ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: I.E GENERAL SANTANDER. MUNICIPIO DE SAN PELAYO	FECHA: 5/05/2021
HORA: 1: 00 P.M	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: PAULA ANDREA CRUZ TEJADA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Paula A. Cruz Tejada.

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: Paula Patricia Cruz Tejada
Tema: Plan de Saneamiento Básico
Lugar: I.E. Sta Teresita C. Santander. Municipio San Pelayo

Acta N°: 2
Fecha: 5-05-2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	Nergida de la Cruz Montes	50.984025	Manipuladora	3007862565	Nergida
2	Mikidis Perez Caleano	50.986156	Manipuladora	3005123847	Mikidis Perez
3	Ledis Perez Burgos.	26176468	Manipuladora	3504860619	Ledis Perez
4	Yarleis Durango Cantero	50.985480	Manipuladora	3122438300	Yarley Durango.
5	Arleth Arteaga Hoyos	50 984757	Manipuladora	3108803604	Arleth Arteaga H.
6	Marelvis Hernandez Julio	26.176740	Manipuladora.	3105946543	Marelvis Hernandez.
7	Yanis Jimenez Madrid.	50.984277	Manipuladora	3233959065	Yanis Jimenez
8	Maritza del Socorro	26.174.270	Manipuladora	3127320164	Maritza
9	Omaira Pedroza Ayala	26174947	Manipuladora	3205341050	Omaira Pedroza.
10	Lucia Ayala Ayala	50984009	Manipuladora	3128434342	Lucia Ayala
11	Nuris Diaz	50.986374	Manipuladora	3114242540	Nuris Diaz
12	Olaris Oyola	50.986374	Manipuladora	3113792912	Olaris Oyola
13	Liliana Oviedo lopez	50.905237	Manipuladora	3234503618	Liliana Oviedo.
14	Martha Medrano	26192668	Manipuladora	3135738524	Martha Medrano
15	Inelda Rosa de Hoyos	30.658259	Manipuladora	3142145230	Inelda
16	Marlene Cuevara Lambertino	35 115 512	Manipuladora	3216559764	Marlene Cuevara

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos — Mineducación

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

17	Monica Patrón	50955473	Manipuladora	3234742355	Monica Patrón.
18	Elkin Madrid	50 983471	Manipuladora	3106032824	. Elkin
19	Nons Hernandez	50. 984 559	Manipuladora	3107081244	. Nons Hernandez
20	Maricela Peñata	50983483	Manipuladora	3219432390	. Maricela P.P.
21	Nini Perez Marcina	50987286	Manipuladora	3145370588	. N i N i Perez
22	Mirlis Rohatan	1073819298	Manipuladora	3205706972	. Mirlis Rohatan
23	Merlis Hernandez Pérez	26176083	Manipulydora	3003589723	Merlis Hdez P
24	Vilma Oviedo	1073810621	Manipuladora	3117733576	. Vilma Oviedo
25	Lelis Martinez Arteaga	50985550	Manipuladora	3207064342	. Lelis Martinez
26	Liliana Negrete Segura	1003714976	Manipuladora	3023425550	Yuris Liliana N
27	Dany luz Cuadrado C.	1003720615	Manipuladora	3235059026	. Dany luz cuadrado.
28	Katia Humanez	50.983837	Manipuladora	3116892439	Katia Humanez.
29	Martha Montalvo Jimenez	50 983215	Manipuladora	3042462200	Martha Montalvo
30	Deniys Montes	30687971	Manipuladora	3172431676	. Deniys Montes
31	Gregoria Romero	26176848	Manipuladora	3107484082	Gregoria Romero
32	Eliana Madera	50.985259	Manipuladora	3105972202	Eliana Madera
33	Darlidys Doria	50985225	Manipuladora	3138228255	. Darlidys Doria
34	yulieth Ortiz Vega	50986295	Manipuladora	3102689543	. Yulieth Ortiz Vega
35	Claudia Doria Perez	50.986606	Manipuladora.	3188236256	claudia Doria

