedores.

9.CUALES SON LAS MEDIDAS PARA EVITAR UNA ETA?

Aplicar B.P.M.

Resolucion 2674 del 2013.

10. CUAL ES LA CLASIFICACION POR RIESGO EN SALUD PUBLICA DE LOS ALIMENTOS

Alto Riesgo - Mariscos - Carnes. Todos los proteinuna alta en humedad.

Medio = tos enlutados. Atun. Sardinas

Bajo = Aceite. Arroz. - granos.

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

Powered by CamScanner