FECHA: FEBRERO23/2020

HORA DE INICIO: 15:00

HORA DE FINALIZACION: 18:00

LUGAR: CAFETERIA COLEGIO NUSEFA MANIZALES

INTENSIDAD HORARIA TRES (3) HORAS.

ORDEN DEL DÍA

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

TEMAS.

1. Buenas prácticas de manufactura.
2. Éticas del manipulador de alimentos.

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 23-02-2020 siendo las 15:00 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 buenas prácticas de manufactura y éticas de manipulación de alimentos.

2. Temas a tratar

ACCIONES

La señora VALERIA VALENCIA profesional en INGENIERIA DE ALIMENTOS presenta a todos los trabajadores los conceptos de las buenas prácticas de manufactura y manipulación de los alimentos.

CONTENIDO

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

ÉTICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (indumentaria del manipulador): En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

FIRMO EN CONSTANCIA DE QUE HE RECIBIDO LA CAPACITACION.

ASISTENTES

NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	CARGO DEPENDENCIA	FIRMA
Edward Pinilla Alvarez	1053817364	administrador	Edward
Amparo Toro	29501527	auxiliar	Amparo Toro

Valeria Valencia Montoya

RESPONSABLE: VALERIA VALENCIA

PROF. INGENIERIA DE ALIMENTOS