ACTA N° 966 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA – 2022

FECHA: Bogotá 18 de agosto del 2022.

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Buenas prácticas de almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.

ASISTENTES: Hector Leonardo Moreno (tecnólogo de alimentos) y William Benítez López (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores, servicios generales de centro comunidad de cuidado Hogar casa Santa María.

ORDEN DEL DÍA: Saludo de bienvenida, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: : Capacitar al talento humano acerca de las Buenas prácticas de manufactura y el plan haccp con el fin de fortalecer la inocuidad en todos los procesos donde se manipulan los alimentos.

INTRUDUCCION: el decreto 3075 de 1997 acompañado de la resolución 2674 del 2013 y el decreto 60 del 2002 dictan las normas básicas de procesamiento de alimentos e

inocuidad, con el ánimo de Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario. con base a estas normas capacitamos a nuestro personal manipulador, acerca del análisis de los riesgos y peligros en los puntos críticos de control posibles en las etapas de elaboración, almacenamiento, trasporte y distribución de los alimentos.

Actividades desarrolladas: Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente Buenas prácticas de manufactura y el plan haccp.

Expuesto el tema a tratar se aclaran las diferentes dudas acerca del tema previo para la operación optima del servicio.

Se realiza y se aplica el Pre test y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente.

Después de realizar la previa revisión de los post test frente vs. al pre test se determinó que el Personal del área de servicio de alimentos y Aux de servicios Generales donde los asistentes entendieron los conceptos brindados frente al tema expuesto sobre el manejo higiénico de los alimentos, concepto y tipos de contaminación.

Se realiza la capacitación del tema acordado explicando, los 7 principios del plan haccp y los métodos más eficaces para reconocer los riesgos y peligros eminentes en la manipulación de los alimentos.

Compromisos:

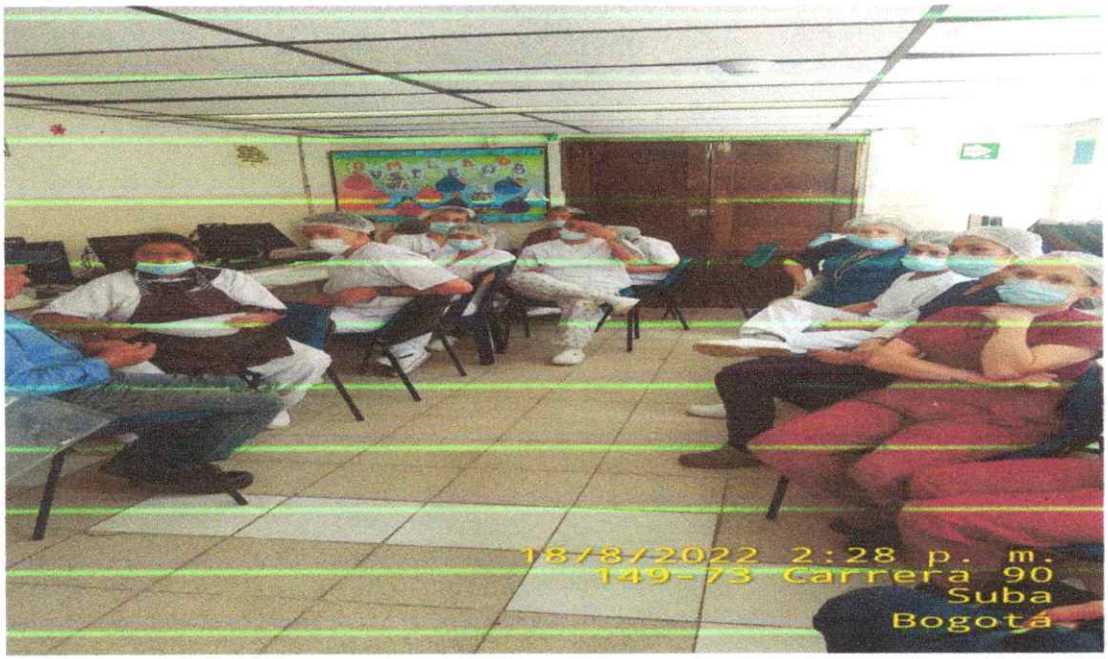
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 15 de septiembre del 2022 con el tema, el mundo alimentario.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
William Alberto Benítez	Coordinador del centro	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	
Hector Leonardo Moreno	Técnico en gastronomía	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	

