ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE COTORRA- I.E EL PASO DE FLORES	**FECHA: 26 de abril del 2021**
HORA: 7 AM	**DURACION: 4 HORAS**
DIRIGIDA POR: **YEINNER PELUFFO SEGURA** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Yeinner Peluffo Segura

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: Yeinner peluffo
Tema: Limpieza y desinfección, Manejo de desechos, control de plagas, covid 19.
Lugar: Municipio de cotorra, IE El paso de las flores

Acta N°: 2
Fecha: 26/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Enedith Sanchez	30661597	manipuladora	3137797781	Enedith S.
	Maria cristina Giraldo.	25920756.	Manipuladora.	3135622259	Maria Giraldo.
	Daira Martinez Ramirez	1073.819.819	Manipuladora	3113804017	Daira Martinez R.
	Yorladis Alean florez	1003033902	manipuladora	3204836090	Yorladis Alean
	Silvia R ochoa. Z.	49.745 653.	MANIPULADORA.	311.343.4755	Silvia R. Ochoa.
	Alicia Alvarez A	32150386/6	manipuladora	2595839	Alicia Alvarez
	Ramon pefa	25969829	manipulador	3113421199	
	Luz viede Bellester	1.062.674.931	manipuladora	320.228086	Luz viede B.
	Arcida Alvarez Arieta.	30660534	manipuladora	3202906494	Arcida Alvarez
	Aura Rosa Alarcon Pineda	25875575	Manipuladora	3126305599	Aura Alarcon
	Yessica Florez Palencia	1.003.032.761	Manipuladora	3227665370	Yessica Florez.
	Deirda lopez Argel	25970180	manipuladora	3103539141	Deirdalopez
	Dolis martinez	25888926.	manipuladora	3106472007	Dolis M.
	Sulmi Mt Montes	25-970702	manipuladora	3106527931	Sulmi MT
	Eliza Sanchez re	1062741615	Manipuladora	3235413704	Eliza San
	Jodys Hernandez	30654547	Manipuladora.	3233868319	Jodys

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

	NOLVYS GERMAN MDA.	50993225	MANIPULADORA.	3205733274	NOLVYSGERMAN.
	Maria C Lopez	34.998378	Manipuladora.	3135585596	mariac.lo@22+

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE SAN ANTERO- I.E JULIO C. MIRANDA	**FECHA: 27 de abril del 2021**
HORA: 7 AM	**DURACION: 4 HORAS**
DIRIGIDA POR: **YEINNER PELUFFO SEGURA** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Yeinner Peluffo Segura

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: Yeinner peluffo
Tema: Limpieza y desinfección, Manipulación de alimentos, Control de plagas, COVID 19.
Lugar: Municipio de San Antero, IE Julio C Miranda.

Acta N°: 2
Fecha: 27/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Irma morelo arango	26130080	manipuladora	3218888444	Irma morelo A
	Paricela Beltran	30662107	Manipuladora	3017041733	Paricela B
	Nellis satos	26118175	manipoladora	3137805919	Nellis satos
	Milena P Gome Blanco	50988917	manipoladora	3222921806	milena P Gomez
	Maricela Diaz bucaro	50987543	manipuladora	3135535815	Maricela Diaz
	YAIRA Murillo	50988558	manipulador	3044329374	miguel
	Nellys Morales B	50987799	manipuladora	3147619594	Nellys
	Nidalina Diaz Correa	26.116.345	manipuladora	3105292861	Nidalina D.

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

	Marizol Zurita	50988624	manipuladora	3006700004	Marizol
	Yisela espitia m	30670213	Manipuladora	3005306559	yisela espitia.
	Enadis Oquendo Ochoa	30660917	manipuladora	3226263733	Enadis Oquendo
	Nereida narvaez Noriega	1.072522106	manipuladora	3122562966	nereida narvaez
	Adilda Bolaños Beny	30656126	Manipuladora		Adilda Bolaños Beny
	Rosa E Mercado P	50 989 814	Manipuladora	3002443246	Rosa E Mercado.
	ERIKA Coneo julio	1131708432	manipuladora	3013973735	ERIKA coneo
	Neidis Morelo Perez	1072522228	Manipuladora	3145086855	Neidis Morelo
	Yira Hernandez Santana	1010057385	Manipuladora	3105303593	Yira
	LUZDIVINA HERRERA Gomez	32898450	manipuladora	3105296683	LUZDIVINA H.G.
	Esther Buitrago el	32736052	manipuladora	3002403251	Esther Buitrago el
	LUZMARINA C	50989837	manipuladora	3016005258	LUZMARINA
	Sandra Correa Castillo	50989284	manipuladora	3106556144	Sandra.
	Yorselis martinez Cruz	1072528228	Manipuladora	3113835851	Yorselis m c
	Jiseth Guerrero correa	50.989.729	Manipuladora	3002262324	Jiseth. Guerrero
	Liesel Dayana Mattos Perez	1072525677	Manipuladora	3012249134	Liesel Mattos P.
	NANCY BELLON TORRES	1047378680	MANIPULADORA	3133336059	NANCY BELLON
	DIANA MARIMON CHICA	50988535	Manipuladora	3103636032	Diana M.
	Rosa Helena Hernandez Barrios	1.072523.667	Manipuladora	3205209076	Rosa H.B
	Anacenetth correa	50988109	Manipuladora	3006390888	Anacenetth

