ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

1. AREA / TALLER QUE REALIZA ACTIVIDAD: Servicio de alimentos

2. FECHA:

DD	MM	AA
20	08	25

3. SESION No:

4. OBJETIVO

Dar a conocer los puntos críticos dentro de la producción de los alimentos

5. METODOLOGIA

charla/capacitación
tablero

6. MATERIALES Y/O RECURSOS

tablero

7. PLENARIA

- Que es un PCC?
- cuales son los PCC dentro de la producción de alimentos
- standarización de gramajes

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

ACTIVIDAD GRUPAL

F-GIP-1196
V.1

8 LISTADO DE ASISTENCIA

No	NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	FIRMA	CET	
			SI	NO
1	YEREMY VANEGAS BELLO			
2	HERNAN PEREZ			
3	Lopez Germán			
4	Carlos David			
5	Jhon M. Bretón D			
6	Jose Francisco N C.			
7	Alberto Blanco			
8	Alfonso Jose			
9	Andres Cesar			
10	Didier cedano sedna	Didier C		
11	Castillo Yolda			
12	[illegible]			
13	Guthman Mendieta			
14	Wilson Yance			
15	Soraya Garcia Hoyos Sara			
16	Oscar Delgado			
17	Jhon Jairo Sosa			
18	Luis Contreras			
19	Jairo Alfredo RC	Jairo Medrano C.		
20	Luis Camargo			
21	Jefferson Gutierrez			
22	Darwin cossio	DArcy		
23	Yard Torres			
24	Fabian Murillo			
25	Edwar Edilso Perez			

9. Nombre del profesional

10. Firma

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano *Sistema Integral de Gestión*		Ver. **04**
	Código: **F-PGT01-08**	Vigente: **03/02/2020**	Página **1 de 2**

FRENTE

INFORMACIÓN GENERALDEL PARTICIPANTE

NOMBRE	Alberto Blanco. Castillo Ayala. Perdes Jhon Devia Carlos
CARGO	Ranchero
OPERACIÓN	(D.
FECHA DE CAPACITACIÓN	20-08-25
TEMA DE CAPACITACIÓN	Punto critico de Control)) PCC

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1	Que es un punto Critico de control Son las Caracteristicas de los alimentos y el control que le hacemos al proseserle.
PREGUNTA 2	Mencione 3 Puntos Criticos de control - Toma de temperatura. - descongelacion de los alimentos.
PREGUNTA 3	
PREGUNTA 4	

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano *Sistema Integral de Gestión*		Ver. 04
	Código: **F-PGT01-08**	Vigente: **03/02/2020**	Página **1** de **2**

FRENTE

INFORMACIÓN GENERALDEL PARTICIPANTE

NOMBRE	Didier cedano, Alfonzo, Jhon Paredes
CARGO	Ranchero
OPERACIÓN	D-C
FECHA DE CAPACITACIÓN	20-08-2025
TEMA DE CAPACITACIÓN	Puntos críticos de control

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1	Que es un punto crítico de Control Son las condiciones que verificamos para preparar un alimento.
PREGUNTA 2	menciones 3 puntos críticos de control. toma de temperatura de descongelación de los alimentos
PREGUNTA 3	
PREGUNTA 4	

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano Sistema Integral de Gestión		Ver. 04
	Código: F-PGT01-08	Vigente: 03/02/2020	Página 1 de 2

FRENTE

INFORMACIÓN GENERALDEL PARTICIPANTE

NOMBRE	Vidari Flores - Yesid Torres - Edwin Rico - Fabián Murillo
CARGO	Rancheros
OPERACIÓN	Carcel Distrital
FECHA DE CAPACITACIÓN	28-08-2025
TEMA DE CAPACITACIÓN	Puntos criticos de control

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1 ¿Que es un PCC?

Es todo proceso que se lleva a cabo para la recepción de los alimentos -

PREGUNTA 2 ¿Mencione 3. PCC?

* Recepción de Alimentos
* Almacenamiento
* Procesamiento,

PREGUNTA 3 ¿Que es un alimento?

