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: 21/03/2015 LUGAR: Celestin - Piedra Verde
HORA INICIO: HORA DE FINALIZACIÓN:

TEMA ESPECIFICO DE ACTIVIDAD: Almacenamiento y transporte de Alimentos
OBJETIVO: Sensibilizar al personal manipulador sobre las temáticas de BPA y transporte de Alimentos
FACILITADOR: Jairo Salamanca
CARGO: Capacitador autorizado Cysbpm SAS. T.P.

ORDEN DEL DIA

Llegada a Sede Costa
Socialización del Material del día.
Evaluación Escrita

DESARROLLO DE LA REUNION

1. Llegada 3pm
2. Presentación del tema
3. Consulta de la Norma R.2674/2013
4. Conceptualización de los terminos
5. Preguntas.
6. Refuerzo de conocimientos
7. Evaluación

ACTIVIDADES

No	QUE	QUIEN	CUANDO	COMO Y DONDE
1.	Capacitación.	Jairo Salamanca	21/03/15	Sede Costa
	/	/	/	/
	/	/	/	/

Powered by CamScanner

ANEXOS

8 Evidencias Escritos.

ASISTENTES

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	Yileydys Barroso Cuello	1002.499.521	servicio General	Yileydys B.C
2 3	Ingrid Escorcia Blanco	64522065	servicio General	Ingrid E.
4	Angela Luque	52-Tod 37	servicio aseo	Angela
5	Claudia Perez Mancilla	1007246313	Manipulado Alimento	Claudia Perez M
6	Yuvanis Nieto Palmero	1051657090	Manipolada Alimento	Yuvanis N
7	Mileidis Martinez Navarro	1002391682	Apollo Logistico	Mileidis M.
8	MARYIS Gutierrez	1065565299	Serv. Generales	Maryis G.
9	Alicia Ortiz	24.176937	manipuladora alimentos	Alicia
10	Maribel Perez ochoa	49754507	Manipulador Alimentos	Maribel
11	Jorge Luis Pavas	1010254414	Manipula. Alimentos	
11.	YABID Yomaira Montes	1073818671	manipulador Alimentos	Yabid Montes

Jorge Maribel Yomaira

PARA CONSTANCIA SE FIRMA

FIRMAS FACILITADORES

NOMBRES Jairo Salamanca

C.C. T.O. Nro. 79 554 517

Powered by CamScanner

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

Fecha 21/03/2025.

Participantes Marqis P. Gutiérrez H.

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA?

Buenas prácticas de Almacenamiento.
Resolución 2674-2013.

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

Contaminación.
Riesgo:
Alto - Carnes, lácteos, Pescado. - Atún (enlatado).
Medio - frutas y verduras xq' son alcalinos y son ácidos.
Bajo = Cereales, granos, pan., galletas.

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Perecederos: proteinas de
proteinas q alto contenido de humedad (Mora, fresa.
Semi perecedero: Salsas, enlatados (no perecederos)

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

- Biológica:
- Química:
- Física:
- Ambiental.
- Cruzadas:

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

- Humedad:
- Oxigeno:
- Nutrientes
- Temperatura Ambiente:
- PH Neutro.

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

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 a 4. (frio).

B. CONGELACION? 0 a -18.

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75 - 100.

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65 a 75°C.

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO? Nombre producto, lote, fecha entrada, fecha vencimiento, fecha salida.

8. QUE SIGNIFICA PEPS

Primero en entrar y primero en salir.

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS

- Elementos en desusos.
- Fuentes de Alimentación.
- Malas condiciones de Higiene.
- Sitios Abandonados.

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO

- Fuentes de enfermedades.
- Daños Físicos
- pérdida de inventarios.

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS

- Estricta limpieza y desinfección.
- Buen manejo de basuras.

Powered by CamScanner

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

Fecha 21/03/2025

Participantes Mikaelis Martinez Navarro

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA? Buenas practicas de almacenamiento
Resolucion 2674 2013

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

Riesgo Alto pescado, carne, Atún
medio frutas y verduras o son alcalinos o son Acidos.
Bajo Cereales panes.

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Perecedero = probioticos
No Perecedero = enlatados
Semi Perecedero = Salsas

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

Biologica
Quimica
Fisica
ambiental
Cruzadas.

