ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: SAN CARLOS	FECHA: 26 DE ABRIL DE 2021
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

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: JAVIER LAMADRID IBAÑEZ
Acta N°: 2
Tema: L y D, PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y MEDIDAS COVID 19
Fecha: 26-ABRIL-2021
Lugar: SAN CARLOS

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Kelly Flores Miranda	26161686	Manipuladora	3104219630	Kelly Flores.
	Martha Aguirre	50849828	Manipuladora	3118774772	Martha
	MARTHA CR	50851585	MANIPULADORA	3226760063	MARTHA C.
	Ana Cecilia Yunes	1003940986	Manipuladora	3207883956	
	Merna Eugenia Burgos	26160411	manipuladora	3015205888	
	Silvia Alean Medrano	1063274976	manipuladora	3216538484	Silvia Alean
	Yaladis Rayas Espitia	26162724	manipuladora	3224532543	yaladis Rayas
	marisol Arrieta Cortes	1071353073	manipuladora	3222201478	Marisol Arrieta V.
	Yakelina Soto	26163545	Manipuladora	3206278410	Yakelina Soto
	Carlos Paña Burgos	26162550	manipuladora	3235070861	
	Nubia Jeronimo Agual	50846534	Manipuladora	3126021869	Nubia Jeronimo
	Sairy Luz Rayas Villalobos	26158684	manipuladora	3116950809	Sairy Luz Rayas
	maira del Carmen Mass Pacheco	1071358118	manipuladora	3235469858	
	Lucelys Castaño Marcelo	26162045	Manipuladora	3167589117	Lucelys Castaño
	Yuris Cordoba Sanchez	1062454837	manipuladora	3113557551	Yuris Cordoba
	Beatriz Bruno Cadas	64580990	manipuladora	3126315238	Beatriz Bruno C.

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

	Luz Esther Barrios	50937559	manipuladora	3197636205	Luz Ester Barrios.
	Lucalys Casillas Ramos	1071349322	manipuladora	3223940864	Lucelis Casillo
	Liliana maria Martinez	1003047725	manipuladora	3206581012	Liliana martinez
	Margarita Plazas Mestra	26159460	manipuladora	3132804850	Margarita Plaza
	margarles Paternander	64720715	manipuladora	3138524160	Margaris
	Liris Velasquez	1062432246	manipuladora	3114149517	Liris Velasquez
	Ingrid Bargara	26162215	manipuladora	3278369230	Ingrid
	Nelis Carlos Burgos	50572737	manipuladora	3008384878	Nelis Carlos B.
	Lira Simanca Gonzalez	34983114	manipuladora	3114867394	Lira Simanca
	Andreina Mestra Alean	1071356012	manipuladora	3015073687	Andreina Mestra
	Yulis mercedes Narvaez	1067927645	manipuladora	3134095204	Yulis Narvaez
	Elsy Coronado	34915370	manipuladora	3108283973	Elsy coronado
	Rosaura Badoya	1071353183	manipuladora	3173238412	Rosaura B
	Yonila Gimanez	26163474	manipuladora	3108625300	Yonila Simanca
	Ximena Espitia	26163110	manipuladora	3113435110	Ximena espitia
	Loraina Ramirez	1071356731	manipuladora	3113564417	Loraine Ramirez
	Gloria Jaramillo	26162854	manipuladora	3226257864	Gloria Jaramillo
	Argelis Jaramillo	43867248	manipuladora	3215434683	Argelis Jaramillo
	Lulis Bertel	50644010	manipuladora	3232085560	Lulys Bertel
	Alba luz Badoya Comas	26035425	manipuladora	3105384200	Alba luz Badoya