Anexos: Evidencias fotografías de la actividad, pre test y pos test ,lista de asistencia.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POST TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES: Ana Coronel Yoana Beltran

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	X

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	Y

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	Y

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión**: 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Ana Coronel Yoana Beltran

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	Y

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	X

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	Y

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POST TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión**: 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES: Juan Diego Cotino Yull Beinal Juan Suarez

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	X

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	X

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	X

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión**: 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Juan Suarez Yuli Beinet
Juan Diego Cotrino

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	X

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	X

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POST TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES: Diego Cruz Sebastian Urrevalo

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	X

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	X

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Produccíón	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en ...

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	Y

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	Y	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	Y	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión**: 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Diego Sebastian Arevalo

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	X
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	X
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	X

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POST TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRES: Johana. Catalina. Andrea Alvarez

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	X

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	X

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	X
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	X

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **PRE TEST** **SOCIALIZACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP - INOCUIDAD**	**Código:** IPSAN 71 **Versión**: 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

NOMBRE: Johana Cabiativa. Andrea Alvarez.

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que es un alimento Inocuo?

a	Es un alimento en donde crecen microorganismos	
b	Es un alimento que pasa de 95°c de temperatura	
c	Es un alimento rico y saludable	
d	Es un alimento libre de microorganismos o seguro.	X

2 Que es el Sistema HACCP

a	El Analisis de Riesgos y control de Procesos	X
b	Es un Sistema de Plan de Estandarización de procesos de Higienización	
c	Son los Programas que Componen el Plan de Saneamiento Basico	
d	El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	

3 En el Sistema HACCP se analiza los Peligros:

a	Operativos, tecnicos y Fisicos	X
b	Fisicos y Relativos	
c	Fisicos, Quimicos y Biológicos	
d	Biologicos, Alergenos y Contaminados	

4 Para qué sirve la trazabilidad en un alimento.

a	Permite conocer las etapas y operaciones de un Flujo de Producción	
b	Permite conocer todos los pasos por los que pasa un alimento, desde las primeras fases de producción hasta que llega al consumidor	X
c	Permite la Implementación de un Sistema HACCP	
d	Sirve como Soporte para determinar los Procesos de POES	
e	Justifica el proceso de Limpieza y Desinfección	

5 El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos consiste en …

a	Analizar los alimentos que contienen alérgenos para informar de forma periódica a los inspectores sanitarios.	
b	Estudiar y analizar los alimentos más peligrosos. Se realiza únicamente en laboratorios especializados.	
c	Analizar qué peligros pueden generarse durante la manipulación de alimentos y garantizar que los riesgos para la salud son eliminados o reducidos a un nivel aceptable	X
d	Todas las Anterioeres afirmaciones son correctas	

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: Buenas Prácticas de almacenamiento, lavado Y desinfección de alimentos

Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Fecha y hora: 18-08-22 2:00pm a 3:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	SEBASTIAN FELIPE AREVALO SANDOVAL	1015461455	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3178351081	
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3004510969	
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3123434379	
4	JOHANA PAOLA CABIATIVA	35254915	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3165596470	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3195197717	
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3223965314	
7	JUAN CARLOS SUAREZ VANEGAS	101900634	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3144247826	
8	JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS	1019036003	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3015915508	
9	JUAN DIEGO COTRINO MORENO	1233911790	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3134987499	

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.