Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 — La educación es de todos — Alimentación — PAE — Gobernación de Córdoba, Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE CANALETE - SENA	FECHA: 3/05/2021
HORA: 8:00 A.M.	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: MARIA TERESA UPARELA DE LA OSSA ING. DE ALIMENTOS	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 | PAE | Gobernación de Córdoba — Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: María Teresa Uparela De la Ossa
Tema: Programas Plan de Saneamiento Básico
Lugar: SENA – Municipio de Canalete

Acta N°: 2
Fecha: 03/05/21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	MARIA MARLENE GOMEZ VELAZQUEZ	1.068.578.822	MANIPULADORA	3205768712	
2	BIADIS JUDITH ALGARIN VILLADIEGO	1.068.578.822	MANIPULADORA	3103527307	
3	ELIZABETH MONTALVO RUIZ	1.068.578.822	MANIPULADORA	3008333217	
4	VIVIANA ESTHER RAMOS CAÑAVERA	1.068.578.822	MANIPULADORA	3013457709	
5	LUZ MERY MERCADO AVILA	1.068.578.822	MANIPULADORA	3122844531	
6	MARIA DEL CARMEN BARBAS PESTANA	350.111.757	MANIPULADORA	3012040279	
7	KATERIN YULIETH PEREZ PAEZ	1.068.588.050	MANIPULADORA	3005159913	
8	LINA MARCELA PAEZ SANCHEZ	1.068.578.574	MANIPULADORA	3126241936	
9	AUROA BARILLA SALAS	25.767.721	MANIPULADORA	3107439968	
10	LEONOR MARTINEZ ARTUZ	52.007.140	MANIPULADORA	3114541750	
11	JUANA BLANQUISET	25.767.276	MANIPULADORA	3127510841	
12	BETZAIDA LUZ OTERO HERNANDEZ	52.693.257	MANIPULADORA	3016165003	
13	SINDY PAOLA IBAÑEZ IBARRA	1.067.921.386	MANIPULADORA	3507862705	
14	MONICA DEL ROSARIO BLANCO VILLERA	35.011.514	MANIPULADORA	3205131714	
15	YEIMI DEL CARMEN NISPERUZA BERTEL	1.037.472.060	MANIPULADORA	3137778969	
16	YARLEDIS FLORES	1.068.582.647	MANIPULADORA	3142488387	
17	ELVIS SOFIA PEÑAFIEL HERNANDEZ	1.068.580.049	MANIPULADORA	3145460902	

Fecha

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

18	LENIS JOHANA MARTINEZ ESPITIA	1.067.852.967	MANIPULADORA	3168422972	Lenis Martinez
19	ROSALIA FUENTES MARTINEZ	35.010.325	MANIPULADORA	3046442044	
20	CLARA INES MONTERROSA REYES	50.924.190	MANIPULADORA	3218122610	Clara Monterrosa
21	LUZ ESTELA AVILEZ	1.062.978.103	MANIPULADORA	3007266104	Luz estela Avilez
22	BEATRIZ ELENA FLOREZ TORRES	1.068.583.236	MANIPULADORA	3046412045	Beatriz Florez
23	GLORIA DEL CARMEN GOMEN MENDOZA	34.981.756	MANIPULADORA	3113452740	
24	RUBI DEL CARMEN SERPA MURILLO	1.068.578.542	MANIPULADORA	3164365983	
25	LUZ NEY MARTINEZ BERROCAL	1068577217	MANIPULADORA	3235059371 - 3217428925	Luz Mtz
26	INES MARIA LUNA PEREZ	1.003.450.863	MANIPULADORA	3137014946	Ines Luna
27	DELCIA AURORA PAEZ PAEZ	35.011.122	MANIPULADORA	3008593879	Delcia. Paez
28	ANA BEATRIZ RICARDO PASTRANA	35.010.692	MANIPULADORA	3209374631	
29	YINA PAOLA CHAVEZ SOTO	1.067.878.193	MANIPULADORA	3146282974	
30	DEISI ESPITIA GUERREO	1.140.846.383	MANIPULADORA	3146645155- 3222139692	
31	YURIS TATIANA RIVAS LARA	1.068.580.679	MANIPULADORA	3214377545	Yuris Rivas
32	ALEXANDRA VILLAR NARVAEZ	1.068.591.047	MANIPULADORA	3113710428	Alexandra Vik
33	CARMEN CECILIA TORDECILLA CAUSIL	25.767.276	MANIPULADORA	3106003020	
34	SAUDITH DEL CARMEN POLO MONTALVO	1.068.578.376	MANIPULADORA	3203474542-3126556926	
35	BETHY CECILIA PESTANA TIRADO	35.010.466	MANIPULADORA	3106025665	Beth P
36	ROSALIA GUILLEN TORDECILA	35.010.251	MANIPULADORA	3134375090	
37	ELITA ROSA SOLANO CORREA	35.010.144	MANIPULADORA	3135697847-3104129730	

