



FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	Limpieza y desinfección en el servicio de alimentos énfasis en áreas
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA MD NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Marzo 28 /2025 1 hora
METODOLOGIA	Socialización sobre la importancia de la limpieza y desinfección en el servicio de alimentos, especialmente en áreas y superficies.
AYUDAS EDUCATIVAS	Video y presentación
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	<p>Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura</p> <p>Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.</p>
DESARROLLO	<p>La capacitación impartida por la nutricionista tuvo como objetivo principal instruir al personal manipulador de alimentos de FANA en las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos.</p> <p>Durante la sesión, se enfatizó la importancia de mantener un ambiente limpio y seguro en todas las áreas de manipulación de alimentos para garantizar la salud y el bienestar de los niños, niñas y el personal. Se destacó que una limpieza efectiva no solo implica eliminar la suciedad visible, sino también eliminar los microorganismos que puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos.</p> <p>Se proporcionaron instrucciones detalladas sobre el uso correcto de los productos de limpieza y desinfección, incluyendo sus propiedades, concentraciones recomendadas y métodos de aplicación. Se hizo hincapié en la importancia de seguir las instrucciones para garantizar la efectividad y seguridad de los productos.</p> <p>Además, se discutieron los diferentes tipos de superficies y equipos presentes en las áreas de manipulación de alimentos y se proporcionaron pautas específicas para su limpieza y desinfección adecuadas. Se abordaron también los procedimientos para el control de plagas y la eliminación segura de residuos de manera general.</p> <p>Se alentó a los participantes a mantener una comunicación abierta y constante con el equipo de nutrición, así como a estar atentos a cualquier cambio en los protocolos de limpieza y desinfección. Se enfatizó la importancia de la responsabilidad individual en la aplicación adecuada de las prácticas de higiene.</p> <p>En resumen, la capacitación proporcionada por la nutricionista equipó al personal manipulador de alimentos FANA con los conocimientos y</p>



FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

	habilidades necesarios para llevar a cabo prácticas efectivas de limpieza y desinfección utilizando detergentes y desinfectantes según lo indicado, contribuyendo así a mantener un entorno seguro y saludable para todos.
VERIFICACION	Lista de asistencia

	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 ☐ 1 hora.

TEMA: Manejo Higiénico de Alimentos
Limpieza y desinfección

FECHA: 10/09/2021

INSTRUCTOR: Carolina Ochaz

ÁREA QUE RECIBE: Jardin Infantil

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochaz

OBJETIVO: Instruir al personal manipulador de alimentos en las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos con el fin de minimizar los riesgos.

TEMARIO:

1	cómo limpiar y desinfectar las áreas del servicio de alimentos uso correcto de los productos de limpieza. Tipos de superficies y equipos.
---	---

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Franco Rodríguez S	39532600	Rep. servicio	Franco Rodríguez S
2	Lugan Cepeda	39782950	Docente	Lugan Cepeda
3	Lily Paola Acea	52344339	Docente	Lily Paola Acea
4	Raquel Pedraza	110480339	Docente	Raquel P.
5	Lina Ibarra H	107635109	Docente	Lina Ibarra H
6	Julma Carolina Palomino	101907664	Auxped	Julma V
7	Martha Rodríguez	102072385	Docente	Martha Rodríguez
8	Ruby Nava Triana	52182803	Docente	Ruby Nava Triana
9	Isabeline Ramirez Torres	53080063	Docente	Isabeline Ramirez Torres
10	Diana P Muñoz	53025940	Docente	Diana P Muñoz
11	Marta Trujillo	53065101	Docente	Marta Trujillo
12	Sandra H. Paredes	52346556	Docente	Sandra H. Paredes
13	Lady Morales	101420283	Docente	Lady Morales
14	Milena Toledo	5070576	Docente	Milena Toledo
15	Monica Mendive	53051650	Docente	Monica Mendive
16	Lady Chaparro	6101790	Docente	Lady Chaparro
17	Lorena Contreras	1026264091	Docente	Lorena 6
18	Valeria Velosa	1010004725	Aux. Pedagógica	Valeria V.
19	Sandra Milena Sanchez	52801569	Aux. Pedagógica	Sandra Milena Sanchez

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

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

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

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐

TEMA: Manejo higiénico de Alimentos
limpieza y desinfección

FECHA: 10/09/2021

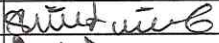
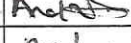
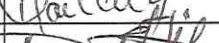
INSTRUCTOR: Concepción Ochoa, U.S.

ÁREA QUE RECIBE: Sordin Copanacab
 FIRMA DEL RESPONSABLE: Concepción Ochoa

OBJETIVO: Intervir al personal manipulador de Alimentos en las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos con el fin de minimizar la riesgo.

TEMARIO:

1	<u>Como limpiar y desinfectar las áreas del servicio de alimentos.</u> <u>Uso correcto de los productos de limpieza y desinfección.</u> <u>Tipos de superficies y equipos.</u>
---	--

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Sandra Torres G.	1005063542	Auxiliar	
2	Andrea Tolocinos Villalba	52825093	Arx Achines	
3	Andrés Sabogal Holguin	53/65800	Arx Alimentos	Andrés S
4	Ana Teresa Coronel A	1.058059796	M. Alimentos	Ana Coronel
5	Edna Marlen Gualteros Vivera	20.676.886	M. Alimentos	
6	Diana Bey-tar	39428964	M. Alimentos	
7				
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