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

	Judith Gonzalez Jiron	26162142	manipuladora	3234195576	Judith Gonzalez
	Sandra Pantaninez	1073816878	Manipuladora	3222604833	Sandra
	Nora Theran	1071351777	Manipuladora	3146815148	Nora Teran
	Kayla Pineda	1078354924	manipuladora	3206059179	Keila Pineda
	Beatriz Noriega	1003466013	manipuladora	3122301838	Beatriz Noriega
	Yadis Gomez Florez	26162123	manipuladora	3127788821	yadis gomez
	Yorkis Gomez	26163162	manipuladora	3127209032	
	Nelfis Viloria Ayala	26162159	manipuladora	3148672396	nelfis
	Elianis Fernandez Gimenez	1066743734	Manipuladora	3145892585	Elianis Fernandez
	Maria Baez Reyes	26162988	Manipuladora	3232847850	Maria Santiagos
	Teanis Gonzalez	1002377316	manipuladora	3154244959	Teanys Gonzalez
	Catalina Oquendo	26163742	Manipuladora	3108332509	Celia Oq
	Tatiana Barrera	26162859	manipuladora	3133582331	Tatiana Barrera
	Calmira Sanchez	1071349626	manipuladora	3116809021	calmirasanchez
	Arlath Vega	1071348648	manipulodora	3226896983	Arlet Vega Diaz
	Diana Pacheco mendoza	1064491024	manipuladora	3122432483	Diana Pacheco
	Karen Simanca Benavidez	1003588187	Manipuladora	3108355252	Karen Simanca
	Maelis Martinez Suarez	26161178	manipuladora	3206707392	Maelys Martinez

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: CHINÚ	FECHA: 27 DE ABRIL DE 2021
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

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: JAVIER AMADRID IBAÑEZ
Tema: BPM, PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y MEDIDAS COVID 19
Lugar: CETNO

Acta N°: 2
Fecha: 27 - 04 - 21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	IRMA patricia	43893501	MANIPULADORA	3126199083	IRMA Patricia
	Omaira Guzmán García	35142034	Manipuladora	3206925287	Omaira Guzmán
	Sandra Milena Basa Perez	1066780976	Manipuladora	3216774234	Sandra Basa
	Yosmaira Mercado Olivos	1.066.181.251	Manipuladora	3146353954	Yosmaira Mercado
	Judith Maria Roldan	35744668	Manipuladora	3107348867	Judith Roldan
	Yohana Hoyos Camargo	1066.773643	Manipuladora	3218237754	Yohana Hoyos
	Ana M Verguera Rivero	35144458	Manipuladora	3127245576	
	Noris Guerra Fabra	50960198	Manipuladora	3217111661	Noris Guerra
	Edilma cardozo Fontecha	25912442	Manipuladora	3122398387	Edilma C.M.
	Petrona sarmiento C	25911369	manipuladora	3104058991	Petrona S.
	Diana Guzmán	1069478115	Manipuladora	3116244554	Diana Guzman
	Mary Cavsil D	25 913936	Manipuladora	3136723003	Mary Cavsil
	Daiva cardero	30572367	manipuladora	3072330087	Daiva caldero
	Martha S. Arroyo	30565264	Manipuladora	3017286312	Martha Arroyo
	Ruby sarmiento	50959226	manipuladora	3128594848	Ruby sarmiento
	Yolanda Patricia Sierra	64562122	Manipuladora	3218282457	Yolanda