Fecha:

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

38	ELVIS SOFIA PEÑAFIEL HERNANDEZ	1.068.580.049	MANIPULADORA	3145460902	Elvis Peñafiel
39	CARMEN DILIA VILORIA MORELO	50.898.255	MANIPULADORA	3144495885	
40	ELVIRA ROSA PADILLA PEÑA	35.011.984	MANIPULADORA	3126581383	
41	MARGENIA DEL CARMEN VARGAS GOMEZ	25.768.939	MANIPULADORA	3135980771	
42	LUZ MARY MORELO	50.917.504	MANIPULADORA	3124670168- 3003351147	

Fecha:

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

LUGAR: MUNICIPIO DE LOS CORDOBAS - CREM	FECHA: 4/05/2021
HORA: 8:00 A.M.	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: MARIA TERESA UPARELA DE LA OSSA ING. DE ALIMENTOS	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

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: María Teresa Uparela De la Ossa
Tema: Programas Plan de Saneamiento Basico
Lugar: CREM - Municipio de los Córdobas

Acta N°: 2
Fecha: 4/05/21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Nellys Romero Torolecilla	1067855463	Manipuladora	3164284584	Nellys Romero
	Bella luz perez	35010495	Manipuladora		Bella Perez
	Yarlenis Montiel Arieta	1063694816	Manipuladora	3185959375	Yarlenis Montiel
	yecenia carrazo Martinez	25857651	Manipuladora	3103513238	Yecenia Carrazo
	Diana paternina tovar	1068585073	Manipuladora	3235930814	Diana Paternina
	Luz Neris Ramos	35011595	Manipuladora	32155458?	Luz neris R
	Elcy Sofia Martinez Morales	1064307318	Manipuladora	3115274973	Elcy Martinez
	Yanelis Elena Berono Hordoj	25857422	Manipuladora	3117515	Yanelis Verona
	Belarmina Martinez Blanco	25856631	Manipuladora	3215054	Belarmina
	yerlis Maria Bustamante	1003077007	Manipuladora	3103703098	yerlis Bustamante
	Rosa Angelica Espitia perez	1063651982	Manipuladora	3105055?	Rosa Espitia
	Maria Jose Martinez perez	1063649559	Manipuladora	3145866672	Maria Jose
	Gledis Arieta Nisperuza	1083869904	Manipuladora		
	Eneysi Sofia polo Gonzalez	30401704	Manipuladora	3137728965	Eneisi Polo
	Martha Ines Arzomedo Delgado	25857368	Manipuladora	3114191980	
	Concepcion Maria Martinez	50910930	Manipuladora		

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: María Teresa Uparela De la Ossa
Tema: Programas Plan de Saneamiento Básico
Lugar: CREM - Municipio de los Córdobas

