	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				Versión 02
Institución Educativa	Col Bas Comlb Doce - Cristo Rey	ETC	Alcaldía de San José de Cúcuta	Ciudad/ Municipio	Cúcuta
Dirección:	AV 7 N° 24-75 B. Buenos Aires	Fecha Visita:	22-04-2024	N° titulares de derecho atendidos	376
Operador:	Union Temporal Construyendo Niñez 2024	N° de visitas	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombres y cargos de quien/quienes atiende la visita	Yudy Lizcano Manipuladora	Nombres y cargos de quien realiza la visita	Usbeth Mex Supervisora		
Objeto de la visita:	Verificar las condiciones minimas requeridas en equipo y menaje para la Implementacion del Programa de Alimntacion Escolar en los comedores de las Instituciones Educativas de la ciudad de Cucuta				
CONCEPTO FINAL:	Viable:	Con necesidad		No viable:	

ÍTEM	EQUIPO DE COCINA	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Estufa de gas lineal de tres quemadores	2			X	
2	Estufa enana - un quemador grande	1			X	
3	Balanza Romana 20@	0				
4	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio *	4			X	
5	Regulador de gas	2			X	
6	Manguera de gas	3			X	
7	Nevera de 336 litros y 12 pies	1		X		
8	Nevera de 512 litros o 19 pies	1			X	
9	Licuadora Industrial	1			X	
10	Balanza de 25 libras mecanica	0				
11	Balanza gramera de mesa, maximo de 10 gr de sencibilidad, mecanica o digital	1			X	
12	Termometro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frio y otro para caliente.	1			X	
13	Congelador grande	1		X		Oxidado - Pertenece a la I.E
14	Congelador mediano	0				
15	Congelador pequeño	0				
16	Licuadora no Industrial	1			X	

*no se cuenta con gas por red.

ÍTEM	MENAJE PARA COCINA	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Balde plastico 12 Lts	0				
2	Bandeja plastica grande	0				
3	Bandeja plastica extra grande	0				
4	Pailas	1		X		Sin manesillas
5	Caldero 50x30	4			X	
6	Cernidor aluminio normal	1			X	
7	Olla a presión	3		X		No tiene Pito
8	Olleta	5		X		se encuentra de cambio

Alimentos para Aprender · Colombia Vida · Ministerio de Educación Nacional · PAE · Alcaldía de Cúcuta	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE					Versión 02

ÍTEM	MENAJE PARA COCINA	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
9	Olla (aluminio recortado)	0				
10	Cuchara para servir, aluminio fundido sin hueco	1			X	
11	Cuchara para servir, aluminio fundido con hueco	0				
12	Jarra plastica de 2 lt	1		X		Esta cuarteada
13	Espumadera de aluminio fundido	0				
14	Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizada	0				
15	Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizada	5			X	
16	Colador plastico	1		X		Es muy pequeño para la cant
17	Canastilla plastica 60x40x13	2			X	
18	Legumbrera	0				
19	Cuchillo cocina para cortar verdura	0				
20	Cuchillo para cortar carne	0				
21	Cuchillo para cortar, normal	2			X	
22	Cuchillo cocina para pelar papa	0				
23	Rayador de acero inoxidable	0				

ÍTEM	DOTACIÓN Y MENAJE COMEDOR	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Cuchara sopera	1			X	
2	Vasos	150		X		Cuarteados
3	Platos pandos	211			X	
4	Platos hondos	275			X	
5	Tina plastica mediana	0				
6	Tina plastica grande	0				
7	Mesas de comedor - puesto para comer					Pertenece a la I.E
8	Sillas de comedor - puesto para sentarse					Pertenece a la IE

ÍTEM	DOTACIÓN IMPLEMENTOS E INSUMOS DE ASEO	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Escoba plastica grande	2		X		Deteriorada
2	Trapero de Hilaza, sin goma	1			X	
3	Recogedor de basura de plastico	1			X	
4	Cepillo largo cerdas duras (1 unidad mensual)	1			X	
5	Cepillo de mano cerdas duras (1 unidad mensual)	0				
6	Esponja plastica para el lavado de ollas (2 unidades mensuales)	2			X	

	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 02

ÍTEM	DOTACIÓN IMPLEMENTOS E INSUMOS DE ASEO	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
7	Detergente biodegradable para lavado de platos y bateria de cocina, desengrasante, con componentes sulfatados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o liquido (2KG/L)	8.228				Mensual
8	Esponja abrasiva (2 unidades mensuales)	2				
9	Desinfectante liquido (2 litros mensuales)	8.228				
10	Jabon para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido (2KG/L)	1				
11	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos, en dispensador y con identificacion del producto, inoloro (1 Jabon por manipuladora)	1bolsa				
12	Bolsas plasticas biodegradables para los residuos organicos e inorganicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica	44				
13	Kit de canecas para manejo de residuos (2 Canecas por cada comedor)	44				
14	Papel Higienico (1 rollo mensual por cada manipuladora de alimentos)	1				

