



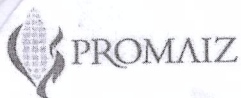
REGISTRO DE ASISTENCIA

Código: R-SIG-30
Versión: 03
Fecha: 30/07/2018

Fecha: <u>06-06-2019</u>		Hora Inicio: <u>10:00</u>	Hora Término: <u>11:00</u>
Tema: <u>CHARLA:</u> <u>MANEJO DE ALÉRGICO</u>		Tipo de actividad: (Seleccionar 1 ítem) ☒ Capacitación o entrenamiento en: ☐ Sistema de Gestión de Calidad ☐ Sistema de SSO ☒ Sistema de Gestión de Inocuidad ☐ Habilidades o competencias técnicas ☐ Habilidades o competencias de gestión ☐ Otro ☐ Actividad diferente a capacitación o entrenamiento -¿Actividad deja certificado a los asistentes? SI () NO (☒)	
Duración: <u>1 h.</u>	Sesión N° (si aplica): <u> </u>		
Lugar: <u>SALA DE CONTROL.</u>		Facilitador / Instructor: ☒ Interno () Externo	
Objetivo(s): <u>Definición de ALÉRGICO,</u> <u>ALERGIA ALIMENTARIA E INTOLERANCIA</u> <u>ALIMENTARIA. Identif. de ALÉRGICO</u> <u>SEGÚN RES 427/10. CONSECUENCIAS</u> <u>DE NGENIA ALÉRGICO. MEDIDAS PREVENT.</u>		Nombre: <u>GARY SOSA</u> RUT: <u>26234775-1</u> Empresa / Área Promaiz: <u>Procesos - SIG.</u>	

ASISTENTES

Nombre y Apellido	Area o Empresa	RUT	Firma
1 <u>Guillermo Rentería M.</u>	<u>Medicinas</u>	<u>6746-867-3</u>	<u>[Firma]</u>
2 <u>Rodrigo Rentería</u>	<u>P.Riles</u>	<u>13751805-8</u>	<u>[Firma]</u>
3 <u>Daniel Calderón</u>	<u>Modificado</u>	<u>10811084-8</u>	<u>[Firma]</u>
4 <u>Andrés López</u>	<u>Modificado</u>	<u>10819606-4</u>	<u>[Firma]</u>
5 <u>RAÚL MELENDEZ</u>	<u>ENV. GLUTEN</u>	<u>8459605-1</u>	<u>[Firma]</u>
6 <u>RENATO Onteño Serru</u>	<u>P. de Agua</u>	<u>15533348-0</u>	<u>[Firma]</u>
7 <u>Juan Manuel BRAVO</u>	<u>ENVASADO</u>	<u>11629326-5</u>	<u>[Firma]</u>
8 <u>MANUEL ARMÍJO</u>	<u>MEZCLA</u>	<u>6292306-7</u>	<u>[Firma]</u>
9 <u>Sharon Gómez</u>	<u>Emmagasado</u>	<u>18347014-0</u>	<u>[Firma]</u>
10 <u>Alejandro Olivares</u>	<u>Giltsos Jelas</u>	<u>16341.668-9</u>	<u>[Firma]</u>
11 <u>SERGIO MOLINA</u>	<u>FIBRA SECA</u>	<u>9809121-1</u>	<u>[Firma]</u>
12 <u>DAVID ZARATE</u>	<u>SALA CONTROL</u>	<u>8947999-3</u>	<u>[Firma]</u>
13 <u>TRISHA ZENTENO</u>	<u>Mantenimiento</u>	<u>18251950-2</u>	<u>[Firma]</u>
14 <u>Victor Vergara</u>	<u>Maceración</u>	<u>18503.530-4</u>	<u>[Firma]</u>
15 <u>Iván Pino</u>	<u>Electrico</u>	<u>18243103-6</u>	<u>[Firma]</u>



REGISTRO DE ASISTENCIA

Código: R-SIG-30
Versión: 03
Fecha: 30/07/2018

Fecha: _____		Hora Inicio: _____		Hora Término: _____	
Tema: <u>CHARLA:</u> <u>Plan de Alérgeno</u>		Tipo de actividad: (Seleccionar 1 ítem) ☒ Capacitación o entrenamiento en: ☐ Sistema de Gestión de Calidad ☐ Sistema de SSO ☒ Sistema de Gestión de Inocuidad ☐ Habilidades o competencias técnicas ☐ Habilidades o competencias de gestión ☐ Otro ☐ Actividad diferente a capacitación o entrenamiento -¿Actividad deja certificado a los asistentes? SI () NO ()			
Duración: _____	Sesión N° (si aplica): _____				
Lugar: <u>SALA DE CONTROL</u>					
Objetivo(s): <u>Definición de Alérgeno.</u> <u>Alérgia Alimentaria e Intolerancia.</u> <u>Traz. de Alérgeno según R.S.</u> <u>427/10. CONSECUENCIAS DE INGESTA</u> <u>Alérgeno. Medidas preventivas.</u>		Facilitador / Instructor: (X) Interno () Externo Nombre: <u>Gonzalo Sosa</u> RUT: <u>26234275-1</u> Empresa / Área Promaiz: <u>Procesos - SIG</u>			

ASISTENTES

Nombre y Apellido	Area o Empresa	RUT	Firma
1 <u>Rodrigo Yáñez</u>	<u>Montañón</u>	<u>10.503.764-4</u>	<u>[Firma]</u>
2 <u>Aurelio Segura Pérez</u>	<u>Silos</u>	<u>9956185-K</u>	<u>[Firma]</u>
3 <u>Pedro Flores Gómez</u>	<u>Bodega Pt</u>	<u>10899.483-5</u>	<u>[Firma]</u>
4 <u>Luciano Novoa</u>	<u>Sacado de fibra</u>	<u>11387178-9</u>	<u>[Firma]</u>
5 <u>Rodrigo Cuevas</u>	<u>SEPARACIÓN</u>	<u>16340107-K</u>	<u>[Firma]</u>
6 <u>Pedro Lantana de Nascá</u>	<u>Gna Horquilla</u>	<u>17398223-2</u>	<u>[Firma]</u>
7 <u>Emilio Meza Díaz</u>	<u>CSL</u>	<u>18.078.720-3</u>	<u>[Firma]</u>
8 <u>Gonzalo Arancibia Z.</u>	<u>SALA CONTROL</u>	<u>17.225.496-9</u>	<u>[Firma]</u>
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			