servinariño

# REGISTRO DE ASISTEN

| CODIGO: FSTH - 07 | VERSION: 01 | ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025 | VIGENCIA: 3 de Abril de 2027 |
|---|---|---|---|

| FECHA: | 29/07/26 | DURACIÓN | 30 minutos | RESPONSABLE / CONFERENCISTA | Erika Ruano |
|---|---|---|---|---|---|

TEMA: : inducción y reinducción

ASISTENTES:

| No. | NOMBRE | CÉDULA | CARGO | SITIO DE TRABAJO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Sandra Delgado | 52455414 | Supervisora. | SENA | |
| 2 | Jennifer Alexandra Marqual A. | 1.085318162 | Cajera | Sena | Alexandra A. |
| 3 | Tatiana Martinez | 1.088.346.047 | Supervisor | Sena | |
| 4 | Nathaly Silvana Mora | 1085330643 | Cajera | SENA | Nathaly Mora. |
| 5 | Carolina Botina | 1085324977 | Cajera. | SENA. | Carolina B. |
| 6 | Sandra Martin | 30.400988 | Coord. SGI | Sena -Admon | |
| 7 | Alejandra Tanguatin | 1085292150 | Aux Producción | Sena | Alejandra Tanguatin |
| 8 | Edgar Edmundo Rodriguez | 98397.258 | Aux Producción | Sena | Edgar Rodrig |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |

OBSERVACIONES:

| FIRMA DE RESPONABLE | Erika Ruano | CARGO: | Apoyo SST Centro Lope |
|---|---|---|---|

Powered by CamScanner

# INOCUIDAD ALIMENTARIA

Compromiso de todos, responsabilidad de cada uno

**ALIMENTOS SEGUROS PARA UNA VIDA SALUDABLE**

## ¿QUÉ ES INOCUIDAD ALIMENTARIA?

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso previsto.

## PELIGROS QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD

| BIOLÓGICOS | QUÍMICOS | FÍSICOS | ALÉRGENOS |
|---|---|---|---|
| Bacterias, virus, parásitos, hongos. | Residuos de limpieza, pesticidas, metales pesados. | Vidrios, metales, plásticos, huesos, madera, piedras. | Leche, huevos, maní, soya, trigo, mariscos, frutos secos, etc. |

## BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

- Personal capacitado y saludable.
- Higiene personal adecuada.
- Instalaciones limpias y en buen estado.
- Equipos y utensilios limpios y desinfectados.
- Control de materias primas e insumos.



## CLAVES PARA LA INOCUIDAD

**HIGIENE PERSONAL**

Lávese las manos correctamente.

Use uniforme limpio, cofia y tapabocas.

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Limpie y desinfecte áreas, equipos y utensilios regularmente.

**SEPARACIÓN**

Separe alimentos crudos de los cocinados para evitar contaminación cruzada.

**COCCIÓN ADECUADA**

Cocine los alimentos a temperaturas seguras.

**TEMPERATURAS SEGURAS**

Mantenga los alimentos fríos ≤ 5 °C y calientes ≥ 60 °C.

**AGUA SEGURA**

Use siempre agua potable.

## PROGRAMAS PRERREQUISITO

- Programa de limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manejo de residuos sólidos
- Control de agua potable
- Control de proveedores
- Trazabilidad y retiro de productos
- Capacitación del personal

## RECUERDA

La inocuidad alimentaria *es tarea de todos.* Pequeñas acciones garantizan grandes resultados.

## NORMATIVIDAD APLICABLE (COLOMBIA)

- Resolución 2674 de 2013
- *Decreto 3075 de 1997 (parcialmente vigente)*
- Decreto 1500 de 2007
- Reglamento Técnico sobre los Requisitos Sanitarios que deben cumplir los manipuladores de alimentos.

## BENEFICIOS

- Protege la salud de los consumidores.
- Mejora la calidad e imagen del establecimiento.
- Cumple con la legislación sanitaria.
- Genera confianza y fidelidad.

INOCUIDAD ALIMENTARIA
COMPROMISO DE TODOS

Powered by CamScanner