ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE PLANETA RICA (IE SIMÓN BOLIVAR PRINCIPAL	FECHA: 26/04/2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA:

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Antonio Rodriguez Barreto
Tema: plan de saneamiento Básico, Medidas covid 19.
Lugar: Municipio de planeta Rica, IE Simón Bolivar

Acta N°: 2
Fecha: 26/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Tatiana Tovente	1066735109	Manipuladora	3216959000	tatiana tovente
	Isabel Mayte	1066741900	Manipuladora	3152556680	Isabel Mayte
	Elizabeth Quiñonez	26038614	Manipuladora	3224998714	Elizabeth.
	Nuris Montes	30978845	Manipuladora	Elisabeth	3127505196
	Elsa Reyes	26039342	Manipuladora	3504068854	Elsa Reyes
	Nellis Yanez	50871911	Manipuladora	3162598308	Nerissanes
	Dioselina Benito	34920241	Manipuladora	3127418830	DIOSELINA
	Arnidis Vasquez	26036017	Manipuladora	3205202277	Arnidis
	Maria Eugenia Chavez	30975837	Manipuladora	3204555144	maria chavez
	Maria Alvarez	30554023	Manipuladora	3135608736	Maria Alvarez
	Karol Paternina	1003307991	Manipuladora	3127050186	Karol Paternina
	Heidis Barrios	50977975	Manipuladora	3046793329	Eidy Barrios
	Neley Montiel	50871327	Manipuladora	3148786390	Neley Montiel
	Silvia Urango	50870556	Manipuladora	3207815223	Silvia Urango
	Yenis Gonzalez	1066735843	Manipuladora	3132698863	Yenis Gonzalez
	Johana Diaz	1064190754	Manipuladora	3234793457	Johana Diaz

Consorcio Alimentando a Córdoba 2025

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: _____ Acta N°: _____

Tema: _____ Fecha: _____

Lugar: _____

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Nur María Lozano	26035579	Manipuladora	3215428079	Nur María Lozano.
	Librada Saviego	26000112	Manipuladora	3215347702	Librada Saviego
	Luz Mari Ramos	1066721066	Manipuladora	3145034605	luz mary R.
	Lucia Estrada	34925464	Manipuladora	3145213014	Lucia Estrada
	Leidis Diaz	1133789246	Manipuladora	3108346299	Leidis Diaz
	María Contreras	26036267	Manipuladora	3107101039	maria c
	Viviana Reyes	26037156	Manipuladora	3107219561	Viviana Reyes
	Maria Morales	26035757	Manipuladora	3125905819	Maria Morales
	Rina Hernandez	26035940	Manipuladora	3215284994	Rina H
	Keila Morales	50886711	Manipuladora	3107324644	Keyla M.
	Ingri Tejada	26037339	Manipuladora	3215708306	INGRIS TEJADA
	Miladis Castillo	1102824604	Manipuladora	3136641677	Miladis C.
	Nayib Dorado	50978789	Manipuladora	3126902090	maria Dorado
	Angeli Galindo	1066748349	Manipuladora	3233144298	ANGELI GALINDO A.
	Marleidis Fabra	1148438342	Manipuladora	3117792680	Marleidys Fabra
	Yadira Muñoz	1086971388	Manipuladora	3168491138	Yadira Muñoz

