PLAN DE CAPACITACION CONTUINUA
(BPM)

ACTA N°01

FECHA: 27 DE FEBRERO DE 2026.

HORA: 4:30 pm

INTENSIDAD HORARIA: 30 MINUTOS

MODALIDAD: presencial

TEMA: Conocimientos previos Pretest

ASISTENTES: talento humano del Jardín Infantil Pepitos

ORDEN DEL DÍA:

Objetivo: Identificar los conocimientos que posee el talento humano frente a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) relacionadas con la manipulación directa e indirecta de alimentos.

DESARROLLO

Durante la jornada se socializa con el talento humano la importancia del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos de manipulación de alimentos, tanto en la manipulación directa como indirecta, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y prevenir riesgos que puedan afectar la salud de los niños y niñas.

Como parte del proceso de diagnóstico y fortalecimiento de conocimientos, se comparte con el equipo el link de un formulario de Google Forms, el cual tiene como propósito identificar los conocimientos previos que posee el talento humano frente a las BPM y la manipulación adecuada de alimentos.

Powered by CamScanner

Este ejercicio permitirá reconocer aspectos a fortalecer y orientar futuras acciones de capacitación y acompañamiento en el tema.

Link del formulario: https://forms.gle/DQLewbKGbTH1tGj8A

FIRMAS:

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Jenny Marcela Pedraza	52 801 156	Servicios de Alimentos	
Claudia Yatacu	52'322 134	Servicios Alimentos	C M F
Viviana Torres	1073604199	Servicios Alimentos Auxiliar	Viviana Torres C.
Nelcy Tamba	35508768	Servicios Generales Auxiliar	Nelcy Tamba
Cristina Toro	51977364	Servicios Generales Auxiliar	Cristina Toro
Sandra M	39754700	Servicios Generales	Sandra M
Paola Castillo M.	1019030 347	Profesional en atención a primera infancia	Paola Castillo M.

Powered by CamScanner