Acta N°: 2
Fecha: 4/05/21

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Leidys Sofia Jimenez	35005618	Manipuladora	3168556781	Leidis Jimenez
	Martha Irene Diaz Anaya	1.193081270	Manipuladora	3506517441	Martha Diaz
	Nanci Galvis Ortega	25857316	Manipuladora	3234120968	Nanci Galvis
	Mari cruz calao correa	25857385	Manipuladora	3107192039	Mari cruz calao c.
	Teresa Nodad Gaspar	25856333	Manipuladora	3186209233	Teresa Nodad
	Carmen Liliana Ruiz landero	1067912267	Manipuladora	3132751625	Carmen Ruiz

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

LUGAR: MUNICIPIO DE PUERTO ESCONDIDO – I.E. EL PLACHÓN	FECHA: 5/05/2021
HORA: 8:00 A.M.	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: MARIA TERESA UPARELA DE LA OSSA ING. DE ALIMENTOS	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 · Mineducación · PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: María Teresa Uparela De la Ossa
Tema: Programas Plan de Saneamiento Básico
Lugar: I.E. El Pianchón

Acta N°: 2
Fecha: 05/05/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	LUZ ESTHER SUAREZ PADILLA	50913407	MANIPULADORA	3105342628	
2	NAIFER ESTHER BENITEZ ESPITIA	50957267	MANIPULADORA	3106817680	Naifer Benitez
3	DARLY LUISA NAVARRO URQUIJO	43871527	MANIPULADORA	3218199372	Darly Navarro
4	JOSEFINA MORELO SAEZ	50957417	MANIPULADORA	3122019636	Josefina Morelo
5	IRENE JOHANA GALEANO CAVADIA	26203643	MANIPULADORA	3107076273	Irene Galeano.
6	YORLY MIRANDA TORO	50957875	MANIPULADORA	3126062208	Yorly Miranda
7	CLERK HERNANDEZ TORRES	26139579	MANIPULADORA	3184997633	
8	FANY CAROLINA MERCADO GOMEZ	26140056	MANIPULADORA	3106727222	Fanny e Mercado G
9	EILEN PALACIO RUIZ	1064307688	MANIPULADORA	3126971539	Eilen Palacio Ruiz
10	MARITZA ESTHER BOLAÑO MOLANO	22530168	MANIPULADORA	3103621700	Maritza Bolaño.
11	DARY LUZ GONZALEZ SANCHEZ	1003100041	MANIPULADORA	3176017519	Dary Luz Gonzalez
12	ROSIRIS DEL CARMEN SUAREZ SUAREZ	50998263	MANIPULADORA	3167968372	Rosiris S
13	DAMARIS JULIO SANCHEZ	1064310396	MANIPULADORA	3188665949	Damaris Julio S.
14	DILIA DAGUER ESPRIELLA	26152263	MANIPULADORA	3164276955	Dilia Daguer
15	YERLYS DEL CARMEN VALDES FLOREZ	43146308	MANIPULADORA	3164417171	Yerly Valdes
16	ONIS TATIANA ESPITIA CAUSIL	1064309021	MANIPULADORA	3104960942	Onis Espitia Causil

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

17	MARELVIS DEL CARMEN CAVADIAS SANCHEZ	1064307386	MANIPULADORA	3135072704	Marelvis Cavadia
18	JESIKA JULIETA SUAREZ ESPITIA	1064312212	MANIPULADORA	3137440082	Jesika Suarez Espitia
19	ANA LUCIA NARVAEZ PADILLA	26153650	MANIPULADORA	3135424236	Ana Padilla
20	ANA SAMIRA ROQUEME FABRA	1148435826	MANIPULADORA	3104692220	Ana Samira Roqueme
21	ARGENIDA MARIA PORTILLO SOLERA	50932407	MANIPULADORA	3107339066	Argenida Portillo
22	IDALIDES ROSA AVILA MEDINA	1033372992	MANIPULADORA	3217641772	Idalides
23	MAYRA LUZ SANCHEZ POSSO		MANIPULADORA	3136122147	Mayra Sanchez Posso
24	ROSMIRA DEL CARMEN SANCHEZ MENDEZ	25139621	MANIPULADORA	3235144143	Rosmiris Suarez