C&S SAS	PLAN DE CAPACITACIÓN PLANILLA DE ASISTENCIA	RESOLUCION N° 2674/13

TIPO DE ACTIVIDAD			
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X	OTRAS ___
FECHA: 18 / 07 / 2024	**LUGAR: VIRTUAL – TOMI - DIGITAL**		

TEMAS ESPECIFICOS

1. SANEAMIENTO BASICO
2. PRINCIPIOS BASICOS EN BPM
3. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
4. MICROORGANISMOS
5. CONSERVACION DE ALIMENTOS
6. PERSONAL DE ALIMENTOS
7. CONTROLES DE PROCESO - PROCESO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

OBJETIVOS

1. DAR A CONOCER AL PERSONAL LA APLICACIÓN DEL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCION 2674/15
2. CONCIENTIZAR AL PERSONAL DE LA IMPPORTANCIA DE CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS DURANTE TODOS LOS PROCESOS
3. IDENTIFICAR CADA UNO DE LOS PROCESOS Y DEFINIR CONTROLES PAR GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS – ASI MISMO EL PROCESO DE SERVICIO DE ALIMENTOS

FACILITADOR JAIRO ANTONIO SALAMANCA

CARGO INGENIERO DE ALIMENTOS

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	LUISA FERNANDA TORRES SANDOVAL	1.015.462.884	COORDINADORA	Luisa Torres
2	ANGELA VIVIANA PORTILLA ROMERO	1.015.412.743	APOYO	Viviana Portilla.
3	NATALY REYES VILLANUEVA	1,075,233,780	PROFESORA	
4	CLAUDIA PATRICIA VASQUEZ NARVAEZ	1.033.691.524	PROFESORA	
5	ADRIANA DEL PILAR RODRIGURZ BECERRA	52.321.225	PROFESORA	Adriana Rodriguez
6	ANGIE MILADY MORENO BERNAL	1.120.374.056	PROFESORA	
7	HANAN ANDREA PEREZ VELANDIA	1.015.441.891	PROFESORA	
8	ANDREA BUSTOS MORENO	1.022.988.579	PROFESORA	Andrea Bustos
9	JENNY MARCELA ALONSO PRIETO	1.019.072.297	PROFESORA	
10	BRENDA JOHANNA RIOS PORTILLA	1.030.586.817	PROFESORA	
11	ANETH JOHANA RIOS LOSADA	33.750.363	PROFESORA	Aneth Rios
12	LIVIA ENYD RIOS LOZADA	1.075.215.846	PROFESORA	
13	DIANA MILENA RIOS LOZADA	1.006.530.650	PROFESORA	
14	JOHAN ERNEY RODRIGUEZ ENRIQUEZ	1.014.275.625	PROFESOR	
15	TEANY ANDREA RIOS LOZADA	1.078.371.621	PROFESORA	
16	CLARA EMILSE GONZALEZ BARBOSA	52.702.380	PROFESORA	
17	JULIETH DANIELA LLANOS RIOS	1.007.474.947	AUXILIAR	
18	NUBIA RIOS GUERRERO	51.980.975	AUXILIAR	Nubia Rios
19	LUZ ESTELA RIOS GUERRERO	26.643.884	AUXILIAR	
20	KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.445	S. ALIMENTOS	
21	YEIMI NATALIA SUAREZ GONZALEZ	1.031.640.996	S. ALIMENTOS	Yeimi Suarez.

Powered by CamScanner

22	DORA LUZ MACHACON CERVANTES	22.638.149	S. ALIMENTOS	
23	BLANCA LUCCIA BERNAL ARENAS	1.049.794.679	S. GENERLES	
24	VIVIANA CAROLINA LLANOS RIOS	1.004.033.669	S. GENERLES	Carolina C.
25	MAYERLY GUZMN SANCHEZ	1.004.153.541	S. GENERLES	Mayerly Guzmán
HORA DE NICIO: 5:00 PM			HORA DE FINALIZACION: 8:00 PM	

OBSERVACIONES

Javier Salamanca

FIRMA FACILITADOR

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

Powered by CamScanner

Controles de proceso

Clase	Mod. 2 Fundacion Fer Las Flores Saneamiento basico Principios basicos en BPM Enfermedades transmitidas por alimentos Microorganismos Conservacion de alimentos Personal de alimentos Controles de proceso - Proceso en el servicio de alimentacion
Fecha	18/07/2024 5:00 pm 8:00 pm
Total estudiantes	25 estudiantes
Total preguntas	70 preguntas
Valoración de la clase	92% le gusta la clase

Modo: Sin competencia

La clase respondio el **92%** de las preguntas correctamente.