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Jormadiz Mable	1066731336	Manipuladora	3205345816	
	Julia plaza	1066745782	Manipuladora	3004741368	Julia Plaza
	Carmania Romero	1064187171	Manipuladora	3113189118	Carmonia Romero
	Neris Villalba	33155680	Manipuladora	3127950848	Neris Villalba
	Marleris Cordero	1064186608	Manipuladora	3116184008	Marleris Cordero
	Lili Cueto	1066720886	Manipuladora	3126332741	Lily Cueto
	Dayana de la ossa	1066745533	Manipuladora	3208967858	Dayana de la ossa
	Delia Herrera	1066725058	Manipuladora	3218241876	Delia Herrera
	Beatris Soto	50965845	Manipuladora	3107245504	Beatriz soto
	Josefina Soto	50937721	Manipuladora	3145073345	Josefina Soto
	Cruz Lopez	26037180	Manipuladora	3105355548	Cruz maria lopez
	Orfa yulieth Ordoñez	1037545777	Manipuladora	3225432944	Orfa Ordoñez
	Gloria Gonzalez	26057442	Manipuladora	3148183002	Gloria Luz Gonzalez B.
	Ana Martinez	25799977	Manipuladora	3145390148	Ana martinez
	Susana Ramos	50981749	Manipuladora	3115085208	susana ramos
	Liliana Contreras	26037404	Manipuladora	3114387155	Liliana Contreras
	Karina Florez	1066723901	Manipuladora	3135614044	Karina Tenorio
	Yadiris Arroyo	50981604	Manipuladora	3106651106	Yadiris Arroyo
	Luz Milena Hoyos	50980474	Manipuladora	3104648120	Luz Milena H.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Aida Pegino	50872442	Manipuladora	3164858168	AIDA REGINO F
	Katerine Hernandez	1066733333	Manipuladora	3045275213	Katherine Hdez
	Luz Hernandez	50869392	Manipuladora	3135198291	Luz Fdez
	Ana Siena	50982483	Manipuladora	3148558615	Ana Siena
	Liney Calle	1133814078	Manipuladora	3224004798	Liney calle
	Elena Mora	26036254	Manipuladora	3113575706	Elena Mora
	Aida Cruz	34925573	Manipuladora	3105537941	Aida Cruz
	Luz Dari Atencio	50871612	Manipuladora	3207855633	Luz dari atencio
	Leidis Palencia	1003126581	Manipuladora	3235457314	Leidis Palencia
	Marlis Ruiz	32298226	Manipuladora	3113595937	Marlis Ruiz
	Norlenis Santero	26025356	Manipuladora	3114218142	No Firma
	Miledis Gonzalez	20085929	Manipuladora	3206880633	
	Digna Ruiz	50872803	Manipuladora	3126474263	Digna Ruiz
	Yudis Olaves	26039162	Manipuladora	3107242633	Yudis Olaves
	Carmen Pareyel	1063277663	Manipuladora	3235253314	Carmen Pareyel
	Luz Mairedth Jimenez	1066740182	Manipuladora	3145259742	Luz Jimenez
	Merlis Marimon	26037247	Manipuladora	3143395732	MERLIS MARIMÓN
	Sandra Quintero	1748142388	Manipuladora	3207848731	sandra Quintero
	Susana soto	26040646	Manipuladora	3218247762	Susana soto
	Katia Sanchez	26040207	Manipuladora	3136330434	Katia sanchez

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Alicia polo	30870098	Manipuladora	3234965210 - Alicia Polo	
	Valentina Gutierrez	1120584931	Manipuladora	5124581937	Valentina Gutierrez
	Arletis Gonzalez	26039263	Manipuladora	3148636064	Arletis G.
	Mari Luz Guevara	50981714	Manipuladora	3115842429	Mary Luz Guevara
	Marelis Morales	26037252	Manipuladora.	3168195138	Marelis Morales
	yerlis Cardozo	1040503848		3136010029	Yerlis Cardozo

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE PUERTO LIBERTADOR (IE JOSÉ MARÍA CÓRDOBA)	FECHA: 27/04/2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA:

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Antonio Rodríguez Barreto
Tema: Plan de Saneamiento Básico, Medidas covid19 y
Lugar: Municipio de Puerto Libertador (IE José María Córdoba)

Acta N°: 2
Fecha: 27/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Nelfis sanchez	1.063365879	Manipuladora	3234270227	Nelfis sanchez
	Jessica Garcia hernandez	1003292894	Manipuladora	3127102143	Jessica Garcia
	Ana Martinez Morales	1148434928	Manipuladora	3123675823	Ana Martinez
	ANA SEHUANES	1065288904	manipuladora	3205282064	ANA S H R
	Denis Pastrana	1148435349	Manipuladora	3112537912	Denis Pastrana
	Eunicc Gomez	50998302	manipuladora	3127465318	Eunicc Gomez
	Karina Díaz González	1005567222	Manipuladora	3217041918	Karina Díaz G.
	Viviana Galarcio Lopez	26036687	Manipuladora	3145430032	Viviana Galarcio
	Luz Marina pacheco	50977968	Manipuladora	3223467845	Luz Marina pacheco
	Adriana Diaz	25499689	manipuladora	3223867365	Adriana Diaz
	Fani luz zuñiga Mejia	50998718	manipuladora	3137072486	Fani Zuñiga M.
	Esilda Padilla Hoyos	43894912	manipuladora	3204914000	Esilda padilla
	Edis Doria Meza	1003084333	Manipuladora.	3205434789	Edis Doria
	INES Bonolis	1063280026	manipuladora	3115538408	INES Bonolis
	Ada Hernandez	1063394050	manipuladora	3235740607	
	Luz Marina Moreno	43898465	Manipuladora	3105003055	

