ACTA No 211

FECHA: Funza, julio 24 del 2023.

HORA: 14:00 pm. - 13:30 pm.

LUGAR: CCC Corazón Inmaculado De María

TEMA: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

ASISTENTES: Claudia Cardozo Ortiz– Nutricionista, manipuladores de alimentos (ver planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad para desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Realizar capacitación del Instructivo seguimiento a la operación del servicio de alimentación según lo estipulado en el cronograma de apoyos alimentarios con los manipuladores de alimentos durante aproximadamente 60 minutos.

2.-Introducción: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos. La ficha técnica es aliada en la búsqueda de la estandarización de productos. Esto se debe a que define los padrones a seguir durante la operación.

Puntos

1- Presentación del tema
2- ¿Qué es una ficha técnica?
3- ¿Para qué sirve la ficha técnica?
4- Principales beneficios de una buena ficha técnica de producto
5- Empaque y Rótulo
6- Materiales
7- Compromisos

Se inicia la capacitación con la aplicación del pretest.
-Se realiza la presentación sobre la Instructiva elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos
-Se aclaran dudas e inquietudes
-Se aplica post- test

1. ¿Qué es una ficha técnica?

La ficha técnica de productos alimenticios es un documento que se utiliza para informar a clientes, consumidores y autoridades sanitarias sobre las características de un producto alimentario, en ella se incluyen sus condiciones de conservación, su presentación, los peligros que puede entrañar su consumo, los ingredientes, valores nutricionales, alérgenos, imágenes, entre otra información. En este caso, orienta mejor la actividad, promoviendo ganancias de eficiencia, así como resultados significativos en el proceso de control de calidad, entre ellos:

- Estandarización de la calidad;

- Notas de auditoría;
- Conformidad de productos.

Para obtener estos beneficios, sin embargo, es importante que la ficha técnica sea simple, objetiva y, al mismo tiempo, completa. Así, asegura que el profesional entenderá la información, eliminando la doble interpretación. Además, evita re trabajos, devoluciones e incluso retiradas, en el caso de su aplicación en la industria automotriz.

Uno de los segmentos que más utiliza esta herramienta es el de alimentación. Ayuda, por ejemplo, a verificar los insumos, así como los ingredientes que se deben utilizar en cada plato. Sin embargo, no confunda: no debe mostrar la forma de preparación, ya que este es el papel de la receta.

2. ¿Para qué sirve la ficha técnica?

Su principal objetivo es proporcionar la estandarización de los productos de tu empresa. Cuando sepa con certeza lo que necesita contener, es más fácil evaluar si es adecuado o no.

El expediente técnico también facilita los procesos de auditoría interna. Esto es fundamental porque la función de esta actividad es precisamente controlar la calidad de las manufacturas que llegan al cliente final. Con este documento también es posible realizar una previsión de gastos y compras. Ya que, en él, se enumeran las materias primas necesarias y sus respectivos precios. Haciendo esta organización aún más efectiva.

3- Principales beneficios de una buena ficha técnica de producto

En la práctica, el uso de esta herramienta ofrece una serie de beneficios a los establecimientos:

- Organización de la operación;
- Control de entrada y salida más preciso;
- Estandarización de procesos;
- Control de compras;
- Gestión de ventas;
- Reducción de desperdicios;
- Control de inventario;
- Mantenimiento del padrón de calidad;
- Optimización del entrenamiento de los funcionarios;
- Recolección y almacenamiento de datos.

4- Empaque y Rótulos

El rótulo de los productos es cualquier marbete, marca u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso al producto su envase o empaque, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.

5. Materiales: Instructivo seguimiento a la operación del servicio de alimentación, computador, pre y post test.

6. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con lo establecido en el instructivo	Manipuladores de alimentos	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Cardozo Ortiz	Nutricionista	CCC Corazón Inmaculado de María	
Hna Anabelly Cadena	Coordinador encargado	Corazón Inmaculado de María	Hna. Anabelly Cadena

Anexos: Registro Fotográfico, planilla de asistencia, pre y post test.

Elaboró: Claudia Cardozo - Nutricionista



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

PRE- TEST

NOMBRE: Samelna Melani P.R

1. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

Una Ficha Tecnica es donde nos indican Todo el contenido de los productos y conque estan Elaboroados.