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos | Alimentación | PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Jedys Algarin	30568491	manipuladora	3127225723	Jedys Algarin
	Mabel Rivero	35912174	Mabel Rivero	3134719401	Mabel Rivero
	Kelly Macea	25913039	Kelly Macea	3113472498	Kelly Macea
	Orlando Ortega	78683005		3205001259	Orlando Ortega
	Maira Romero	50959851	Manipuladora	3214026001	Maira Romero
	Yanina Madera	25911927	Manipuladora	3023452143	
	Yasmin Rivero	50960266	manipuladora	3126117336	Yasmin
	Maria Quiñones	25.910237	manipuladora	3004236011	Maria Quiñones
	Sady Ayo A.	25911993	manipuladora	3114364967	Sady Ayo A.
	Rosmira Hernandez	22504273	Manipuladora	3172703231	Rosmira H
	Yenis ojeda	25912610	Manipuladora	3126566158	Yenis ojeda
	Dubelis Alvarino	35144226	Manipuladora	3116748773	Dubelis Alvarino
	Maria E Perez	45187479	Manipuladora	3006250464	Maria E Perez
	Maria Moreno	50959782	Manipuladora	3023760551	Maria Moreno
	Isabel Paes	25911873	Manipuladora	3146370476	Isabel paes
	Carmen Moreno	20543498	Manipuladora	3127534526	carmen Moreno
	Milady's Rivero	35143424	Manipuladora	3146784887	Milady's Rivero
	Nedys Margoth López	25.913.736	Manipuladora	3145672815	Nely López
	Gloria Jimenez	42698304	manipuladora	3106065446	

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación · PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora te toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Nhora Arroyo	50958814	manipuladora	3116572688	Nhora Arroyo
	Mariasalcedocarrito	50958858	manipuladora	3224612259	Mariasalcedo
	Diana Herrera Salcedo	32.830.759	manipuladora	3234418354	Diana Herrera
	Yarnelis Pinto	1066178980	manipuladora	3024297668	yarnelis pinto
	Leydys Ortega	1069504096	manipuladora	3217382573	Leydys Ortega.
	Yanerlis Diaz	50.959 368	Manipuladora	3012082558	Yanerlis Diaz
	Enith Ochoa.	40879269	Manipuladora	3126346164	Enith Ochoa
	norelis Diaz	50960751	manipuladora	3126302218	norelis Diaz
	Wendy Bermudez Arias	1.065.687.904	Manipuladora	3283916715	Wendy Bermudez
	Arlett Vasquez Vergara	25.909.609	manipuladora	3004013902	Arlett Vasquez.
	Yesenia salgado 6	1192899122	Mani. Puladora	3147286651	Yesenia Salgado
	Mañela González	1066179908	Manipuladora	3136312088	Maniela González
	Angelica Zabala R	64574.722	Manipuladora	3017173302	Angelica ZabalaR
	Martha Ojeda Mercado	64915208	Manipuladora	3148687?7	Martha Ojeda
	Diana Ramirez.	50.959.096	Manipuladora	3135489728	Diana Ramirez
	Melva Barrenos	35144690	manipuladora	3226857543	Melva B.
	Keila Lozano portacio	1007838250	manipuladora	3214996511	Keila Lozano
	Olga Lucia Reos	1069468121	Manipuladora	3003289951	Olga Reos
	Tania Liz Gonzalez Bello	1066188685	Manipuladora	3148936697	Tania Gonzalez

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

	Yanit solana	25912437	manipuladora	3007308113	Yanit Solana
	Rosalba ordosgoitia	50960506	Manipuladora	3004330481	Rosalba O
	Luzney Monterroza	35145279	Manipuladora	3014849633	Luz Monterroza
	Ilma Ramos	25912380	Manipuladora	3024387538	Ilma Ramos
	Yuiis Salgado.	35145440.	Manipuladora	3207696725	Yuiis Salgado A
	Angel Cabarcas	35.143.360	Manipuladora	300.775.3025	Angel Cabarcas
	MAIRA CASTRO CASTRO	50960560	MANIPULADORA	3024378419	Maira Castro C
	KATY BETTIN	50960075	Manipuladora	3203204761	Katty Bettin
	Karen Sallana chavez	1066178159	Manipuladora	3008012391	Karen chavez
	Araceli Rodriguez	50958824	Manipuladora	3024136918	Araceli Rodriguez

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: PUEBLO NUEVO	FECHA: 28 DE ABRIL DE 2021
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

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: JAVIER LAMADRID IBAÑEZ
Tema: L y O, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y MANIPULACIÓN SEGURA DE
Lugar: PUEBLO NUEVO