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Arsolis Granda	26000906	manipuladora	3138740282	Arsolis G
	Lucia Salgado Rivera	50.998.202	Manipuladora	3235922727	Lucia Salgado
	Mª José Muñoz Tovar	64 895 629	Manipuladora	3117599737	María
	Marcela Isabel Barrios	50988817	Manipuladora	3205360532	Marcela Barrios
	Hendy Bent Salgado	39284732	Manipuladora	3126386617	Hendy Bent S
	Ramona Hoyos Mancilla	50998807	manipuladora	3135924722	Ramona Hoyos
	Georgina Coronado	25989882	Manipuladora	3133546428	
	Sandra Luz Saez Mejia	25995839	Manipuladora	3128292689	Sandra Saez
	Isabel Castro Medrano	52891469	Manipuladora	3215142566	Isabel Castro
	Tenilda Rosa Chavez C.	1063355939	Tenilda Chavez	3226286016	Tenilda Chavez
	Irenes Isabel Alvarez	26000602	Manipuladora	3113448099	Irenes A.
	Hinedith Barbosa M.	1063360779	Manipuladora	3225873196	Hinedith B.
	Karen Tatiana Ramos M	25.996.939	Manipuladora	322.800.58.84	Karen Ramos
	Sandra Patricia Carvajal	43 181 772	Manipuladora	3507340970	Sandra Carvajal
	Diana Rosa Chavez C.	7.063.788.488	Manipuladora	3136073939	Diana Chavez
	Yonaida Oyola Ayala	50999057	manipuladora	3137225799	Yonaida Oyola
	Maria elena Morales Rojas	50992582	Manipuladora	3106568005	Maria Morales
	Marley del Rio Vargas	1192899155	Manipuladora	3146399090	
	Olga Lucia Arenas	26026108		Ayudante	Olga Arenas
	Zadis Melisa Costo	1003085241	manipuladora	3142689588	

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE URÉ (CASA DE ACCIÓN COMUNAL)	FECHA: 28 DE ABRIL DE 2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA:

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Antonio Rodriguez Barreto
Tema: Plan de Saneamiento Básico, Medidas covid 19.
Lugar: Municipio de San José de Uré, Casa de Acción Comunal.

Acta N°: 2
Fecha: 28/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Sandra M. Tamara	50941841	Manipuladora	3114227368	Sandra Tamara
	Mari Fernandez	25999057	manipuladora	3104393882	Mari Fernandez
	Adriana Gil Alvarez	1063276766	manipuladora	3216213553	Adriana Gil
	Diana Ramos R.	1006335146	manipuladora.	3114068902	Diana Ramos
	Yenis Fuentes.	1197214470	manipuladora.	3233412802	Yenis Fuentes.
	Ana Carina Arenilla	1007501951	manipuladora	3113774590	Ana Arenilla
	Yaneth Florez.	30562280	manipulada.	3015055778	Yaneth Florez
	Mayerly Beltran	1010157412	manipuladora	3235334448	Mayerlis Beltrán
	Alidis Hegia	50946157	manipuladora	3146967064	Alidis Hegia
	Mari luz Martinez	25999570	manipuladora	3205919014	Mari luz Cer.
	Luzmar Domico	1063270302	manipuladora	3113753190	Luzmar
	Luciana Guasarma	50942640	manipuladora		Luciana Guasarma
	Ana Maria solis	50942094	manipuladora	3202497026	Ana Maria Solis
	Cristina Polo.	25089341	manipuladora		Cristina Polo.
	Yajaira Perez.	1140346	manipuladora.	50946593	Yajaira Perez

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE LA APARTADA (CASA DE ACCIÓN COMUNAL)	FECHA: 29/04/2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA:

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Antonio Rodriguez Barrato
Tema: plan de Saneamiento Basico, Medidas covid19.
Lugar: Municipio de la apartada (Casa de Accion comunal)

