	Alimentos para Aprender · Educación · GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- B1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 1
	PERSONAL DE BODEGA	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: Montería	**FECHA: 23**-01-2026
HORA: 9 am	**DURACION:** 2 horas
DIRIGIDA POR: TATIANA TORDECILLA JIMENEZ	**FIRMA:** Tatiana Tordecilla Jimenez

OBJETIVO: Sensibilizar al personal manipulador a que conozcan la terminología y conceptos básicos y disposiciones legales, relacionados con la producción de alimentos.
Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.

TEMAS TRATADOS: Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.
Requisitos higiénicos de producción de Alimentos.
Normatividad, Resolución 2674 de 2013.
Definiciones: contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
Requisitos del manipulador de alimentos y hábitos higiénicos.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

Se estableció compromisos con el personal manipulador de alimentos para implementar las Buenas prácticas de manufactura – BPM, evitar la contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos, durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble, distribución, transporte y entrega de alimentos.

Se socializó los requisitos del manipulador de alimentos: buen estado de salud (mediante el certificado médico y sus respectivos soportes de examen de laboratorio de KOH, frotis de garganta, coprológico y serológico), educación y capacitación en Buenas prácticas de manipulación certificada por 10 horas, hábitos higiénicos como: lavado de manos cada que se requiera, esto es, en cada cambio de actividad, hacer buen uso del uniforme (camiseta, pantalón, gorro, tapabocas, zapatos cerrados), no comer ni beber en las diferentes áreas de almacenamiento, recepción, mantener uñas cortas y limpias, no usar accesorios (relojes, anillos, cadenas, pulseras y otros), implementar orden y aseo dentro de la bodega, para su respectiva implementación durante las diferentes actividades desarrolladas.

Se determinó actividades a implementar para evitar la contaminación cruzada durante los diferentes procesos desarrollados en la bodega hasta la entrega de los alimentos a los comedores escolares.

	Alimentos para Aprender — Educación — GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- B1-V1	
		VERSIÓN: 1	
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 1	
	REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	FECHA: ENERO DE 2026	

Dirigido por: Tatiana Tordecilla Jiménez.

Acta No: 1

Tema: Buenas practicas de manufactura-BPM. Requisitos higiénicos de producción de alimentos

Fecha: 23-01-2026

Lugar: Montería

No	NOMBRE	No CÉDULA	CARGO	No DE TELÉFONO	FIRMA
1	YULEIDY JOHANA GARAY HERNANDEZ	1063081134	MANIPULADOR DE BODEGA	3153667948	Yuleidy Garay
2	ROSA ANGELICA ESCOBAR MADERA	1066184967	MANIPULADOR DE BODEGA	3136912094	Rosa Escobar
3	WALTER ANTONIO SOLANO HERNANDEZ	1007767118	MANIPULADOR DE BODEGA	3006162110	
4	ALBA LUCIA MERCADO APARICIO	25877887	MANIPULADOR DE BODEGA	3146137092	Alba Mercado
5	YIRA YAQUELIN CONTRERAS MACHADO	32800216	MANIPULADOR DE BODEGA	3103661988	Yira Contreras