Acta N°: 2
Fecha: 28-04-21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Sonia Luz Mendoza	34950885	Manipuladora	3235124133	Sonia Mendoza
	Diana Banquet	50949926	Manipuladora	3205378720	Diana Banques
	Lidia Doria	32202539	Manipuladora	3215874754	Lidia Doria.
	Katio Teheran	26037265	Manipuladora	3117701916	Katio Teheran
	Virginia Tcheming	1067862209	Manipuladora	3126568701	Virginia Tcheming L.
	Sandra Pacheco	26067191	Manipuladora	3119097247	Sandra Pacheco
	Diana Rivera	26067703	Manipuladora	3145154201	Diana Rivera
	Josefa Reyes	1067280780	Manipuladora	3185344539	Josefa Reyes
	Nubia Alvarez	1067785938	Manipuladora	3116536286	Nubia Alvarez
	Maria Simanca	34949819	Manipuladora	3102540241	mariosimanca
	Graciela Tamara	50949515	Manipuladora	3108285116	Graciela
	Maricela Machado	50996029	Manipuladora	3205465159	Maricela M.
	Adelis Alvarez S	1066734129	Manipuladora	3234305850	Adelis Alvarez
	Karen Rivera	1069474911	Manipuladora	3145161116	Karen M.
	Yudis Montiel	26067250	Manipuladora	3142897851	Yudis Montiel
	Yis Mari Pacheco	50949326	Manipuladora	3178667240	Yis Mary Pacheco

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

	Ledis Bustamante	1067280267	Manipuladora	3216751812	Ledis Bustamante
	Yohenis Lopez	26038829	Manipuladora	3135981718	yoenis lopez
	Yadira chica	26067602	Manipuladora	3145193049	Yadira chica
	Clara arrieta	50948515	Manipuladora	3205199916	Clara Arrieta
	Luz Marina avicdo	26067235	Manipuladora	3225246388	Luz marina avicdo
	Cecilia Aleman	1003360150	Manipuladora	3216634863	cecilia Aleman
	Lidis Rivera	22466729	Manipuladora	3116613113	Lidis Rivera
	Argenida Arcia	50949734	Manipuladora	3122220536	Argenida A.
	Enalsi trujillo	50949522	Manipuladora	3126122788	Enelsy trujillo
	Enis Ramos	26066589	Manipuladora	3146330080	Enis Ramos
	Luz elena castro	25852687	Manipuladora	3145026654	Luz elena castro
	Lidis Ramos	1045139954	Manipuladora	3116910047	Lidis Ramos
	Lucy calle	50949565	Manipuladora	3114347766	Lucy calle
	Gloria Bueno	50852320	Manipuladora	3116846766	Gloria Bueno
	Sandra Ruiz	50948505	Manipuladora	3107272897	Sandra Ruiz
	Sohanis Alvarez	1050544348	Manipuladora	3218052901	Sohanis Alvarez
	Adolfina Doria	26067752	Manipuladora	3108227723	Adolfina Doria
	Nelly Tirado	50852886	Manipuladora	3146196535	Nelly Tirado
	Santa Mercado	50871658	Manipuladora	3108386609	Santa mercado
	Erika Jaramillo	1066727799	Manipuladora	3218010662	Erika Jaramillo