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE MOÑITOS- I.E OBDULIO MAYO SCARPETA	**FECHA: 28 de abril del 2021**
HORA: 7 AM	**DURACION: 4 HORAS**
DIRIGIDA POR: **YEINNER PELUFFO SEGURA** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Yeinner Peluffo Segura

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: Yeinner PERUFFO Segura
Tema: Limpieza y desinfección, Dachos solidos y liquidos, control de plagas, covid 19.
Lugar: Municipio de Montelibano. EE Obdulio Mayo Scarpeta

Acta N°: 2
Fecha: 28/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	Ruela Marrugo padilla	45555877	Manipuladora	3127555250	Ruela M.
2	Cecilia casiani Rocha	34882763	Manipuladora	3126784	Cecilia
3	Francisca Poldilla	26146099	Manipuladora	3204996026	Francisca
4	Yolcida Vasquez R	1063727367	manipuladora	3737677988	Yolcida V
5	Silvia Montiel Gonzalez	1003098179	manipuladora	3235217018	Silvia Montiel
6	Ludis castro	26746047	manipulado	3274447946	Ludis castro
7	ANGUD. cuadrado	1068737708	manipulador a	3103692675	Angud
8	Yelis Tehcran velasquez	1063716857	Manipuladora	3145690625	Yelis
9	angela gonzalez tamara	39321057	manipuladora	3116587186	angela
10	Katherine Velasquez A	1063789950	manipuladora	3106438118	Katherine velasquez
11	MARIelis Paternina	50969686	manipuladola	3205794826	marielis
12	Nohora Cerau C	50968617	Manipuladora	3147665613	Nohora Cerau C
13	Merlys Bolivar Morelo	1063716106	Manipuladora	3217192658	Merlys B M.
14	Nancy Bitar lopez	50970162	Manipuladora	3126975568	Nancy B. L.
15	Maria Martinez	34986252	Manipuladora	3106521554	Maria.
16	Olga Palomo cereto	1063151850	Manipuladora	3233460204	Olga Palomo ce.

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

17	EDILSA ADEUX YEPEZ	1003561891	Manipuladora	3136379346	Edilsa L.
18	Viviana Genes lopez	1063725344	Manipuladora	3233694667	Viviana Genes
19	Vianeys carmona fuentes	1063139197	Manipuladora	3276655912	Vianeys carmona
20	Gumarcinda morelo	1068574265	manipuladora	3127634658	gumarcinda M.
21	Maisela Marroquin P	50864724	manipuladora	3145466332	maisela ch P
22	Diana Dias mejia	1063721448	manipuladora	3173696046	Ma Diana Dias
23	Leidis Benitez Monterrosa	1733809010	manipuladora	3148468284	Leidis Benitez
24	omeis padilla Diaz	50968229	Manpuladora	3135608264	omeis Padilla
25	Kelly Castro Mejia	1063721093	manipuladora	3235943227	Kelly Castro
26	Yamiris lopez Silgado	1070806633	Manipuladora	3216764216	Yamiris
27	Adalgiza Muñiz Alvarez	3066857	Manipuladora	3136699461	adalgiza M. A
28	Diana Dora Palencia	1063725055	Manipuladora	3216975612	Diana Dora
29	Jaidy Johana castro	52712854	Manipuladora	3217168525	Jaidy castro
30	Alexandris Hernandez. Solar	1063777708.	manipuladora	3127627856	
31	Ruth Segrera Coronel	1035.423903	manipuladora	3218431310	Ruth Segrera
32	Leonela Palencia	1063724075	manipuladora	3128253525	
33	Sixta Rosa Urango Diaz	1003100984	Manipuladora	3235001779	Sixta Urango
34	Yoenis Avila Galeano	1007590468	manipuladora	3217797483	Yoenis
35	Yanis Teheran Benitez	1063719557	Manipuladora.	3108333781	Yanis.
36	Luz edith Sibaja Perez	1063720302	Manipuladora	3135583337	Luz