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

36	Claudia Luna Perez	50 983173	Manipuladora	3226274140	@LAUDIA Luna
37	Cecilia Villadiego	50985779	Manipuladora	3152743656	Cecilia Villadiego
38	Dayana Fernandez	1003716620	Manipuladora	3154000880	Dayana D
39	Carolina Diaz Velazquez	50 988450	Manipuladora	3147505563	carolina Díaz
40	Milon Diaz Espitia	1003719544	Manipuladora	3147283264	Milonrey Díaz
41	Rosa Romero Montalvo	50760342	Manipuladora	3147720394	Rosa Romero
42	Rosalba Doria Hernandez	26171634	Manipuladora	3205053180	Rosalba Pacci
43	Alexandra Padilla	26.204693	Manipuladora	3235275461	Alexandra padilla
44	Viviana Charrasquiel Feria	1003720713	Manipuladora	3233708343	Viviana Charrasquiel
45	Mary Luz Perez Galindo	26.176069	Manipuladora	3207102093	Mary luz
46	Luz Galarcio Ochoa	50984250	Manipuladora	3126555418	Luz Galarcio
47	Teresa Perez Quintero	50 982681	Manipuladora	3122520128	Teresa perez
48	Carmiani Petro Caro	50985845	manipuladora	3126611288	Carmiani petro
49	Emilse Doria Altamiranda	50982759	Manipuladora	3114641922	Emilse Doria
50	Luz mila Salcedo Mesa	56.964284	Manipuladora	3154446813	luz mila salcedo
51	Ramona Cliima	26 177640	Manipuladora	3046343414	Ramona Cliima
52	Yamile Galindo luna	1064986952	Manipuladora	3024041902	Yamile Galindo
53	Nini Romero	50.986690	Manipuladora	3005207338	Nini Romero
54	Gledy Perez	26 198623	Manipuladora	3203903091	Gledy Perez
55	Ana Paola Caro	50986398	Manipuladora	3115211808	Paola caro

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

56	Olga Rodriguez	50.986726	Manipuladora	3205779941	Olga Rodriguez
57	Magalis Montenegro	1082408880	Manipuladora	3123450304	Magalis Montenegro
58	Dany Diaz Rhenals	1064982221	Manipuladora.	3023516228	Dany Diaz R

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: I.E SANTA TERESA. MUNICIPIO DE CERETE	FECHA: 6/05/2021
HORA: 8: 00 A.M	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: PAULA ANDREA CRUZ TEJADA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Paula A. Cruz Tejada.

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: Paula Andrea Cruz Tejada
Tema: Plan de Saneamiento Básico
Lugar: I.E. Santa Teresa - Cereté

Acta N°: 2
Fecha: 6-05-2021

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	N° de Teléfono	Firma
1	Liney Cecilia Aleman Atilano	34981951	Manipuladora	3105268883	
2	Glerys Mabel Almanza	35117981	Manipuladora	3207968690	
3	Yamith Maria Mendoza Peñata	35114908	Manipuladora	3205249801	
4	Elizabeth Coneo Hernandez	30689402	Manipuladora	3106902677	
5	Eugenia Patricia Anichiarico O	50955731	Manipuladora	3217321364	
6	Ledys Paulina Vellojin Muñoz	35116621	Manipuladora	3127516340	
7	Anatilde Florez Sierra	1.064.979.881	Manipuladora	3226032181	
8	Suamis Calvo Palomino	30.685.360	Manipuladora	3108320541	
9	Dina Esther Benitez Espitia	50.967.265	Manipuladora	3215387185	
10	Claudia Cecilia Durango Coneo	30.685.140	Manipuladora	3022555414	
11	Martha Liliana Rodiño	50.849.825	Manipuladora	3013161507	
12	Neydis Leon Mejia	30.689.598	Manipuladora	3002255763	
13	Yenira Paola García Jimenez	30.689.216	Manipuladora	3108333358	
14	Monica Vasquez Castro	50.955.431	Manipuladora	3216867194	
15	Oxsana Paternina Soto	1067.971.142	Manipuladora	3127252354	
16	Dania Isabela Caballero Gonzalez	1.064.986.065	Manipuladora	3025164116	

