Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

ACTA DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El lunes 03 día Lunes 03 de febrero a las 3:30 p.m. se realizó la capacitación correspondiente a las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA correspondiente al tema de INDUCCIÓN Y PLAN DE SANEAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS con una duración de 1.5 horas y cuyo objetivo fue el de retroalimentar al personal manipulador de alimentos en lo relacionado a las prácticas higiénicas y la manera de procesar, empacar, almacenar y distribuir los alimentos a la población consumidora.

Vanessa Cuenca. B.

Ginna Vanessa Cuenca Belalcazar
Ingeniera de Alimentos
Nutrimos y Servimos con Calidad S.A.S

REGISTRO DE CAPACITACIONES Y/O ENTRENAMIENTO

OPERACIÓN: Cafeteria Colegio Santo Domingo de Guzmán

TEMA CAPACITACION/FORMACION/

Inducción, Plan de Saneamiento Básico - Preparación de Alimentos

NOMBRE CAPACITADOR/FORMADOR: Giga Vanessa Cuenca Baldelomar

FECHA: Lunes 03 de Febrero de 2020

DIRIGIDO A Operarios de Cafeteria **METODO:**

DURACION Y/O INTENSIDAD: 1.5 horas

SALUD	ADMINISTRATIVA	TÉCNICA X	NUTRICION

OBJETIVO:

Presentar las Buenas Prácticas de Manufactura a los empleados las cuales deben aplicar en la preparación y manipulación, empaque y venta de alimentos

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA
1	Alejandra Escobar	Auxiliar	1000405463	Alejandra Escobar
2	Leonardo Escobar.	Coordinador.	9862585	
3	Maria corrales	Auxiliar	32351589	Maria corrales
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

FIRMA DEL CAPACITADOR :