C&S SAS	PLAN DE CAPACITACIÓN	RESOLUCION N° 2674/13
		PAGINA N°

TIPO DE ACTIVIDAD					
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN ___	OTRAS	X	
FECHA: 19/09/2025	LUGAR: JARDIN LAS FLORES				

ACTA INFORMATIVA

Se desarrolla la sesión con el jardín infantil Las Flores el día 19 de septiembre de 2025 de manera virtual en un horario de 2:00 pm a 4:00 pm donde se explican los siguientes temas:

1. **Saneamiento Básico:**
   *Programa de Limpieza y desinfección
   *Manejo de residuos sólidos y líquidos
   *Control de plagas y roedores
   *Manejo de agua potable

2. **Buenas Prácticas De Manufactura:**
   *Instalaciones físicas
   *Personal manipulador de alimentos
   *Condiciones de saneamiento, proceso y fabricación

3. **Enfermedades Transmitidas Por Alimentos**
   *Enfermedades transmitidas por los alimentos las ETAS
   *Causas de las etas y su prevención
   *Enfermedades más comunes

Anexos:
Asistencia
Cronograma (tema, subtema, objetivos generales, objetivos específicos

Jairo Salamanca

Powered by CamScanner

TEMA	SUBTEMAS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	MÉTODOS Y AYUDAS EDUCATIVAS	RESPONSABLES
SANEAMIENTO BASICO	• Programa de Limpieza y desinfección. • Manejo de residuos sólidos y líquidos • Control de plagas y roedores • Manejo de agua potable	Capacitar al personal de la planta para aplicar en todos los procesos, los planes y programas de saneamiento básico con el propósito de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.	Cumplir con la normatividad vigente, relacionada con los planes de saneamiento	Conferencia, videos,	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	• Instalaciones físicas. • Personal manipulador de alimentos • Condiciones de saneamiento, proceso y fabricación	Dar a conocer al personal la aplicación del decreto 3075/97 y la resolución 2674/15	Cumplir las normas vigentes. Capacitar en BPM a todo el personal operativo, técnico y administrativo	Conferencia, videos,	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)
ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS	• Enfermedades Transmitidas por los alimentos ETAS • Causas de la etas y su forma de prevenir • Enfermedades más comunes	Concientizar al personal manipulador de alimentos la importancia de cumplir con las normas higiénicas sanitarias durante todos los procesos en las diferentes áreas.	Cumplir con la normatividad vigente, protegiendo la salud del consumidor por alimentos contaminados o por transmisión de enfermedades	Conferencia, videos,	Ingeniero de Alimentos y/o profesional idóneo (capacitador interno y/o externo)

Vigencia: Inicia de agosto de 2025 Hasta agosto del 2026 según resolución 2674 de 2013 se debe llevar al día el programa de capacitación

Jairo Salamanca

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Powered by CamScanner

C&S SAS	PLAN DE CAPACITACIÓN PLANILLA DE ASISTENCIA	RESOLUCION N° 2674/13 PAGINA N° 2 DE 2

TIPO DE ACTIVIDAD			
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X	OTRAS ___
FECHA: 19/09/2025	**LUGAR:** JARDIN LAS FLORES		
TEMA ESPECIFICO	✓ SANEAMIENTO BASICO ✓ BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ✓ ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS		
OBJETIVO	✓ CAPACITAR AL PERSONAL PARA APLICAR EN TODOS LOS PROCESOS, LOS PLANES Y PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BASICO CON EL PROPOSITO DE GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. ✓ CONCIENTIZAR AL PERSONALLA IMPORTANCIA DE CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS DURANTE TODOS LOS PROCESOS EN LA DIFERENTES AREAS		
FACILITADOR	JAIRO ANTONIO SALAMANCA		
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS		

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	LUISA FERNANDA TORRES SANDOVAL	1.015.462.884	COORDINADORA	Luisa Torres
2	HANANA ANDREA PEREZ VELANDIA	1.015.441.891	DOCENTE	
3	KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.445	PERSONAL ALIMENTOS	
4	KEIDY JOHANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.444	PERSONAL ALIMENTOS	Keidy
5	SANDRA MILENA URDUÑA ECHEVERRI	52.810.601	PERSONAL ALIMENTOS	Sandra
6	ZULIBETH MILENA GOURIYU	1.134.190.317	SERVICIOS GENERALES	Zulbeth
7	DIANA MARCELA ORDUÑA ECHEVERRI	1.019.031.313	SERVICIOS GENERALES	Diana Orduña
8	BLANCA LUCIA BERNAL ARENAS	1.049.794.678	SERVICIOS GENERALES	
9				
10				

HORA INICIO: 2:00 PM HORA DE FINALIZACIÓN: 4:00 PM

Jairo Salamanca

Powered by CamScanner