ACTA N°

FECHA: 13 de abril de 2023

HORA: 1:00 P.M.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos.

TEMA: BPM - CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida.
2. Presentación del tema. Clases de contaminación
3. Evaluación del tema por medio de formulario de drive
4. cierre

DESARROLLO:

Se realiza capacitación al personal operativo del Servicio de alimentos, del Centro de cuidado transitorio Antonia Santos; siendo la 1:30 P.M del día 13 de abril de 2023.

1. El profesional a cargo da la bienvenida a los colaboradores, se explica el objetivo de la capacitación para reforzar las practicas diarias en el servicio de alimentos , con el fin de disminuir al máximo los riesgos de contaminación de los alimentos proporcionados a los usuarios del servicio.

Se realiza la presentación de los siguientes temas :
-Tipos de contaminación : física , biológica y química , mediante la presentación de ejemplos .
- Se defina contaminación cruzada y los momentos críticos para este tipo de contaminación como el uso de tablas y cuchillos de picado , y el almacenamiento de los alimentos.
- Se recuerda al personal el adecuado manejo de temperaturas de almacenamiento frio, cadena de frio y temperaturas de cocción , dentro del control en la contaminación de los alimentos.

2. Se realiza evaluación al personal por medio de formulario de drive para valorar la percepción de la información trasmitida en la capacitación.

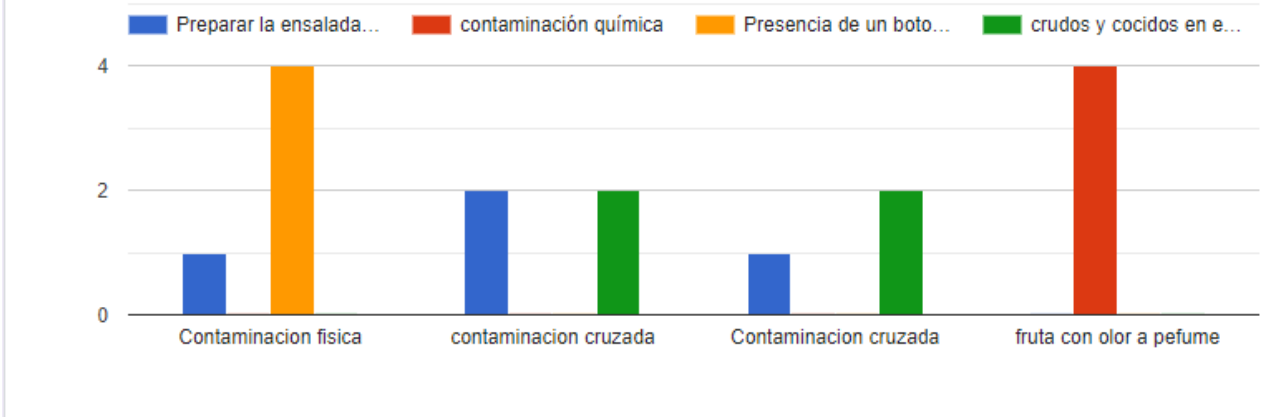
3. Para el cierre, el profesional Nutricionista refuerza el tema haciendo un resumen de todo lo tratado, se abre espacio para retroalimentación con el grupo. Se cierra la actividad, agradeciendo la participación de las operarias siendo las 2.30 p.m.

En constancia de lo anterior firman

EVALUACION DE CAPACITACION

Relacione según corresponda

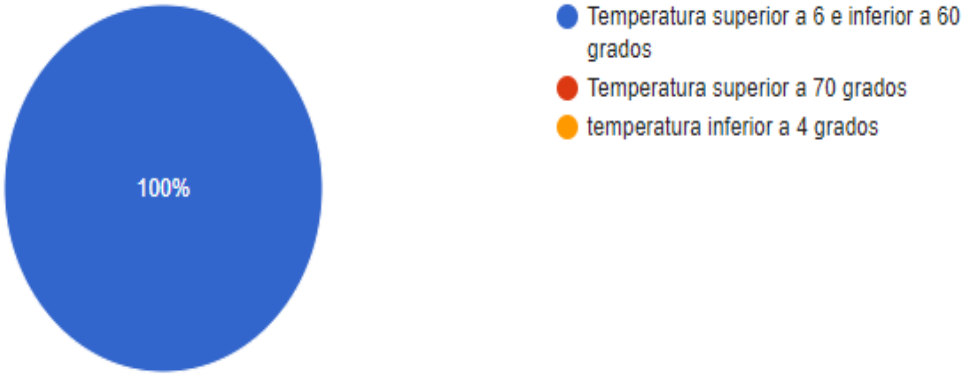
Copiar



Es la temperatura de mayor riesgo para que un alimentos se contamine :

Copiar

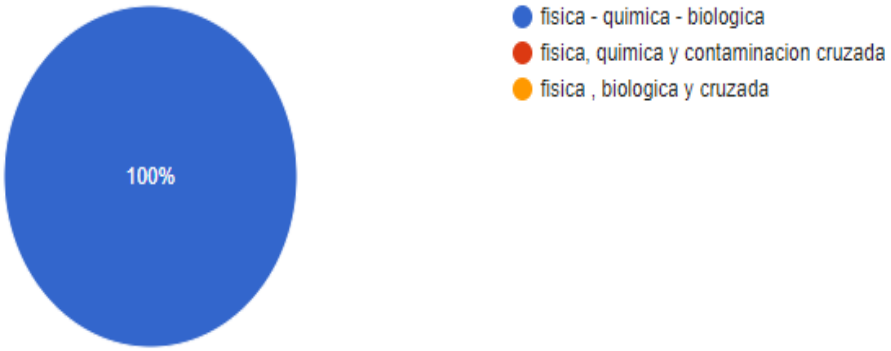
4 respuestas



Las clases de contaminacion son :

Copiar

4 respuestas



FECHA: ABRIL 13 DE 2023	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	RESPONSABLE: Claudia Marcela Bonilla