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	Ester Padilla Murillo	26147129	Manipuladora	3215528126	Esty
38	Gregoria Florez Doria	26747643	Manipuladora	3118821048	Gregoria Florez
39	EVA S. Arteaga Gonzalez	1068737245	Manipuladora.	3106756846	EVA Arteaga.
40	Lucelis Murillo Sevilla	50972169	Manipuladora	3146912381	Lucelis Murillos
41	Liney. Martinez Fuente	26146550	Manipuladora	3134135030	Liney. Martine. F
42	Heysy Luz polo Hoyos	1.070815479.	Manipuladora.	310/3342941.	Heysy Luz polo H.
43	Nerlis Gonzalez lopez	1063722585	Manipuladora	3145285991	Nerlis Gonzalez
44	Betty vidal Beina	26139776	Manipuladora	3106062128	Bet
45	Maria Alejandra Morelos V	1063724395	Manipuladora	3003354969	Maria Morelos
46	Lidis cavadia melia	1143350826	manipuladora	3217227168	Lidis cavadia
47	Maria barrios afrisett	1.063.155.440	Manipuladora	3216286811	Maria barrios

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE SAN BERNARDO DEL VIENTO - I.E SAN FRANCISCO DE ASIS	**FECHA: 29 de abril del 2021**
HORA: 7 AM	**DURACION: 4 HORAS**
DIRIGIDA POR: **YEINNER PELUFFO SEGURA** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Yeinner Peluffo Segura

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: Yeinner peluffo Segura.
Tema: Limpieza y Desinfección, Manejo de Desecho, Control de plaga), COVID 19.
Lugar: Municipio San Bernardo del Viento, Fe Son Francisco de ASIS

Acta N°: 2
Fecha: 29/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Carmen López Altamiranda	1070822242	Manipuladora	3103538699	Carmen lopez
	Yaleidys padilla Q	1070876355	Manipuladora	3135309238	Yaleidys P.
	Inés Segura Posso	50874208	Manipuladora	3116358 19	Inés Segura
	Mariela Montesino	50.969	manipuladora	3128954473	Mariela MM.
	Nairobi barrios romero	1070818266	Nairobi barrios	3116544676	Nairobi barrio
	Betty's Blanco B.	50970666	cellerulita	3105274796	
	Maria Angelica Florez O	1.070821320	manipuladora	3128657069	MariaAO
	Naira Osorio Barrio	1070807334	manipuladora	3008456574	Naira Osorio
	Yaidinis Suarez	1070825724	manipuladora	3143759158	Yaidinis
	ANALUYS Herrera	1063746374	manipuladora	3218973571	Analuys
	Irlena Zarante Arteaga	1.047431320	manipuladora	3135926788	Irlena Zarante.
	Nidia Arteaga Cenes	1.070879436	manipuladora	3145277458	Nidia Arteaga
	Lina Zarante Franco	1070 820883	manipuladora	3106554748	Lina Zarante.
	Yesmi Portos Lopez	1063727980	manipuladora	3136969160	Yesmi C.
	Nubis Esther Angulo B	1070815459	Manipuladora	320 5360589	Nubis A.B
	Karen P. de la Rosa	1070815404	manipuladora	3103455944	Karen de la Ros.

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

	Elsanir Polo Zurita	1073815524	Manipuladora	3215019501	Elsanir Polo
	Alba lopez torres	1070807804	Manipuladora	3207358894	Alba
	FELITZA Blanco	1070812401	Manipuladora	3146448279	FELITZA B
	Luisa f. Barrios S.	50972009	Manipuladora	3002311905	Luisa f Barrios
	Nosly Gomez P.	50.969381	Manipuladora	3013868375	Nosly Gomez
	Yusneida Medrano	1070874478	Manipuladora	3023389930	yusneida
	Nelbis cardales	50.968.148	manipuladora	3023770	Nelbis
	Angi Bautista	1.070817479	Manipuladora	3206103233	Angi
	Marley Altamiranda Pajaro	1070 810 938	manipuladora	3205520108	Marley
	Lisney Torrecilla Bravo	1070816232	Lisney To	3206047361	Lisney
	yanelsi Avila Diaz	50971304	manipuladora	3008426921	Yanelsi Avila
	Yaquelin Herrera	1070824940	Manipuladora	3206492282	Yaquelin.
	Yanila Gonzalez	50969460	manipuladora	3225612168	Yanila.
	Naudis Pinto Blanquiett	26138004	Manipuladora	3135240036	Naudis P.
	Dina Luz Geles H.	50971024	Manipuladora	3115390845	
	Maria Isabel Diaz	50.968399	manipuladora	3227408352	Maria Isabel
	Carmen Barboza	30663524	manipuladora	3103652514	Carmen B. D
	Yaris p. Ruiz Perez	45533662	Manipuladora	3132661224	Yaris P. Ruiz P.
	Sabihi morelo Reyes	26138176	manipuladora	3116974	Sabihi morelo