Toda sustancia que ingerimos
- Preparadas o Naturales

PREGUNTA 4 ¿Describa que es una coccion en seco.?

Cuando un alimento se prepara en plancha o parrilla.

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano *Sistema Integral de Gestión*		Ver. 04
	Código: **F-PGT01-08**	Vigente: **03/02/2020**	Página **1 de 2**

FRENTE

INFORMACIÓN GENERALDEL PARTICIPANTE

NOMBRE	Javier Julio - Guevara Andres - Mendieta Christian Garcia Ruben
CARGO	Ranchero
OPERACIÓN	C-D
FECHA DE CAPACITACIÓN	20 - 08 - 25
TEMA DE CAPACITACIÓN	Puntos criticos de control

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1 ¿Que es un Punto Critico de control?

Es el Proceso en el cual se Analiza el Proceso en los alimentos

PREGUNTA 2 Mencione 3 PCC

- Temperatura
- Abastecimiento
- Higiene Personal

PREGUNTA 3

PREGUNTA 4

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano *Sistema Integral de Gestión*	Ver. 04
	Código: **F-PGT01-08** | Vigente: **03/02/2020**	Página **1 de 2**

FRENTE

INFORMACIÓN GENERALDEL PARTICIPANTE

NOMBRE	Cosio Mena Jhon Jairo Sdad.
CARGO	Rochero
OPERACIÓN	C-P
FECHA DE CAPACITACIÓN	20 08 -25
TEMA DE CAPACITACIÓN	Puntos críticos de control

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1	Que es un punto critico de control. es usar todo tipo de herramientas q. se utiliza para mantener un alimento inocuo.
PREGUNTA 2	Mencionar 3 puntos criticos de control. Materias Primas. Higiene personal observación de temperaturas.
PREGUNTA 3	
PREGUNTA 4	

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano *Sistema Integral de Gestión*	Ver. 04
	Código: F-PGT01-08 | Vigente: 03/02/2020	Página 1 de 2

FRENTE

INFORMACIÓN GENERALDEL PARTICIPANTE

NOMBRE	Luis Contreras - Jairo Rodriguez - Edgar Vega
CARGO	Rancheros
OPERACIÓN	CD
FECHA DE CAPACITACIÓN	20-08-25
TEMA DE CAPACITACIÓN	Punto crítico de control

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1	Que es un punto critico de control
	Todo proceso que tiene como objetivo la corrección de algo
PREGUNTA 2	Mencione tres puntos critico de control
	R/ Un punto critico es donde se llega los alimentos para que puedan ser consumidos ya ifectados y se toma este dato y luego una acción de inmediato para el consumo.
PREGUNTA 3	Mencione tres puntos critico de control
	* El descongelado * - Fecha de congelamiento o refrigeración * - Punto o estado de cocción.
PREGUNTA 4	

Powered by CamScanner

	EVALUACIÓN DE LA EFICACIA DE LAS CAPACITACIONES Proceso Gestión de Talento Humano *Sistema Integral de Gestión*		Ver. 04
	Código. F-PGT01-08	Vigente. 03/02/2020	Página 1 de 2

FRENTE

INFORMACIÓN GENERAL DEL PARTICIPANTE

NOMBRE	YERELY VANEGAS - YERMIS LOPEZ - JOSE NAVARRETE
CARGO	RANCHO
OPERACIÓN	CASUL DISTRITAL
FECHA DE CAPACITACIÓN	20 - 08 - 2025
TEMA DE CAPACITACIÓN	Puntos Criticos De Control

CUESTIONARIO

PREGUNTA 1	QUE ES UN PUNTO CRITICO DE CONTROL

EL PROCESO QUE SE LLEVA PARA LA ELABORACION DE UN ALIMENTO ADECUADO

PREGUNTA 2	MENCIONE 3 PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

REFRIGERACION
RECEPCION MATERIA PRIMA
COCCION
HIGIENE PERSONAL

PREGUNTA 3	

PREGUNTA 4	

Powered by CamScanner