ÍTEM	UTENSILIOS A NECESIDAD DE LA OPERACIÓN	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Balde lavado de frutas	2			X	
2	Probeta o jeringa para la dosificacion del desinfectante	1			X	

ÍTEM	DOTACIÓN IMPLEMENTOS E INSUMOS DE ASEO	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Botiquin	0				
2	Extintor	1				

ÍTEM	EQUIPOS O UTENSILIOS NO RELACIONADOS	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	

Alimentos Aprender · Colombia Vida · PAE · Alcaldía de San José de Cúcuta	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			Versión 01
Institución Educativa	CDI Bos Amigo Cristo Rey	ETC	Alcaldía de San José de Cúcuta	Ciudad/ Municipio: Cúcuta
Dirección:	AV 7 N° 29-75B. Buenos Aires	Fecha Visita:	27-09-2024	N° Titulares de derecho atendidos: 376
Operador:	Unión Temporal Construyendo Niñez 2024	N° de visitas	1ra Visita X	2da Visita / 3ra Visita
Nombres y cargos de quien atienda la visita	Yuri Suescun Manipulador	Nombres y cargos de quien realiza la visita	Usbeth Mera Supervisor	
Objeto de la visita:	Verificar las condiciones de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del programa de alimentación escolar PAE.			
CONCEPTO FINAL:				

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	Criterios de Evaluación	OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o acción correctiva)
	I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
1	El lugar de preparación y consumo de los alimentos se encuentra ubicado lejos de focos de insalubridad, maleza, aguas estancadas, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.	1	
2	Acceso y alrededores cuentan con superficies pavimentadas o recubiertas con material que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
3	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.	1	
4	El área de almacenamiento está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento.		
5	Los techos estan sin cortes, sin grietas y facilitan la limpieza y mantenimiento. En caso de contar con falsos techos deben ser de material impermeable, resistentes, lisos, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza y desinfestación.	1	
6	Los pisos se encuentran sin grietas, sin rugosidades, sin asperesas, son de material impermeable, no deslizantes, de color claro.	1	
7	Las paredes se encuentran sin grietas, rugosidades y/o asperesas, de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.	1	
8	Las puertas son resistentes, superficie lisa y no absorbente; el espacio entre puerta y piso es menor a un centímetro.	1	
9	Las ventanas y otras aberturas estan sin deterioro, estan construídas para evitar la acumulación de polvo, suciedad y facilitan la limpieza; las ventanas que se comunican con el ambiente exterior cuentan con malla que evitan ingreso de plagas y son de fácil limpieza.	1	
10	Cuenta con las tuberías y drenajes debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.	1	
11	Se cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial; en caso de ser artificial son de fácil limpieza y estan protegidas para evitar su contaminación en caso de ruptura.	1	
12	Los mesones empleados en el manejo de alimentos cuentan con superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	1	
13	En las áreas de preparación de alimentos o cercanos a éstas, se cuenta con lavamanos.	1	
14	Los servicios sanitarios son de material higiénido sanitario y se encuentran separados de las áreas de elaboración de alimentos.	1	
15	Se dispone de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.	1	
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO: 15	PORCENTAJE %: 100%
CONCEPTO SANITARIO			
N° TITULARES DE DERECHO	376		

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

RESPONSABLES DE LA VISTA

F do por:	YUDIS TORRES	Cargo:	coordinadora	Firma:	
a por:	Usbeth Meza	Cargo:	Supervisora Apoyo Coor.	Firma:	Usbeth Meza Sorena C.

A MEDIA M BAJA B

Aprender · Colombia Vida · PAE · Alcaldía Cúcuta	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				Versión 02
Institución Educativa	Col Bas Comlb Occ - San Andres III	ETC	Alcaldía de San José de Cúcuta	Ciudad/ Municipio	Cúcuta
Dirección:	C11 9N° 27-08 B. Simon Bolivar	Fecha Visita:	02-05-2024	N° Usuarios de derecho atendidos	281
Operador:	Union Temporal Construyendo Niñez 2024	N° de visitas	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombres y cargos de quien/quienes atiende la visita		Nombres y cargos de quien realiza la visita	Usbeth Meza Supervisora		
Objeto de la visita:	Verificar las condiciones minimas requeridas en equipo y menaje para la implementacion del Programa de Alimentacion Escolar en los comedores de las Instituciones Educativas de la ciudad de Cucuta				
CONCEPTO FINAL:	Viable:	Con necesidad		No viable:	

ÍTEM	EQUIPO DE COCINA	CANTIDAD	VIDA UTIL A	VIDA UTIL M	VIDA UTIL B	OBSERVACIONES
1	Estufa de gas lineal de tres quemadores	1		X		tiene 11 quemadores -
2	Estufa enana - un quemador grande	1			X	
3	Balanza Romana 20@	1			X	
4	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio *	2			X	
5	Regulador de gas	2				
6	Manguera de gas	1				
7	Nevera de 336 litros y 12 pies	1		X		no cierra y no refrigera
8	Nevera de 512 litros o 19 pies	0				
9	Licuadora industrial	1			X	
10	Balanza de 25 libras mecanica	1			X	
11	Balanza gramera de mesa, maximo de 10 gr de sencibilidad, mecanica o digital	1			X	
12	Termometro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frio y otro para caliente.	1			X	
13	Congelador grande	1			X	
14	Congelador mediano	0				
15	Congelador pequeño	0				
16	Licuadora no industrial	1			X	

*Si no se cuenta con gas por red.