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

	lidis Galvis	1070807006	Manipuladora	3225689188	lidis Galvis
	Yuris licona Doria	1070809559	Manipuladora	3148700794	Yuris licona.
	Alba lucia Gonzalez	0070814713	Sicavalimon	3063752080	Alba
	Keila Benitez mata	1070817011	manipuladora	3285476259	Keila B.
	Deira Diaz Espitia	1070821656	Manipuladora	3205198688	Deira Diaz
	Tatiana vega	1.070822649	Manipuladora	3235084054	Tatiana Vega
	Teresa Cerpa	1070806961	Manipuladora	3137411826	Teresa Cerpa
	Nini Yohana Diaz	50.970754	Manipuladora	3217472793	Nini Yohana
	ERIKA Nuñez Hernandez	1070813470	manipuladora	3208873997	ERIKA.
	Yenis Martinez Lopez	1003561853	Manipuladora	3105848482	Yenis.
	Mariana correa H	50969022	manipuladora	3146378147	Mariana correa H
	Monsely cogollo M	5097075	Manipuladora	3041218641	Monsely cogollo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE MOMIL- I.E JOSE FRANCISCO DE CALDAS – SEDE SANTANDER	**FECHA: 30 de abril del 2021**
HORA: 7 AM	**DURACION: 4 HORAS**
DIRIGIDA POR: **YEINNER PELUFFO SEGURA** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Yeinner Peluffo Segura

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: Yeinner Peluffo Sigura.
Tema: Limpieza y Desinfección, Manejo de desechos, Control de plagas, Covid 19.
Lugar: Municipio de Momil, IE Francisco José de Caldas, Sede Santander

Acta N°: 2
Fecha: 30/04/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Cecilia Tervelconde	50882035	manipuladora	3004985380	Cecilia Tervel
	Cristiyra Villalobos H.	50882438	manipuladora	3044454654	Cristiyra Villalobos
	Liliana Escobar B.	50882267	Manipuladora	3215019295	Liliana Escobar
	Jhadianna Pacheloda	1065376015	Manipuladora	3127706333	Jhadianna
	Maribel Ibañez padilla	50883.260	manipuladora	3117883536	Maribel Ibañez
	Liney Peñate Suarez	23029762	Manipuladora	3727273744	Liney Peñate
	Minela Covas Ruiz	1.065377861	Manipuladora	3113191434	Minela Covas R.
	Edis Mornk M.	50881877	Manipuladora	3218674524	Edis M.
	Yoleida Romero	50880883	manipuladora	3205323294	Yoleida R.
	Soledad C S.	45.068869	manipuladora	3149747847	Soledad C S

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MUNICIPIO DE PURISIMA- I.E JUAN XXIII	**FECHA: 03 de mayo del 2021**
HORA: 7 AM	**DURACION: 4 HORAS**
DIRIGIDA POR: **YEINNER PELUFFO SEGURA** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Yeinner Peluffo Segura

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: Yenner peluffo Segura.
Tema: Limpieza y Desinfección, Manejo de desechos, Control de plagas, COVID19.
Lugar: Municipio de Purisima, FE Juan XXIII

Acta N°: 2
Fecha: 03/05/2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	NADINE OROZCO BENITEZ	50.987820	Manipuladora	3215322289	Nadine Orozco
	KELY OROZCO SUAREZ	1.737770075	manipuladora	3213053197	Kely Orozco
	Marelvis vita gonzalez	1003369081	Manipuladora	3183655081	Marel Vita
	Leidy donado Mercado	45549783	Manipuladora	3128766955	Leidy donado
	Liris Blanquiat Donado	1103100484	Manipuladora.	3126831666	Liris Blanquiat.
	Cefa Martinez polo	1037471137	Manipuladora	3023046520	Cefa Martinez
	Judis Hernandez	26007802	manipuladora	3178783235	Judis Hernandez
	Yuley Alvarez	26.008162	manipuladora	3215097940	Yuley Alvarez
	Nasly Guerrero vargas	30.652428	Manipuladora	3007079874	Nasly Guerrero
	Akemis Siena Siena	1193067551	manipuladora	3213368732	Akemis Siena
	Silvia López Barboza	26.007876.	Manipuladora	3017833562	Silvia Lopez B
	Dina luz oyola S	26.007546	Manipuladora	3113226546	Dina luz oyola
	Bibiana Arteaga Quiñonez	1196434281	Manipuladora	3216596623	Bibiana Arteaga
	Elodys M. Bastidas	64870135	Manipuladora	3046628702	
	Kelly Yohana Ruiz A	1003368149	Manipuladora	3002630616	Kelly Ruiz
	Mercedes Arcia H	30.655-5201	Mercedes Arcia H	3137968650	Mercedes Arcia H

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

	Zulema Mamul	26.007.719	Manipuladora	3019880506	Zulema Mamul
	Gloria Lugo	26008219	manipuladora	3012402708	Gloria Lugo