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

	Maroja Rivera	50853633	Manipuladora	3215762800	Maroja Rivera
	Barny chima	26066662	Manipuladora	3226052988	Barny chima
	Hilda ortega	50780004	Manipuladora	3103699228	Hilda ortega
	Arnovi Garcia	50980998	Manipuladora	3213798711	Arnolis Garcia
	Yudis cardeño	1067290066	Manipuladora	3114063526	Yudis cardeño
	Yasenis Vega	26067554	Manipuladora	3117990692	Yacenis
	Gladis ortega	1003359106	Manipuladora	3117019975	Yacenis
	Elena Vides	50950261	Manipuladora	3215838581	Elena Vides
	Nadid castro	26066873	Manipuladora	3135750485	Nadid Castro
	Alhamira Perez	25809610	Manipuladora	3117569453	Alhamira Per
	Luzmi Mendez	26067186	Manipuladora		Luzmi mendez
	Beatriz Alvarez	1003358990	Manipuladora	3205597614	Beatriz Alvarez
	Luz Mila Ricardo	26050538	Manipuladora	3228794980	Luz mila
	Nelida Galindo	50949920	Manipuladora	3107443365	Nelida galindo
	Licania Rivero	26067004	Manipuladora		Licania Rivero
	Yecenia Romero	26066470	Manipuladora	3218901593	yecenia Romero
	Ema Martinez	50853445	Manipuladora	3117839177	Ema Martinez
	Nelcy Hoyos	43803887	Manipuladora	3117362937	Nelcy Hoyos.
	Rosiris Reyes	32253417	Manipuladora	3116811232	Rosiris Reyes

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

	Celia Cruz	1066730818	Manipuladora.	3127416516	Celia C.
	Yeily Pacheco	50950128	Manipuladora	3116146959	Yeily Pacheco
	Lucio Herrera	1066723700	Manipoladora.	3207078487	Luisa Herrera
	Noldis Marin	26067214	Manipuladora	3106860927	Noldys Marin
	Yaileth Ruiz	1063357982	Manipuladora	3136146353	Yaileth Ruiz.

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: CIENAGA DE ORO	FECHA: 29 DE ABRIL DE 2021
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

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: JAVIER AMADRID IBAÑEZ
Tema: L4 DL PLAN DE SUMINISTRO BASICO, MEDIDAS COVID 19
Lugar: CIENAGA DE ORO

Acta N°: 2
Fecha: 29-04-21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	Daisy Erlin Padilla Sariego	1.068.658574	Manipuladora	3233593357	Daisy Padilla
2	Mary Cruz Plaza Casarrubia	1.003.192.757	Manipuladora	3112331235.	Mary plaza.
3	Doris Fuentes Roqueme	25.873.625	Manipuladora	3126252514	Doris fuentes
4	Patricia Villalba Polo	1.068.666.346	Manipuladora	3127055053	Patricia villalba
5	Emislenis Pastrana Din	25.876.846	Manipuladora	3108489444	Emislenis
6	Marcela Esquivia Padilla	25.876.209	Manipuladora	3145141917	Marcela Esquivia
7	Andreina Mestra Hernandez	1.068.662.342	Manipuladora	3107407059	Andreina Mestra.
8	Yamileth Rodriguez Diaz	1068663845	Manipuladora	314549 7053	Yamileth Rodriguez
9	Irma Cordero Hernandez	1003456 445	Manipuladora	304 441 8135	Irma
10	Paola Causil Petro	25.876.406	Manipuladora	3205221218	Paola causil
11	Diana Naranjo Toscano	1.068.657.668	Manipuladora	3116126751	Diana Naranjo
12	Yarley Paola Gonzalez Ramos.	1.069.463.469	Manipuladora	3046622608	Yarley Gonzales.
13	Egleth Patricio Martinez	1.068.663.193	Manipuladora	3105185470	Egleth patricio
14	Brenda Ortiz Ramos	1.069.481.609	Manipuladora	3206376676	Brenda Ortiz R.
15	Tatiana Causil Martinez	1.007.396.187	Manipuladora	3105185470	Tatiana Causil
16	Maria Arcia Lopez	50952319	Manipuladora	3225069583	Maria Arcia

