Item 2 buenas Prac.

J	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**	**P-SST-**
	ACTA CAPACITACION EN LIMPIEZA Y DESINFECCION, PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.	Versión: 01

FECHA: **Febrero 25 de 2020**

HORA DE INICIO: 14:00

HORA DE FINALIZACION: 17:00

LUGAR: CAFETERIA COLEGIO NUSEFA MANIZALES

INTENSIDAD HORIA,TRES (2 HORAS.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de Quórum.
2. Temas a tratar:

TEMAS.

1. **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
2. **PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.**

DESARROLLO

1. **Verificación de quórum.**

En las instalaciones de la Cafetería perteneciente al Colegio Nuestra Señora de Fátima de la ciudad de Manizales, el día 25/02/2020 siendo las 14:00 horas, la señora TATIANA BUITRAGO ALVAREZ, Administradora de la cafetería se reúne con el personal, con el fin de dar inicio a la capacitación de **LIMPIEZA Y DESINFECCION, PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.**

2. Temas a tratar (**LIMPIEZA Y DESINFECCION, PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION).**

ACCCIONES

El señor Víctor Alfonso Parra profesional en Seguridad y Salud en el trabajo presenta a todos los trabajadores los conceptos sobre limpieza y desinfección, practicas higiénicas y medidas de protección.

CONTENIDO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

En primer lugar, se debe enfatizar en la necesidad de realizar la limpieza de superficies, equipos y utensilios y el lavado de frutas y verduras antes del proceso de desinfección en caso de realizarse preparación de alimentos. Posteriormente realizar los cálculos por litro de agua para establecer las cantidades de desinfectante a utilizar, de acuerdo con lo establecido en el programa de limpieza y

desinfección; entregando y explicando el material de consulta en lenguaje sencillo. Una vez realizada la demostración, solicitar al personal manipulador la práctica del procedimiento para evaluar y reforzar su formación.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

FIRMO EN CONSTANCIA DE QUE HE RECIBIDO LA CAPACITACION.

ASISTENTES

NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	CARGO DEPENDENCIA	FIRMA
Edward Pinilla	1053813364	ADMINISTRADOR	Edward
Amparo Tavo	21501522	AUXILIAR DE MOSTRADOR	Amparo

Victor A. Parra.

RESPONSABLE: VICTOR ALFONSO PARRA

PROF. SST