Resumen Temas Desarrollados Mod. 2 Fundacion Fer Las Flores

#	TEMAS	Correctas	Incorrectas	Sin contestar	Porcentaje
1	**SANEAMIENTO BASICO:** Definicion Programas del Plan De Saneaminiento	7	3	0	70%
2	**PRINCIPIOS BASICOS EN BPM:** Instalaciones Fisicas	7	3	0	70%
3	**ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:** Que Son Las ETAS Causas De Las ETAS Enfermedades Mas Comunes	5	5	0	50%
4	**MICROORGANISMOS:** Generalidades Microorganismos En Los Alimentos Contaminacion Microbiana en los alimentos	4	6	0	40%
5	**CONSERVACION DE ALIMENTOS:** Sistema Para La Conservacion De Los Alimentos Limites Correcta manipulacion de alimentos para asegurar conservar los alimentos	10	0	0	100%
6	**PERSONAL DE ALIMENTOS:** Practias De Higiene Personal Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades Infectocontagiosas	10	0	0	100%
7	**CONTROLES DE PROCESOS - PROCESO EN EL SERVICIO:** Control De Calidad Compra De Alimentos Transporte Recibido Almacenamiento Preparacion Servido y Distribucion	5	5	0	50%

NOTA: LA CAPACITACION CUMPLE Y CORRESPONDE A LO ESTIPULADO EN EL CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACION ESTABLECIDO POR LA AUTORIDA COMPETENTE EN LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTICULOS 12 Y 13 EN MATERIA FECHA QUE CORRESPONDE POR TEMA SEGUN LO DICE EL CRONOGRAMA EN SU COLUMNA INTENSIDAD HORARIA PARA UN TOTAL SEGUN EL CRONOGRAMA Y EL MATERIAL VISTO DE 4 HORAS Y DE LA ADAPTACION QUE INTERPRETO ADIS DE LA NORMA EN PROYECTO 9018 BOGOTA TE NUTRE

C&S BPM SAS
NIT.900858587-9
REPRESENTANTE LEGAL

Jairo Salamanca

Powered by CamScanner

TOMi digital - Resumen de la clase

Clase	Mod. 2 Fundacion Fer Las Flores Saneamiento basico Principios basicos en BPM Enfermedades transmitidas por alimentos Microorganismos Conservacion de alimentos Personal de alimentos Controles de proceso - Proceso en el servicio de alimentacion
Fecha	15/07/2024 5:00 pm 8:00 pm
Total estudiantes	25 estudiantes
Total preguntas	70 preguntas
Valoración de la clase	92% le gusta la clase

Modo: Sin competencia

La clase respondio el 92% de las preguntas correctamente.

Resumen estudiantes

#	Estudiante	Correctas	Incorrectas	Sin contestar	Porcentaje
1	johanna - rios	65	5	0	93%
2	nubia - rios	65	5	0	93%
3	adriana - rodriguez	70	0	0	100%
4	stella - rios	68	2	0	97%
5	daniela - llanos	65	5	0	93%
6	diana - rios	70	0	0	100%
7	hanan - perez	70	0	0	100%
8	angie - moreno	70	0	0	100%
9	nataly - reyes	70	0	0	100%
10	andrea - bustos	70	0	0	100%
11	jenny - alonso	70	0	0	100%
12	luisa - torres	70	0	0	100%
13	brenda - rios	70	0	0	100%
14	viviana - portilla	70	0	0	100%
15	livia - rios	70	0	0	100%
16	andrea - rios	70	0	0	100%
17	emilse - gonzalez	70	0	0	100%
18	johan - rodriguez	70	0	0	100%
19	claudia - vasquez	70	0	0	100%
20	juliana - arrigui	70	0	0	100%
21	yeimy - suarez	70	0	0	100%
22	dora - machacon	70	0	0	100%
23	blanca - bernal	65	5	0	93%
24	carolina - llanos	70	0	0	100%
25	mayerly - guzman	70	0	0	100%

Powered by CamScanner