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

17	Bieris Mena Figueroa	1.052.069.732	Manipuladora	311 677 7362	Bieris Mena F
18	Elvia Maria Osorio Ortiz	1.068.658.327	Manipuladora	3222947041	Elvia osorio
19	Maria Elena Rivero Ayala	1.063.077.252	Manipuladora	3113881969	Malena Rivero
20	Diana Aleman Pico	50967197	Manipuladora	3225992335	Diana Aleman
21	Yulieth Suarez Arrieta	1.003.498.918	Manipuladora	3016439402	yulieth suarez
22	Yaneth Caviria Castillo	1.003.456.411	Manipuladora	3126242195	Yanet Caviria
23	Luz Mary Mercado Rodriguez	50.952.976	Manipuladora	3206916920	LUSMERY
24	Adriana Lucia Castillo Padilla	1.007.152.690	Manipuladora	3107404788	Adriana castillo
25	Ingrith Causil Montiel	30.581.166	Manipuladora		Ingri CAUSIL
26	Luz Patron Miranda	1.071.352.882	Manipuladora	3113119653	Luz Estela Patron
27	Jovita Naranjo Causil	50952587	Manipuladora	3225560904	Jovita Naranjo
28	Yamiles Diaz Nacea	25.875.010	Manipuladora	3044552685	Yamiles Diaz
29	Yackeline Paternina Avilez	25.878.119	Manipuladora	318 379 1943	Yaqueline Paterni
30	Yolima Coronado Perez	25.875.487	Manipuladora	3218456563	Yolima coronado
31	Damaris Salgado	50.985.517	Manipuladora	3145451713	Damaris salgado
32	Maria Navarro Canole	25.878.574	Manipuladora		NO FIRMA
33	Denis Naranjo Argumedo	50.954.160	Manipuladora	3115475517	Denis Naranjo
34	Yessica Paola Pineda	1.003.457.787	Manipuladora	3103575476	Yesica pineda
35	Maria Mercado Santana	25.872.578	Manipuladora	312 281 2991	Maria Mercado
36	Deli Coronado Seña	32.244.026	Manipuladora	3226760317	Deli coronado

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

37	Adilis Noriega Velasquez	1073.819.454	Manipuladora	3148552756	Adilis Noriega
38	Nurys Mejia Martinez	25.870.224	Manipuladora	3115742560	NURYS MEJIA.
39	Judy Oquendo Castillo	50.952.207	Manipuladora		Judis oando
40	Nanci Bacilio Polo	26.159.934	Manipuladora	3235013007	Nancy Bacilio
41	Yeimy Padilla Salcedo	1.068.659.836	Manipuladora	3023154936	yeimy padilla;
42	Maria Rivera Salabarria	25.877.779	Manipuladora	3023124376	Maria Rivera
43	Maira Sariego Sierra	25 877 768	Manipuladora	3218144786	Maira Sariego
44	Miler Gonzalez Causil	50 952 608	Manipuladora	3113282388	Miler Gonzalez
45	Iris Bascaran	50 953 511	Manipuladora	3012631802	Iris Bascaran.
46	Sandra Martinez Dorado	25.879.963	Manipuladora	3126349437	Sandra Martinez
47	Linda Yepez Ruiz	1.003.716.841	Manipuladora	3145556956	Linda Yepez
48	Neila Guerra Fuentes	50.954.045	Manipuladora	50.954.045	Neila Guerra
49	Digna Pantoja Caloraga	1.068.664.326	Manipuladora	3215039764	Digna Pantoja
50	Keyla Lolita Chan Gomez	50984815	Manipuladora	3148753968	Keyla
51	Grenis Cogollo Cordero	50.954.566	Manipuladora	3228281578	Grenis Cogollo.
52	Gloria Luz Saez Durango	25875 895	Manipuladora	3146384889	Gloria Saez D.
53	Nevidia Cogollo de Blanco	25.870.571	Manipuladora	3217087701	nevidia cogollo
54	Sucely Ruiz	25872723	manipuladora	3008260215	Sucely Ruiz
55	Silvia Saez Castaño	1.068.662.726	Manipuladora	3008755223	silvia Saez