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

17	Araceli Maria Martinez Mendoza	50.881.621	Manipuladora	311600045	Araceli Martinez
18	Amelia Peralta Villadiego	50.966.766	Manipuladora	3215151538	Amelia P.
19	Mirella Nuñez Guerra	35.114.727	Manipuladora	3136049727	Mirella Nuñez
20	Merlis Milena Mendoza Jaramillo	35.116.923	Manipuladora	3136150142	Merlis Mendoza.
21	Yuris Pernet	26.202.399	Manipuladora	3226104936	Yuri Pernett
22	Nancy Rosa Pacheco Regino	26.162.416	Manipuladora	3114267355	Nancy
23	Eidy Luz Karduz Gonzalez	50.955.073	Manipuladora	3219347465	Eidi Karduss
24	Luz Mery Mendoza Hernandez	25.970.508	Manipuladora	3104025282	Luz Mery Mendoza.
25	Rubiela Tomasa Dager Peinado	50.901.324	Manipuladora	301 241 1646	Rubiela Dager R.
26	Antonia Elida Ruiz Tirado	50.850.884	Manipuladora	3146880935	Antonia Ruiz T.
27	Maria Luisa Bello Ortega	30.685.820	Manipuladora	3146923901	MARIA BELLO
28	Lenis Ortiz Ramirez	50.849.373	Manipuladora	3123169045	Lenis Ortiz Ramirez
29	Daniela Vega Morales	1.064.989.688	Manipuladora	3008819660	Daniela Vega M.
30	Vivian Camila Lora	35.114.801	Manipuladora	3024511175	Vivian Lora
31	Rosa Inez Perez Corrales	50.960.993	Manipuladora	3235040039	Rosa Perez
32	Yira Paola Padilla Soto	1.064.977.695	Manipuladora	3206800320	Yira Padilla
33	Diana Claudeth Solano Medellin	35.116.224	Manipuladora	3043545904	Diana Solano
34	Sandy Paola Ortiz Beltran	1.065.006.612	Manipuladora	3106472904	Sandy Ortiz
35	Rosmira Fuentes Rambao	50.966.580	Manipuladora	3128594434	Rosmira Fuentes

Consorcio Alimentando a Córdoba SAS

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

36	Leonis del Carmen Lopez Yanez	50.915.996	Manipuladora	3114148964	Leonis Lopez
37	Dormelina Salgado Argel	1063.648.940	Manipuladora	3225257352	Dormelina Salgado
38	Celis Saudith Soto Espitia	50.850.384	Manipuladora	3136449019	Celis Soto
39	Angelica María Gonzalez Avila	1.064.992.071	Manipuladora	3108675969	Angelica Mª Gonzalez A.
40	Milena Isabel Caldera Gonzalez	35.114.486	Manipuladora	3116446554	Milena Caldera.
41	Roselly Victoria Vasquez Argel	30.689.147	Manipuladora	3127734969	Roselly Vasquez
43	Ana Maria Galarcio Hernandez	30.686.983	Manipuladora	3146216836	Ana Galarcio M.
44	Ana Milena Tovar Martinez	30.688.329	Manipuladora	3113131102	Milena Tovar
45	Maria Marqueta Contreras F	50.967.889	Manipuladora	3235951551	
46	Yobadis Cantero Oviedo	50.851.653	Manipuladora	3203810515	Yobadis C.
47	Carmela Hernandez Ruiz	35.114.259	Manipuladora	3203810515	Carmela Hernandez.
48	Corinta Naudith Cavadia Hernandez	30.661.864	Manipuladora	3145481316	Corinta Cavadia
49	Petrona Guerrero Perez	25.875.521	Manipuladora	3205053043	Petrona Guerrero
50	Ayalth Pico Espitia	50.847.961	Manipuladora	3106413932	Ayalth pico
51	Maritza Mestra Rambao	50.850.167	Manipuladora	3127250548	Maritza Mestra
52	Julia Raquel Polo Yanez	35.117.051	Manipuladora	3205019024	JULIA Polo
53	Leidis Villegas Ortega	1.003.715.360	Manipuladora	3117145892	Leidis Villegas G.
54	Kelly Johana Agamez Ayala	1.064.985.903	Manipuladora	3043896167	Kelly Agamez
55	Aminta Rosa Izza Hernandez	25.845.869	Manipuladora.	3104715599	Aminta Issa.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

