FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	BPM PREPARACION DE ALIMENTOS
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Noviembre 28 /2025
METODOLOGIA	Taller teórico recordatorio de la definición y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, durante el trabajo en el Servicio de alimentos
AYUDAS EDUCATIVAS	Video https://www.youtube.com/watch?v=lp9ou8kq0uc&t=19s
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.
DESARROLLO	**. Objetivo de la Capacitación** La capacitación tiene como propósito establecer las directrices generales para la preparación segura y adecuada de los alimentos. Se busca optimizar los procesos de manipulación, garantizar la inocuidad y la calidad nutricional de los alimentos, y cumplir con los estándares de seguridad alimentaria establecidos. **2. Introducción a la Seguridad Alimentaria** El facilitador inició la capacitación resaltando la importancia de la seguridad alimentaria en el contexto de instituciones que trabajan con poblaciones vulnerables, como niños y gestantes. Se subrayó el impacto de una manipulación adecuada en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y la importancia de cumplir con normas estrictas de higiene y control de calidad. **3. Directrices Generales para la Preparación de Alimentos** **A. Higiene Personal y del Entorno** • **Lavado de manos:** Se recordó la necesidad de lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, así como después de cualquier interrupción o contacto con superficies no higiénicas. • **Uso de guantes y delantales:** Es obligatorio el uso de guantes para manipular alimentos listos para el consumo y de delantales limpios para evitar la contaminación cruzada.

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
FANA	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 ☐

TEMA: BPM. Preparación de alimentos 1 hora.

FECHA: Noviembre 28/2025 ÁREA QUE RECIBE: Jardín Infantil

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M-D FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa M

OBJETIVO: Establecer directrices generales para la preparación segura y adecuada de los alimentos optimizando los procesos de manipulación y garantizando la inocuidad y la calidad nutricional.

TEMARIO:

1	Directrices para la preparación de alimentos compromisos.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Francia Rodriguez S	39532600	Resp Jardin	Francia Rodriguez
2	Diana P Muñoz	53025990	Jardin	
3	Sandra Milena Sanchez	52801569	Jardin Fana	
4	Claudia Tinjaca.	53065101	Jardin Fana	
5	Maria camila Bustamante	1001089332	Jardin Fana	
6	Lucy Adriana Cespedes	52963296	Jardin Fana	
7	Ruby Neva Tijaro	52142803	Regional AIPI	
8	Adriana Torres Pardo	53160711	Auxiliar AIPI	Adriana Torres
9	Raquel Pedroza	1104430339	Profesional API	Pedroza R.
10	Kelly Paola Arcio	52344379	Profesional API	
11	Martha Rodriguez	1020724385	Profesional AIPI	
12	Jina Ibarguen	1076351059	Profesional API	
13	INGRID CEPEDA R.	39752950	PROFESIONAL AIPI	INGRID C.
14	Liliana Jimena Ramirez	52283911	Profesional AIPI	
15	Milena Tapia Cuesta	53070676.	profesional API	
16	Sandra torres G.	1005063542	Auxiliar API	
17	Sandra Milena Garcia	1020866958	Profesional AIPI	
18	Mónica Mendivelso M	53.051.650	Profesional HR	
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

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
FANA	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 ☐

TEMA: BPM Preparación de Alimentos — 1 hora.

FECHA: NOV 28 2025

ÁREA QUE RECIBE: Jardín Infantil

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M N-D

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa

OBJETIVO: Establecer directrices generales para la preparación segura y adecuada de los alimentos optimizando los procesos de manipulación y garantizando la inocuidad y la calidad nutricional.

TEMARIO:

1	Directrices para la preparación de alimentos Compromisos.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Ana Teresa Coronel. A	1.058058796	Aux Alimentos	Ana Teresa Coronel
2	Elda Maiden Qualleros U.	20.678886	Aux Alimentos	Maiden Q.
3	Diana Beltar	39428964	AUX Alimentos	
4	Nohora Isabel Melo A.	52.582452	Aux Alimetos	Nohora Melo.
5				
6				
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