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
Oxigeno
Nutrientes
Temperatura ambiente
PH neutro nie es acido ni es alcalino

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 DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? de 0 – a 4 es el frio

B. CONGELACION? de 0 – en menos 18

C. TEMPERATURA DE COCCION? de 75 a 100 Grados

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? (65 a 75 ÷)

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
Nombre del producto
lote y fecha de entrada
fecha de vencimiento y Fecha de Salida

8. QUE SIGNIFICA PEPS
~~AS~~ Primera en entrada
y primera en Salida

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
Elementos en desuso s.
Fuentes de alimentacion
malas condiciones de higienes
sitios abandonados

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Fuentes de enfermedades
daños ficicos
Perdidas de inventarios.

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
Extricta
limpieza
y desinfeccion
Buen manejo de Basuras

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

Powered by CamScanner

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

Fecha 21/03/2025

Participantes yuranis Nieto Polmera

OK
JL

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA?

• Buenas Practicas de almacenamiento
Resolucion 2674 — 2013

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

Por riesgo Alto carne, Pescado, queso y leche
Medo Frutas y verduras alcalino y acido
Bajo Pan, Cereales, Arroz

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Perecedero, Proteina o altos contenido de humedad
Perecedero mora, fresa
Semi perecedero salsas
no perecedero enlatados

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

Biologica
Quimica
Fisica
Ambiental
Cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
Oxigeno
Nutriente
Temperatura ambiente
Ph neutro ni es acido ni es alcalino

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

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0-4 Frío

B. CONGELACION? 0-18 congelacion

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75° a 100°

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65°-75°

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
Nombre del producto
Lote Fecha de entrada
Fecha de salida y Fecha de vencimiento

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Primero en entrar primero en salir

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
elementos en desuso
Fuentes de alimentacion
Malas condiciones de higines

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Fuentes de enfermedades
Daño Fisico
Perdidas de inventario

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
Estricta limpieza y desinfeccion
Buen manejo de basura

Powered by CamScanner

BPA

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

OK
JL

Fecha 21/03/2024

Participantes Claudia Perez Mancilla

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA?

Buenas Practicas de almacenamiento
Resolucion 2674 (2013)

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

riesgo Alto Carnes Pescados Pollo, queso leche

riesgo medio frutas y verduras alcahofas x arcolos

riesgo bajo Pan - Cereales, granos

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Perecederos Proteina o alto contenido de humedad, moho,

Semi Perecederos salsas

no Perecederos enlatados

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

4 Ambiental
5 Erosada
1 Biologica
2 Quimica
3 Fisica

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
Oxigeno
Nutrientes
Temperatura Ambiente
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 DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0-4 (frio)

B. CONGELACION? 0 - 18 (congelacion)

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75° - 100°

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65- 75

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?

Nombre del Producto
lote Fecha entrada Fecha Salida
Fecha vencimiento

8. QUE SIGNIFICA PEPS

Primero en entrega Primero en Salir

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS

1 elementos en desuso 4 sitios abandonados
2 fuente de alimentación
3 mal aseo (malas condiciones de higiene)

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Fuente de enfermedades
daños físicos
Perdida de inventarios.

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS

extricta limpieza y desinfección
buen manejo de basura

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

Powered by CamScanner

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

OK
JL

Fecha 21 03 - 2025

Participantes Angela Mariela Luque Vanegas.

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA?
Buenas Practicas de almacenamiento
Resolucion 2674 del 2013

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?
Alto carnes pez Pollo Atun
Medio frutas verduras. Alcalinos.
Bajo granos cereles Pan.

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?
Perecederos Proteina o alto contenido humedad
No perecederos enlatados
Semiperecederos sales. ~~cafe~~ Leche.

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?
* Biologica
* Quimica
* fisica
* Ambiental
* Cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?
* Humedad
* Oxigeno
* Nutrientes
* Temperatura ambiente
* pH neutro

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

Powered by CamScanner

C&S BPM SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 A 4 frio

B. CONGELACION? 0 - 18

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75 Al 700

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65. A 75.

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?

*Nombre del producto *fecha salida
*Lote
*fecha entrada
*fecha vencimiento

8. QUE SIGNIFICA PEPS

Primeros entran primeros en salir

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS

*Elementos en desuso
*fuentes de alimentacion
*Malas condiciones de higiene
*sitios abandonados

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO

*fuentes enfermedades
*Daños fisicos
*Perdidas inventarios

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS

estricta limpieza y desinfeccion
Buen manejo de basuras

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

Powered by CamScanner

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

OK
JL

Fecha 21-03-2025

Participantes Ingrid escorcia

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA?

