ACTA DE CAPACITACION N°___1__

LUGAR: BODEGA F14 CENTRO LOGISTICO E INDUSTRIAL SAN JERONIMO	FECHA: 16/3/2021-17/3/2021
HORA:8:00 AM	DURACION: 10h
DIRIGIDA POR: KARINA CAUSIL RUIZ CARGO:INGENIERA DE ALIMENTOS	FIRMA:

OBJETIVO:

- ✓ Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Realizar las indicaciones generales para evitar la transmisión del Covid 19
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones para Prepara en Casa RPC
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM ó complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. Es de aclarar que se iniciara el programa con la entrega de paquetes de raciones para preparar en casa RPC.

TEMAS TRATADOS:

Los temas a tratar en la capacitación se detallan a continuación:

- ✓ Presentación del equipo de trabajo
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Medidas preventivas para evitar la propagación del Covid 19, Medidas generales para el ingreso de personal a las instituciones, protocolos de bioseguridad.

- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RPC, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RPC a los beneficiarios del programa.
- ✓ Cómo podemos protegernos a nosotros mismos y a los demás si no sabemos quién está infectado?, ¿Qué debo hacer si he estado en contacto estrecho con alguien que tiene COVID 19?, ¿Qué significa aislarse?, ¿Qué debo hacer si no tengo síntomas pero creo que he estado expuesto a la COVID 19? ¿qué significa ponerse en cuarentena?, Como se propaga la COVID 19?
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Mecanismos de entrega de la RPC en las instituciones educativas
- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos, Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfatizando como asegurar el agua), formatos, Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
- ✓ Definición de seguridad industrial
- ✓ Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
- ✓ Peligro y denominación de los peligros.
- ✓ Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
- ✓ Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.
- ✓ Temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, formato de entrega de las RPC, entre otros

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de la materias primas
- ✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.

- ✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
- ✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por la fundación.
- ✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
- ✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Los manipuladores se comprometen de realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

Gobernación de Córdoba — Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Karina Causil
Tema: BPM, medidas preventivas covid, etc.
Lugar: Bodega F14 San Jerónimo

Acta N°: 1
Fecha: 16 y 17/03/2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
1	SANTIAGO MIGUEL AYALA MORALES	1.007.734.363	Auxiliar de bodega	3022157702	Santiago Ayala
2	LUIS ALBERTO MESTRA MARTINEZ	10.778.246	Auxiliar de bodega	3218246522	Luis Mestra
3	JAIDER MIGUEL HERNANDEZ FERNANDEZ	1.067.961.130	Auxiliar de bodega	3107260606	Jaider Hernandez
4	SERGIO ANTONIO CARDENAS MORALES	1.193.125.470	Auxiliar de bodega	3016398892	Sergio Cardenas
5	HEIDER ANTONIO CASTILLO BONILLA	1.067.894.170	Auxiliar de bodega	3235066382	Heider Castillo
6	ANTOLIN ANTONIO SENA CARDOZO	10.996.333	Auxiliar de bodega	3116612571	Antolin Sena Cardozo
7	SEGUNDO JOSE OSTEN GUERRERO	1.067.941.686	Auxiliar de bodega	3045680248	Segundo Osten
8	KEVIN PERCEL LARIO VERTEL	1.003.045.894	Auxiliar de bodega	3002494233	Kevin Lario
9	JUAN ALBERTO HERNANDEZ GARCIA	1.216.720.066	Auxiliar de bodega	3232474761	Juan Hernandez
10	JAIRO ALBERTO HERNANDEZ ALQUERQUE	7.383.770	Jefe de bodega	3113974619	
11	JEYSON DE LA ESPRIELLA PEREZ	1.233.340.268	Jefe de bodega	3233340151	
12	AGUSTIN DAVID BEDOYA FLOREZ	1.067.939.724	Auxiliar de bodega	3106269560	Agustin David
13	SANTIAGO ANDRES ALVAREZ RUIZ	1.067.901.780	Auxiliar de bodega	3233636691	Santiago Alvarez
14	STEFANI PAOLA MARTINEZ ALVAREZ	1.067.910.346	Auxiliar de bodega	3024681919	Stefani Martinez
15	JHEYSON SANTIAGO POSSO ALVAREZ	1.067.910.416	Auxiliar de bodega	3013230449	J.S. Posso
16	MARCO ANTONIO GUZMAN AGAMEZ	10.967.565	Auxiliar de bodega	3117781298	Marco Guzman

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos Mineducación | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Kanna Causil
Tema: BPM, Medidas preventivas Covid 19
Lugar: Bodega 14 San Jerónimo

Acta N°: 1
Fecha: 16 y 17 / 03 / 2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
17	ELBERTO RAFAEL MONTIEL SIERRA	1.007.686.455	Auxiliar de bodega	3172505380	Elberto
18	JEHINNER DANIEL OSTEN GUERRERO	1.003.001.040	Auxiliar de bodega	3105293438	Jehinner Osten
19	NELSON JOSE SANCHEZ ALVAREZ	1.003.141.498	Auxiliar de bodega	3105409811	
20	ALVARO JOSE SAEZ MARTINEZ	1.003.590.397	Auxiliar de bodega	3233720723	ALVARO SAEZ
21	JUSTIN GUARDIA BEITAR	12.002.071	Auxiliar de bodega	3205265785	Yostin Guardia B
22	JORGE ANTONIO PEREIRA GUERRA	10.767.419	Auxiliar de bodega	3212208140	
23	MARIO JOSE JIMENEZ CORREA	1.561.111	Auxiliar de bodega	3125528071	
24	JAIRO ANTONIO JULIO LEON	10.898.455	Auxiliar de bodega	3016758554	
25	EDWIN MIGUEL ALVAREZ CARDOZO	1.066.175.392	Auxiliar de bodega	3128465364	EDWIN ALVAREZ
26	BRAYAN STIVEN CASIANI SOLANO	1.003.101.128	Auxiliar de bodega	3142661439	Brayan Casiani
27	YEISON DURANGO SOLANO	1.067.922.952	Auxiliar de bodega	3175993675	
28	RAUL ANDRES SERNA PEÑATES	1.003.404.223	Auxiliar de bodega	7908540	Raul Serna
29	JEISSON GUTIERREZ CHAVEZ	1.067.933.981	Auxiliar de bodega	3227483320	Jeisson Gutierrez
30	WILBER JUNIOR RUIZ PACHECO	1.003.432.559	Auxiliar de bodega	7908540	Wilber Ruiz Pacheco
31	MANUEL SALVADOR BRAVO VILLALOBO	15.609.254	Auxiliar de bodega	3122914586	Manuel Bravo
32	EDINSON DAVID UPARELA NAVARRO	1.003.046.611	Auxiliar de bodega	3206259835	Edison Uparela

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Karina Causil
Tema: BPM, Medidas preventivas Covid etc.
Lugar: Bodega F14 San Jerónimo

Acta N°: 1
Fecha: 16/17/08/2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
33	JOSE EUCLIDES SOTELO LOPEZ	1.003.591.430	Auxiliar de bodega	3132869547	Jose Sotelo
34	DERLYS KATERINE ASIAS MIRANDA	1.067.843.419	Jefe de bodega	3014408577	Derlys Asias.