56	Maruja Isabel Pineda	26.204.626	Manipuladora	3183873531	Maruja Pineda
57	Gloria Amparo Pacheco O.	1.067.844.469	Manipuladora	3002301199	Gloria Pacheco
58	Marcela Isabel Osorio	1.065.003.423	Manipuladora	3205676362	Marcela Osorio V.
59	Ana Esther Guevara B.	1.003.034.435	Manipuladora	3106357808	Ana Guevara
60	Elcy Esther Galarcio Tovar	50.967.105	Manipuladora	3203074165	Elcy Galarcio
61	Adelaida Cantero Montes	50.849.801	Manipuladora.		Adelaida Cantero
62	Omaira Herrera Montes	50.966.267	Manipuladora	3212491884	omaira H.
63	Carmen Hernandez Ruiz	1.064.981.98	Manipuladora	313622724	Carmen Hdez.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: I.E CATALINO GULFO . MUNICIPIO DE VALENCIA	FECHA: 7/05/2021
HORA: 1: 00 P.M	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: PAULA ANDREA CRUZ TEJADA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Paula A. Cruz Tejada.

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: Paula Andrea Cruz Tejada.
Tema: Plan de Saneamiento Básico
Lugar: I.E. Catalino Gulfo. Municipio de Valencia

Acta N°: 2
Fecha: 7-05-2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	Guevara Vionis Yaneth	1073980936	Manipuladora	3146402362	Vionis Guevara
2	Cave Mejía Everlides	1068814802	Manipuladora	3146095012	Everlides Cave
3	Osorio Mendoza Jerlys M.	1073991470	Manipuladora	3152885554	Jerlis Osorio
4	Lozano Lopez Ledis Luz	1071424450	Manipuladora	3135853493	Ledi' Lozano
5	Paez calle Bertha Auxilia	1073978842	Manipuladora	3228176655	Bertha paez
6	Osorio Peñaranda Gina Ester	1062963856	Manipuladora	3112602171	Gina osorio
7	Angulo Zurita Elcy G.	1068812329	Manipuladora	3164178854	Elcy Angulo
8	Romero Hernandez Sindy	1068815601	Manipuladora	3217444060	Sindy Romero
9	Pico Morales Gladys S.	1.068817063	Manipuladora	3209718717	Gladys Pico M.
10	Marquez Vergara Arlidis	32472109	Manipuladora	3172160168	Arlidis Marquez
11	Gomes León Lubise.	45514433	Manipuladora	3145515957	Lubis Gomez
12	Díaz Suarez Wendy	1073976823	Manipuladora	3112414460	Wendy Diaz
13	Jimenez Hernandez Maile	1067851290	Manipuladora	3217340748	Maile Jimenez
14	Zurita Peña Helena P.	1068806684	Manipuladora	3114084040	Elena Zurita
15	Banda Atilano Tarcila	30 074508	Manipuladora	3233218641	Tarcila Banda.
16	Acevedo Hernandez Yadis	50571953	Manipuladora	3224942458	YADIS P.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos | Mineducación