Buenas Practica de Almacenamiento
26 74 2013

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

Rie ALTO carnes Pollo
Ries ~~Medio~~ - Frutas y verdura
Rie BAJO Grano cereales. Galletas

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Perecedero. Proteina.
~~Medio~~ Perecederos. salsa
No. P. enlatado

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

Biologica
quimica
Fisica
Ambiental
cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
Oxigino
Nutriente
Temperatwa ambiente
PH Ni es. ácido Ni alcalino

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

Powered by CamScanner

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE: 0 a 4 es. fria

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 a 4 frio

B. CONGELACION? 0- 18

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75 a 100

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65. 75°

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?
Nombre del Producto
Lote Fecha. de entrado
Fecha de vencimiento y fecha de. Salida

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Primero en. entrada.
primero en salida

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
elementos en desuso
Fuente de alimentaciones
Malas Condiciones de Higienes
Sitios abandonado

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Fuentes de enfermedades
daños Fisico
Perdida de Inventario

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
extita Limpieza y- desificion
Buen manejo de aseo

Powered by CamScanner

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

OK
25

Fecha 27-03-2025

Participantes Yilenys Borroso Guerro

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA?

Buenos Practico de Almacenamiento
Rel 2674-2013

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

R. Alto, ~~medio~~ - Pescado, carne, Pollo
Riesgo medio — son alcalinos o son acido
Riesgo bajo — Pan, cereales, grano

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Percedero — Proteinos
semi ~~Percedero~~ Percedero — que estan y no estan ~~en~~ salsa
No Percedero

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

Biologica
Quimico
fisica
Ambiental
cruzada

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedo
oxigeno
nutriente
temperatura ambiente
PH neutro

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

Powered by CamScanner

C&S BPM SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0 -4

B. CONGELACION? 0 -18

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75 a 100

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65 -75°

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO?

Nombre Producto -fecha vencimiento
lote -fecha salida
fecha entrado

8. QUE SIGNIFICA PEPS

Primero entrar
Primero en salir

9.CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS

Elementos en desusos
fuente de alimentacion
malas condiciones de higiene
sitios abandonados

9.CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO

fuente de enfermedades
Daño fisico
Perdida de inventario

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS

Limpieza y desinfeccion
buen manejo de basuras

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

Powered by CamScanner

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

OK
Jd

Fecha 21-03-2025

Participantes Alicia Ortiz

EJERCICIO ALMACENAMITO Y TRNSPORTE DE ALIMENTOS

1. QUE SON BPA? Buenas Practicas de almacenamiento
Resolución 2674 2013

2.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS POR FACTOR DE RIESGO?

alto - carnes, pescado, lacteos, huevos
medio - frutas, verduras o son alcalinos ácidos
bajo - granos, cereales,

3.COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGUN SU VIDA UTIL?

Perecederos → Proteínas o alto contenido de humedad
semi perecederos → ~~enlatados~~ salsas (mora, patilla
No perecederos → enlatados

4.CLASES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS?

Biológica →
Química → con desodt., maquillaje
Física → descuido - cabello
ambiental → "
Cruzada → " mala manipulación de alimentos.

5.FACTORES QUE FAVORECEN LA MULTIPLICACION MICROBIOLOGICA?

Humedad
Oxigeno
Nutrientes
Temperatura ambiente
microorg → 15minutos se multiplican
Ph neutro - ni ácido ni alcalino

Sal alcalina
Vinagre ácido

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

Powered by CamScanner

C&S BPM SAS

CALIDAD Y SEGURIDAD PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

6. CUAL ES EL RANGO DE TEMPERATURA DE:

A. NEVERA O REFRIGERACION? 0-4° agua fría

B. CONGELACION? 0 → -18

C. TEMPERATURA DE COCCION? 75-100

D. MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES? 65-75°C

7. COMO SE HACE UN BUEN ROTULADO? Nombre Producto
ingredientes
Vencimiento
fecha de entrada
" de salida
" de vencimiento
de fecha de Verificación
Nombre Producto
lote, fecha ent.
" sali.
" salida

8. QUE SIGNIFICA PEPS
Primera en entrar - Primera en salir

9. CUAL ES EL MEDIO IDEAL PARA ANIDACION DE PLAGAS
- elementos en desuso
- fuentes de alimentación
- malas condiciones de higiene
- Sitios abandonados

9. CUAL ES EL RIESGO DE TENER PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO
Fuente de enfermedades
Daños físicos
Pérdidas de inventarios

10. CUAL ES LA MEJOR FORMA DE CONTROLAR LAS PLAGAS
estricta Limpieza y desinfección
↓ limpiar
↓ lavar
enjuague
desinfección con hipoclorito
buen manejo de basuras

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

Powered by CamScanner