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

1 Nonbre del producto
2. Requisitos de calidad.
3. Generalidades.
4. Requisitos Generales.
5 Requisitos especificos.
6 Enpaque y rotulado de alimentos y seguridad

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

Sirbe para bereficar que benga con largos Fechas de bencimiento y enpacados de Fechas de ingreso de enTrada por Solido.



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

POST- TEST

NOMBRE:

2. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

una Ficha Tecnico es donde nos indica Todo el contenido del producto y con que esta elaborado

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

- Nonbre del producto
- Requisitos de calidad.
- Generalidades
- Requicitos especiales
- Enpaque y Rotulado
-

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

sirbe para bercficar las fechas de entrada por solida



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

PRE- TEST

NOMBRE: Dana Castaneda.

1. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

la ficha tecnica contiene información importante sobre un Producto

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

Esta información contiene. nombre del producto, composicion, finalidad

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

- El empaque de un producto sirve para protección del alimento.
- El rotulado para saber fecha de elaboración y fecha de vencimiento.



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

POST- TEST

NOMBRE:

2. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

la ficha tecnica es un docume que da detalle de. las caracteristica de un producto.

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

Contiene composición del producto. ¡composición y final

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

Empaque sirve para protección de producto.
El rotulado es para ver fecha elaboracion y Vencimiento.



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos .

PRE- TEST

NOMBRE: Michel García

1. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

Documento donde se mencionan las caracteristicas del equipo o alimento, su funcionamiento, almacenamiento, limpieza

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

- Información de seguridad
- Almacenamiento
- manejo
- Caracteristicas generales

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

*empaque: Para proteger el alimento

*Rotulado: información de lote - fecha de vencimiento - fecha de producción - información nutricional - ingredientes



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

POST- TEST

NOMBRE: Michel Coraĉ

2. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

Es un documento donde se detallan todas las caracteristicas de un producto

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

- Nombre del producto
- Composición
- Finalidad
- Utilidad
- Precauciones
- Advertencias

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

* Empaque: proteger el alimento

* Rotulado: información del lote - fecha de vencimiento - Fecha de producción - información nutricional - ingredientes



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

PRE- TEST

NOMBRE: Marian Moreno Ibarez

1. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

(garantizar el cumplimiento)
la ficha técnica de produtos alimeticios es un documento que se utiliza para informar a clientes, o consuimidores.

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

Organizacion de la operacion.
Control de compras
Reduccion de desperdicios
Control de inventario.

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

Para saber la fecha de ingreso y la fecha de vencimiento.



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

POST- TEST

NOMBRE:

2. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

La ficha tecnica de productos alimenticios es un documento que se utiliza Para ninformar

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

Control de compras
Reducaon de los despardicios
control de inbentario

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

Para saber la Fecha de vencimiento
y de ingreso



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

POST- TEST

NOMBRE: Hortencia Rodriguez Diaz

2. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

Nos Indica que compla con las Necesidades y requerimientos de los productos

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

- Nombre del producto
- requisitos Generales
- requisitos de calidad
- requisitos especificos
- Empaque y rotulado
- requisitos de seguridad

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

Para saber la Fecha de entrada y vencimientos de los productos



APOYO ALIMENTARIO: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

PRE- TEST

NOMBRE:

1. ¿QUÉ ES UNA FICHA TÉCNICA?

Donde nos indica que cumpla con las necesidades y requerimientos de los Productos

2. CUÁL ES LA INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER UNA FICHA TÉCNICA.

- Nombre del producto
- requisitos de calidad
- requisitos Generales
- requisitos especificos
- Empaque y rotulado
- requisitos de seguridad

3. PARA QUÉ SIRVE EL EMPAQUE Y ROTULADO DE UN ALIMENTO.

Para Saber la fecha de entrada y de vencimiento de los alimentos

REGISTRO FOTOGRÁFICO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Instructivo elaboración de ficha técnicas empaques y rotulado para alimentos

Lugar: Salón de reuniones

Fecha y hora: 24/07/2023 14:00- 14:30.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	María luisa Alfonso	24138405	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar de servicio	nutricioncccorazon@gmail.com	3138785294	
2	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3108662625	
3	Diana Castañeda	1073509934	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3503736268	Diana Castañeda
4	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	Hortencia R.D
5	María Mónica Moreno	1056956908	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3134488205	
6	Hna, Jenny Jaramillo	6684499	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3108796459	
7	Michel García Crespo	1026565628	CCC Corazón Inmaculado de María	Técnico en Servicio de Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3186292750	
8	Nancy Carreño Prada	1052498988	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3222256229	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.