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

56	Martha Ramos Reginо	1003456626	Manipuladora	3226245125	Martha Ramos
57	Luz Shirley Dorado	45553654	Manipuladora	3152936926	Luz Dorado
58	Monica Bolaño Perdomo	25873896	Manipuladora	3206837273	Monica Bolaño P.
59	Naidut Diaz Caro	50913666	Manipuladora	3203198752	Naidut Diaz Caro
60	Bernarda Patricia Guzman	25.878.436	Manipuladora	3205740098	Bernarda
61	Luz Osorio, Gomez	43.897.295	Manipuladora	3128908881	
62	Dina Ensuncho Yunez	1.007.734.267	Manipuladora	3137157856	Dina Ensuncho Y
63	Olga Arrieta Bedoya	25876432	Manipuladora	3105346419	Olga Arrieta
64	Teresa Garcia Gomez	25.875.553	Manipuladora	3104762940	Teresa Garcia
65	Arnedis Viloria Castillo	25877989	Manipuladora	3106426124	Arnedis
66	Patricia Argumedo Bruno	35.115.809	Manipuladora	3233680560	
67	Adelaida Arrieta Camano	1.061.658.757	Manipuladora	3135285887	Adelaida Arrieta C.
68	Mary Cogollo Bedoya	25.870.602	Manipuladora	3128432479	Mary Cogollo
69	Diana Patricia Miranda	52.198.549	Manipuladora	3127122621	Diana Miranda
70	Felicia Argumedo	25870595	Manipuladora	3104216378	Felicia Argumedo
71	Ana gisela Pastrana	50.954.120	Manipuladora	3108319095	Ana Pastrana
72	Lorna Coronado Bedoya	25.879.261	Manipuladora	3145093240	Lorna Coronado
73	Mayerlin Sanchez Causil	25.876.014	Manipuladora	3145502145	Mayerlin Sanchez
74	Maria Estrada Florez	1.143.347.601	Manipuladora	3005637523	
75	Ana Luia Salgado Rojas	25.875.329	Manipuladora	3135032221	ana salgado

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos | Alimentación | PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

76	Mariela Quintero Medina	25873942	Manipuladora	3205286212	Mariela Q.
77	Eleida Yeneris Soto.	1.067.868.683	Manipuladora	3004476644	Eleida yeneris
78	Julia Berastegui Vellojin	25.873.073	Manipuladora	3106213944	Julia Berastegui
79	Mariela Martinez Florez	43.923.440	Manipuladora	3136698149	Mariela Martinez
80	Yulis Rhenals Sanchez	1.068.659.063	Manipuladora	3122703584	Yulis Rhenals
81	Yarley Ortega Hernandez	1133749197	Manipuladora	3043671288	Yarley ortiga
82	Eleida Luz Negrete Osorio	25 878 785	Manipuladora	3046647725	Eleida negrete
83	Mirna Coronado Tuiran	1063074413	Manipuladora	8022983058	Mirna coronado
84	Deris Tirado Diaz	25875658	Manipuladora	3148165074	Deris Tirado
85	Yoemi Luz Diaz Sarriego	1.068657757	Manipuladora	3234268384	Yoemi Diaz
86	Yonelis Tirado Montalvo	1.007.152.190	Manipuladora	3207377403	Yonelis tirado
87	Zulieth Ortiz Saviria	1.010.056.577	Manipuladora	3114138769	
88	Mirna Esquivel Bedoya	1.068.664.064	Manipuladora	3003750333	
89	Yasmira Cordero	25876920	Manipuladora	3046446199	
90	Mayolis Patricia Santana	25874995	Manipuladora	3216193994	
91	Maria Monica Coronado	1067285044	Manipuladora		
92	Kellys Acevedo Ojeda	1.133.839.512	Manipuladora		

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: CHIMA	FECHA: 30 DE ABRIL DE 2021
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