Acta N°: 2
Fecha: 29/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Emilse Calle	50944450	Manipladora de A.	310 8426510	Emilse calle
	Argelia Carvajal campo	35163231	Manipladora A	3002727455	Argelia Carvajal
	Sarli Alvarez	1000569044	Manipladora A.	3107102347	Sarly Alvarez
	Lina Gavidet marbnet	1060573197	Manipladora A.	3206770302	Lina Gavidet
	Arelis cordero Rodriguez	39284981	manipladora A.	3234730164	Arelis cordero
	Lebis Baños	39279350	Manipladora A.	3123785662	Marbelis B
	yulis mendoza vergara	1063276022	Manipladora A.	3146774533	yulis mendoza
	Elvira oñate Arteaga	64550562	manipladora A.	3137536145	Elvira oñate
	Danis Atencia Peñate	35163769	manipladora A.	3114193589	DANIS ATENCIA
	Yaneth Urda Flores	1063275596	manipladora A.	3146736981	DANIS ALFONSO
	Elena corrales polo	25990476	manipladora A.	3218624869	
	Elenia Rosa juliot.	50943322	Manipladora A.	3042346726	Elenia Rosa
	maria Hernandez V.	35163023	manipladora A.	3117421063	Maria Hernandez
	yaledis mendoza	39286586	manipladora A.	3223068891	Yaledis Mendoza
	Didiana [illegible]	39293399	manipladora A.	3233187353	
	Gloria flores	39276308	manipladora A.	3235027809	Gloria Flores

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE MONTELIBANO (IE SAN BERNARDO PRINCIPAL)	FECHA: 30/04/2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA:

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Antonio Rodríguez Barreto
Tema: plan de saneamiento básico, Medidas covid 19.
Lugar: Municipio de Montelíbano, (Edsan Bunarido)

Acta N°: 2
Fecha: 30/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Luis Altamiranda	25989348	Manipuladora	3126873977	Luis Altamiranda
	Luz Angela Paternina Tejeda	1104420836	manipuladora	3105062753	Luz Angela P T
	Olga Lucia Cohen	30.76537	manipuladora	312 566	
	Claudia maria Garcia	34884598	manipuladora	3147028633	Claudia Garcia
	Zenith Diaz Bracamonte	50947758	manipuladora	3202396900	Zenith D.
	Londoño Vasquez Yoneidis	1007560985	manipuladora	3117569770	Yoneidis Londoño.
	Luis Machado	34835619	manipuladora	3122601895	Luis
	Natalia Lisset Castañeda	1063287050	manipuladora A	3234153939	Natalia C.
	Johana Fuentes	1063276524	Manipuladora	3128587128	Johana Fuentes
	ANA vidal sotelo	50945117	ANA estel. VH	3205829	Ana Vidal.
	Lina Baloco Calderón	1065003065	manipuladora	3148081458	Lina Baloco.
	Margary Chaviz Caliz	1039106690	Manipuladora	3127146931	Margary Chaviz
	Lasleria calderón	25989360	Manipuladora	3116091131	Lasleria C.
	LINA MARCELA RUIZ RUIZ	1063279647	manipuladora	3128183399	LINA RUIZ
	Enrisa calderón	50947541	Manipuladora	3133646685	
	Librada Suarez	26007221	manipuladora	3145631343	Librada Suarez
	Rubiana muñoz	34183573	manipuladora	3234130692	Rubiana muñoz

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Lincy Blanco padilla	50944572.	manipuladora	3125501049	Lincy Blanco
	Luisa Mendoz Cortes	1123.209.255	manipuladora	3233315154	Luisa mendoz
	Jaquelinea. Velasquez	43889287	manipuladora	3116812342	Jaqueline
	eneida cordero	1007499496	manipuladora	3205608419	eneida cordero
	Catalina d Hoyos Pineda	25989687	manipuladora	3122210016	Catalina de Hoyo
	Fayudis Hoyos	50944419	manipuladora	3217d7627	fayudis HOYOS
	elicenia de Begambre	1007501564	manipuladora	3219809341	elicenia begambre
	Canelis Rubio Guisao	43894899	manipuladora	3217044474	Canelis R. G
	Nuris Cordero	45144029	Manipuladora	3107159985	Nuris Cordero
	Yasenis Barrios Beltran	21589753	Manipuladora	3215045264	
	Liliana Ruiz	1063.304615	Manipuladora	3116082337	Liliana Ruiz
	Arelis M Julio M.	50948428	manipuladora.	3145726911	Arelis Julio M
	Beatris villalobo	1063282918	manipuladora	3128893145	Beatris villalobo
	Lina Marcela soto G	1063274662	manipuladora	3217625383	Lina soto
	Keins luz caballo castaño	1144435529	manipuladora	3126512473	keins luz caballo
	Adricla de sasos	50849649	manipuladora.	3129512473	Adricla Bello.
	Miriam Bru	43971901	Miriam Bru	3123711332	Miriam Bru
	Miriam Bru	50947248	lopez vergara teor	310.2969045	Teorila
	Miriam Bru	25.999970	Angela solano		Angela solano
	Danni Trespalacio Morfil	1007557742	Danni Trespalacio	3148937544	Danni Trespalacios