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

17	Patricina Suarez Yadivis	50931883	Manipuladora	3145126134	Yadivis patricina.
18	Galvizabalo Castillo Gleydith	1003884748	Manipuladora	3205207537	Gleidith Gonzabalo
19	Salas Nieto Maira P.	1073972269	Manipuladora	3113704000	Maira salas
20	Gomez Hernandez Yanis Y.	1143036201	Manipuladora	3138184505	Yanis Gómez
21	Mercado Martinez Judith	50620017	Manipuladora	3146220943	Judith M.
22	Ruiz Diaz Maria Lucia	1041254594	Manipuladora	3136242856	Maria Lucia Ruiz
24	Heraso Segura Cecilia	1068812704	Manipuladora	3114064220	Cecilia Herazo
25	Morelo Segura Celis Y.	1068816636	Manipuladora	3108335394	celu morelo
26	Polo Lopez Dany Luz	1143870307	Manipuladora	3112585856	DANI POLO
27	Lopez Rodriguez Leonis J.	35010766	Manipuladora	3113894062	LEONIS LOPEZ
28	Acosta Sabala Elvia Rosa	50860337	Manipuladora	3114309459	Elvia Acosta
29	Montes Patricina Erika P.	1003466892	Manipuladora	3154124686	Erika Montes.
30	Avilez Castellanos Cenaida	50571476	Manipuladora	3122904870	Cenaida Avilez
31	Soto Marquez Arnydys	50860625	Manipuladora	3234187828	Arnidis Soto
32	Cantero Aduna Karina	1068808660	Manipuladora	3126868133	Karina Cantero
33	Lotano Navarro Sirli	50570534	Manipuladora	3147484191	Sirly Navarro.
34	Ramos Acosta Diana	1068807607	Manipuladora	3206465332	Diana Ramos
35	Rubio Suarez Orlides	32181604	Manipuladora	3166551255	Orlides Rubio.
40	Rosario Mercado Ena I.	50570273	Manipuladora	3107163145	Ena Rosario
41	Zabala Benitez Celia	50570045	Manipuladora	3212485588	Celia Zabala

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

42	Perez Gonzales Padys p.	30689636	Manipuladora	3135226274	Padys Perez Gonzalez
43	De la Rosa Garman Nedys	1068809349	Manipuladora	3219363396	Nedis de la Rosa
44	padilla Perez Sor Lucia	50572963	Manipuladora	3206573040	Sor Lucia Padilla
45	Julio Banquet Rosiris	21950235	Manipuladora	3202457098	Rosiris Julio
46	Muñoz Acosta Belinda R.	50860581	Manipuladora	3023139425	Belinda Muñoz
47	Espitia Mercado Ana L	50571151	Manipuladora	3012338722	Ana M.
48	Ramos Barboza petrona	1068821658	Manipuladora.	3235244484	Petrona Ramos
49	Borja Zabala Julia M.	50570150	Manipuladora	3116190934	Julia Borja Z.
50	Sotelo Hoyos Judith	1068812283	Manipuladora	3154177015	Judith Sotelo
51	Ballestero Mercado Emilia	50572274	Manipuladora	3122419376	Emilia Ballestero
52	De la Hoz Reyes Elvira	1068817047	Manipuladora	3145469563	Elvira de la Hoz.
53	Gutierrez Benitez Alexandra	1068818735	Manipuladora	3135056588	Alexandra Benitez
54	Peña Reyes Leidy	1001593312	Manipuladora	3132184350	Leidy Peña
55	Pastrana Negrete olga	1068811241	Manipuladra	3203463753	OLGA PASTRANA
56	Doria Donado Celedys	50570902	Manipuladera	3224744726	CLEDY DORIA
57	Blanco Caballero Eva	1068818636	Manipuladera	3134774872	Eva Blanco
58	Baron Diaz Yenis del c.	1003402795	Manipuladora	3105484805	Yenis Baron D
59	Reyes Palencia Karen	1068806336	Manipuladora	3022034648	KAREN REYES
60	Rodriguez Doria Maruja	26249432	Manipuladora	3135847607	Maruja Rodriguez D

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Paula Andrea Cruz Tejada
Tema: Plan de Saneamiento Básico
Lugar: I.E. Catalino Gulfo - Municipio de Valencia