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: JAVIER RAMIREZ IBAÑEZ

Tema: 1 y 2, Plan de Saneamiento Básico, y medidas covid 19

Lugar: CH MA

Acta N°: 2

Fecha: 30-04-21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Edila moreno	25887952	3205410028 2	manipulador	Edila moreno
	Noira Medrano	25889741	Manipuladora	3005723297	Noira Medrano
	Ruby Bohorquez	25889153	Manipuladora	3206626762	Ruby Bohorquez
	Yeni Pinto Arguello	1133749757.	Manipuladora	3022988882	Yeni pinto A.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: TUCHIN	FECHA: 3 DE MAYO DE 2021
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos | Alimentación | PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Ramirez Ibañez
Tema: Ley 9, Plan de Saneamiento Basico, y Medidas Covid 19
Lugar: Virtual

Acta N°: 2
Fecha: 3-5-21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Yaileth Lucas M	1.193080375	Manipuladora	320 4489033	Yaileth Lucas
	Adis Ayala perez	1007845533	Manipuladora	3206290436	Adis Ayala
	Marleth Polo Perez	1072259550	Manipuladora	3206290436	Marleth Polo

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: SAN ANDRES DE SOTAVENTOS	FECHA: 4 DE MAYO
HORA: 9 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano.
- ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños.
- ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso (productivo del servicio de alimentación o entrega de paquetes).
- ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.
- ✓ Reforzar al personal manipulador en las medidas de prevención y los protocolos de bioseguridad ante el covid 19.

TEMAS TRATADOS

- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección.
  - Procedimiento del lavado de manos.
  - Procedimiento de limpieza seca
  - Procedimiento de limpieza húmeda.
  - Procedimiento de desinfección.
  - Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos.
  - Caracterización y clasificación de los residuos.
  - Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos.
  - Identificación de los recipientes.
  - Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente.
- ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas.
  - Controles generales.
  - Controles físicos
  - Controles químicos.
  - Identificación de vectores y su control.
  - Prevención.
  - Manejo de productos.
- ✓ Refuerzo en BPM y covid 19

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 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.

- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Se socializó nuevamente los procesos de almacenamiento de los paquetes de ración para preparar en casa (RPC), la manera y sitio adecuado para ubicarlos para evitar daños en los productos contenidos en las bolsas.
- ✓ Se realiza refuerzo de capacitación a las manipuladoras en los procesos de entrega de los paquetes RPC a los padres y acudientes, resaltando la importancia de mantener el distanciamiento, la desinfección y la verificación del contenido de los paquetes, con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se establecieron compromisos con el personal manipulador para implementar correctamente el diligenciamiento de los formatos de entrega de las RPC.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los paquetes RPC y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.
- ✓ Las manipuladoras al momento de realizar la entrega de los paquetes se comprometen a cumplir los protocolos establecidos para evitar el contagio del COVID-19, entre los cuales se tienen:

- Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- Filtro de entrada a los padres o acudientes por grado asegurando el distanciamiento, la desinfección o lavado de manos, el uso de tapabocas.
- Mantener los paquetes en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- Realizar aspersión a los paquetes con solución de alcohol al momento de llegar a la institución y antes se ser entregado para evitar cualquier virus.
- Los huevos mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.
- Los paquetes mantenerlos cerrados asegurando su inocuidad.
- Los padres o acudientes han de retirar los paquetes ubicados sobre una superficie limpia desinfectada y evitando el contacto en su medida con las manipuladoras.

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: JAIDER MAURICIO IBAÑEZ
Tema: 14 DE PLAN DE SANEAMIENTO BASICO, Y MEDIDAS COVID 19
Lugar: SAN ANDRES DE SOTAVENTO

Acta N°: 2
Fecha: 4-05-21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Lina Paola Perez Chima	1007553315	monitora	3218091047	Lina Perez
	Jolyn capachero	50879585	Manipuladora	3202496853	Jolyn capachero
	Yesica Anaya	1077263650	manipuladora	3122671794	Yesica Anaya.