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

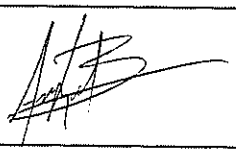
La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Josefa Diaz	50853513	manipuladora	3023624731	Josefa Diaz
	Ana morales	00946812	manipuladora	3246611364	

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE AYAPEL (CASA DE ACCIÓN COMUNAL)	FECHA: 03/05/2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA: 

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Antonio Rodriguez Barreto
Tema: plan de Saneamiento Básico, Medidas COVID19.
Lugar: Municipio de Ayapel, casa de Accion Comunal

Acta N°: 2
Fecha: 03/05/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Natividad Martinez	35163507	Manipuladora	3117065639	natividad M,
	Margarita Romero N.	25809351	manipuladora A.	3205501942	margarita
	Rosikis Ballesta	50993691	Manipuladora A.	3235491083	Rosikis Ballesta
	Ana Perez hernandez	1193441225	manipuladora A.	3205935209	Ana M Perez H
	Liyis mojica madrid	1066516775	Manipuladora A.	3106932016	Liyis Mejia
	Anacleria silvalona	25805024	manipuladora A.	3117943068	Anacleto silva
	Norelis Perez Beltran	50996106	Manipuladora A.	3146869910	norelis perez
	Diana Banios Perez	1066577316	Manipuladora A.	3202596460	Diana Barrio
	Dario Palencia imbeth	25809288	Manipuladora A.	3157107106	Dario palencia
	Nayelis Tambrano	1104413394	manipuladora A.	3137725486	Nayelis Tambrano A.
	Elizabeth Payares nieles	50994361	manipuladora A.	3188434285	ELIZABETH PAYARES
	Maria C. Avila perez	25807614	manipuladora A.	3503575256	maria Avila
	Sania Guerra Suarez	1003286516	manipuladora A.	3127420441	Sania Guerra
	Candelaria Rodriguez Suarez	50996497	manipuladora A.	3215036400	candelaria Ro
	Maria isabel Diaz pereira	25807656	manipuladora A.	3103116853	Maria Diaz
	Martha mendez Romero	50993923	manipuladora A.	3205375526	Martha Mendez

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

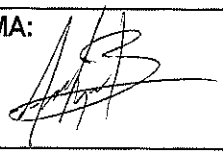
La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Eudalia Zabaleta navarro	50994111	manipdadora A.	3206057413	Eulalia Zabaleta
	ilda medina jimenez	1066510563	manipdadora A.	3128432790	Ilda medina
	yulis Gaibao Pado	1066524201	manipdadora A.	3137528341	.Yulis GAIBAO
	nellys villadiego coronado	50946604	manipdadora A	3136720219	Nellys V
	Gloria meta Zabaleta	25808742	manipdadora A.	3126349813	.Gloria Meza
	Teresa Rodriguez Caranta	52390222	manipdadora A.	3205180098	.Teresa Rodriguez
	letis Rojas Perez	50992830	manipdadora A.	3204066101	Letis Rojas
	Glenis Sandoval	25807504	manipdadora A.	3116550584	.glenis
	Damaris Guerra	25808256	manipdadora A.	3234690775	Damaris Guerra
	Faridis Arroyo mendoza	35030735	manipdadora A.	3145135679	.faridis arroyo
	Marlenis Campo mordes	50996254	manipdadora A.	3234683548	.Marlenis Campo M.
	Dora lut Benitez C.	50942603	manipdadora A.	3122844216	.Dora Lu Benitez
	Oneida lopez	50964628	manipdadora A.	3205383705	.Oneida Lopez

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE BUENAVISTA (IE SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS)	FECHA: 04/05/2021
HORA: 8 AM	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ BARRETO	FIRMA: 

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.

Concorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: ANTONIO Rodriguez Barreto
Tema: Plan de Saneamiento Basico, Medidas COVID19
Lugar: Municipio de Buenavista IE Sagrado Corazón de Jesús

Acta N°: 2
Fecha: 04/05/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	Arleth Patricia Jimenez C.	50.886.262	Manipuladora	3116590759	Arleth Jimenez
2	Noemi sotelo C.	1067090295	Manipuladora	3103973835	Noemi sotelo
3	Luz Elena Puentes	50981917	Manipuladora	3002930718	Luz Elena Puentes
4	Blanca P. Yarez	50883870	Manipuladora	3217541616	Blanca P.
5	Alfonia A Ucros G.	25833875	Manipuladora	3205345089	alfonia A Ucros
6	Lucely Esquivel	50884275	manipuladora	3235623495	Lucely Esquivel
7	Nelly Margoth Vergara M.	50.884 920	Manipuladora	3135366748	Nelly Vergara
8	Deniuz monticl vergara	1063281064	manipulabra	3103063593	Deniuz monticl
9	Georgina Araujo	50884319	manipuladora	3135346213	Georgina Araujo
10	Dana carolina peinelb	1007075922	Manipuladora	3205048440	Dana peinelb
11	Alcira Isabel Diaz A.	1.066.722.264	Manipuladora	3216283163	Alcira Diaz
12	martha Grisales	50 912 325	manipuladora	3133727122	Martha Grisales
13	Cristina Ceres Arrieta	50886617	manipuladora	3208660631	Cristina Ceres
14	Lesmar Yiranda Soto	50884718	Manipuladora	3167689	Lesmar Yiranda
15	Linaurys Oyola Solano	1.067.090.886	Manipuladora	3004913509	Linaurys Oyola
16	Ruby Contreras Monterrosa	25.833.329	Manipuladora.	3168299811	Ruby Contreras

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

17	Tatiana maría de los Ríos	56 94545	Manipulador	3016588628	Tatiana de los Ríos
18	Susana Esther Genes Venta	1003337257	Manipuladora	3117157769	Susana Genes
19	Hasleidy Navarro polendo	25933697	manipuladora.	3126230432	Hasleidy N
20	Ana Rosa Diaz	50885253	manipuladora	3127972948	Ana Diaz
21	yaneth Acevedo Alean	50845256	manipuladora	3136122520	yaneth Acevedo
22	Eva Martinez G.	1067096531	Manipuladora	3104647538	Eva Martinez
23	Carolina Parra Poledo	1038096860	Manipuladora	321 7174525	Carolina Parra O.
24	Nelis Fuentes Hoyos	1067.090.24	Manipuladora	3124038909	Nelis Fuentes
25	Erica Bustamante	1067096[illegible]	Manipuladora	3206817710	Erica
26	Carlina Martinez Saez	50886274	Manipuladora	321 898 5530	Carlina Martinez
27	Gloria Acevedo	50885107	manipuladora	3127236096	Gloria Acevedo
28	Yudis Salcedo L.	32375514	manipuladora.	3113445954	Yudis Salcedo
29	Lina Marcela paternina. A.	1067096784.	Manipuladora	3176139045	Lina paternina.
30	Alba Anaya Vaquero	50885671	Manipuladora	3108821609	Alba Anaya
31	Johana Romero Gutierrez	1067092047	Manipuladora	3104964750	Johana Romero
32	Magola Isa Ana Martinez	50.886.688.	Manipuladora	3217461898	Magola Isa Ana.
33	Dominga María Avilez Diaz	50885610	Manipuladora	3145450877	Dominga M
34	Paola Alvarado	50884815	manipuladora	3116450874	Paola Alvarado
35	Elizabeth Quiñonez	1067096156	Manipuladora	3196146192	Elizabeth Quiñonez
36	Esmeralda Marimón	35163631	manipuladora	3145742240	Esmeralda Marimón

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

37	Orfelina Isabel ortiz	1067092642	3106900006	manipuladora	Orfelina ✓
38	Margarita Dominguez	25875904	Manipuladora	3133141538	Margarita Dominguez ✓
39	Toribia Suarez.	25 833 364	Manipuladora.	3145624153	toribia suarez ✓
40	Luzhely Ortiz	1.067792218	Manipuladora	3122651928	luzHely ortiz ✓
41	Lucy Atencia	33.311867	Manipuladora	3133891916	lucyatencia ✓
42	Tomasa Monterrosa	50 883 961	Manipuladora	3205260351	tomasa monterosa
43	Neivis Villavicencio	1.129804248	manipuladora	—	Neivis Villavicencio