Acta N°: 2
Fecha: 7-05-2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
61	Suara Mendoza Nina E.	50570375	Manipuladora	3215534844	
62	Carina Cabrales Estrada	1143385462	Manipuladora	3146022796	
63	Ramos Urango Daicy	1067792955	Manipuladora	3226262156	Daisy Ramos U.
64.	Ana Gabriela Muñoz Paez	20.861.765	Manipuladora	3116963894	

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: I.E LICEO FE Y ALEGRIA SANTIAGO CANABAL. MUNICIPIO DE TIERRALTA	FECHA: 11/05/2021
HORA: 8: 00 A.M	DURACION: 4 HORAS
DIRIGIDA POR: PAULA ANDREA CRUZ TEJADA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Paula A. Cruz Tejada.

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

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Paula Andrea Cruz Tejada — **Acta N°:** 2
Tema: Plan de Saneamiento Básico. — **Fecha:** 11-05-2021
Lugar: I.E. Liceo Fe y Alegría S. Carabal - Municipio de Tierralta

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
1	Ana Perez Gutierrez	26.229.468	Manipuladora	3234297760	Ana prz G.
2	Orleis Cantero Villalobos	1.013.968.580	Manipuladora	3127305251	Orley cantero.
3	Dorcis Herrera Martinez	1.133.810.251	Manipuladora	3226010249	Dorcy Herreras
4	Carmen Suarez Arias	26.238.251	Manipuladora	3205258660	Carmen Suárez A.
5	Diana Sierra Chima	1.073.989.960	Manipuladora	3235279601	Diana Sierra
6	Denys Gomez parra	1.073.970.827	Manipuladora	3105285902	Denis Gomez
7	Katherines Gutierrez Armenta	50.640.388	Manipuladora	3105218474	Katherines Cerdenez.
8	Marlys Barboza Ramos	26.214.691	Manipuladora	3145286681	Marlys Barboza
9	Domingo Burgos Petro	26.215.034	Manipuladora	3002070678	DomingoBurgosP.
10	Johana Oviedo Martinez	26.216999	Manipuladora	3005133982	Johana Oviedo
11	Ruby Vergara Soto	26.216.183	Manipuladora	3107717931	Rubi Vergara
12	Amparo Cavadia Peña	32.724.066	Manipuladora	3046387530	Amparo Cavadia
13	Carmen Vergara Socarras	26.216.160	Manipuladora	3024154058	Carmen V.S.
14	Maria Elena Maz Torres	1.192.917770	Manipuladora	3004859230	Maria diaz
15	Omaira Gonzalez Marquez	50.640184	Manipuladora	3114118814	Omaira Gonzal
16	Luz Elena Acosta Bustillos	26.216.129	Manipuladora	3235112365	Luz Elena Acosta

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

17	Norma Rodriguez Medina	50.641242	Manipuladora	3134888920	Norma rodriguez
18	yoli Pestana Torregrosa	26.213.803	Manipuladora	3216194077	Yoli Pestana T
19	Erika Hernandez Bru	26.228.503	Manipuladora	3136828978	Erica Hernandez
20	Sandith Mestra Madrid	26.215.355	Manipuladora	3126491927	Sandith Mestra
21	Ana maia Beliz Serna	1.073.968.951	Manipuladora	3137087886	Ana Luisa G.S.
22	Maria Alba Molina Morente	50888.313	Manipuladora	3207858405	Dianamolina
23	Liliana Orozco Hernandez	1.073.976.739	Manipuladora	3207119672	Liliana orozco
24	Cirse Negrete Pineda	26.216.497	Manipuladora	3114217340	Cirse Negrete
25	Patricia Molina Caraballo	1.133.869774	Manipuladora	3107441650	PATRICIA Molina
26	Marlenis Sierra Jaramillo	50.641897	Manipuladora	3148847037	Marlenis sierra
27	Arnidis Mercado Amaraga	1.133.871.102	Manipuladora	3215742596	Arnidis Mercado
28	Norfadis Macias Fuentes	1.003.734.230	Manipuladora	3208148232	Norfadis macias
29	Madis Vega Castillo	26.226.676	Manipuladora	3105442896	Madis Vega