ÍTEM	MENAJE PARA COCINA	CANTIDAD	VIDA UTIL A	VIDA UTIL M	VIDA UTIL B	OBSERVACIONES
1	Balde plastico 12 Lts	2			X	
2	Bandeja plastica grande	2			X	
3	Bandeja plastica extra grande	0				
4	Pailas	1			X	
5	Caldero 50x30	3			X	2grande 1mediano
6	Cernidor aluminio normal	1			X	
7	Olla a presión	2			X	De la IE
8	Olleta	0				

Alimentos Aprender · Colombia Vida · Ministerio de Educación Nacional · PAE · Alcaldía de Cúcuta	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE					Versión 02
ÍTEM	MENAJE PARA COCINA	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
9	Olla (aluminio recortado)	3			X	-
10	Cuchara para servir, aluminio fundido sin hueco	1			X	
11	Cuchara para servir, aluminio fundido con hueco	1			X	
12	Jarra plastica de 2 lt	0				
13	Espumadera de aluminio fundido	1			X	
14	Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizada	0				
15	Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizada	10			X	2 paqueles cada uno de 5
16	Colador plastico	0				
17	Canastilla plastica 60x40x13	1			X	.
18	Legumbrera	0				
19	Cuchillo cocina para cortar verdura	1			X	
20	Cuchillo para cortar carne	0				
21	Cuchillo para cortar, normal	1			X	
22	Cuchillo cocina para pelar papa	1			X	
23	Rayador de acero inoxidable	1		X		
ÍTEM	DOTACIÓN Y MENAJE COMEDOR	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Cuchara sopera	1				
2	Vasos	112				
3	Platos pandos	223				
4	Platos hondos	121				
5	Tina plastica mediana	2			X	
6	Tina plastica grande	0				
7	Mesas de comedor - puesto para comer	7				
8	Sillas de comedor - puesto para sentarse	8				
ÍTEM	DOTACIÓN IMPLEMENTOS E INSUMOS DE ASEO	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Escoba plastica grande	2				
2	Trapero de Hilaza, sin goma	2				
3	Recogedor de basura de plastico	1				
4	Cepillo largo cerdas duras (1 unidad mensual)	1				
5	Cepillo de mano cerdas duras (1 unidad mensual)	1				
6	Esponja plastica para el lavado de ollas (2 unidades mensuales)	0				

	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 02

ÍTEM	DOTACIÓN IMPLEMENTOS E INSUMOS DE ASEO	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
7	Detergente biodegradable para lavado de platos y bateria de cocina, desengrasante, con componentes sulfatados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o liquido (2KG/L)	5.964 KG/L			X	
8	Esponja abrasiva (2 unidades mensuales)	2			X	
9	Desinfectante liquido (2 litros mensuales)	5.964				
10	Jabon para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o liquido (2KG/L)	5.964			X	
11	Jabon antibacterial liquido para desinfeccion de manos, en dispensador y con identificacion del producto, inoloro (1 Jabon por manipuladora)					
12	Bolsas plasticas biodegradables para los residuos organicos e inorganicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica					
13	Kit de canecas para manejo de residuos (2 Canecas por cada comedor)	2				
14	Papel Higienico (1 rollo mensual por cada manipuladora de alimentos)					

ÍTEM	UTENSILIOS A NECESIDAD DE LA OPERACIÓN	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Balde lavado de frutas	2				
2	Probeta o jeringa para la dosificacion del desinfectante	1				

ÍTEM	DOTACIÓN IMPLEMENTOS E INSUMOS DE ASEO	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	
1	Botiquin	0				
2	Extintor	1				

ÍTEM	EQUIPOS O UTENSILIOS NO RELACIONADOS	CANTIDAD	VIDA UTIL			OBSERVACIONES
			A	M	B	

Aprende VIDA PAE ALCALDÍA CÚCUTA	FORMATO DE VERIFICACIÓN EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE PARA COCINA DE COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	Versión 02

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

RESPONSABLES DE LA VISTA

Atendido por:	Nelson Rodriguez	Cargo:	Coordinador	Firma:	
Realizada por:	Usbeth Meza	Cargo:	Supervisora	Firma:	Usbeth Meza

Lorena C

Ap Coo

ALTA A MEDIA M BAJA B

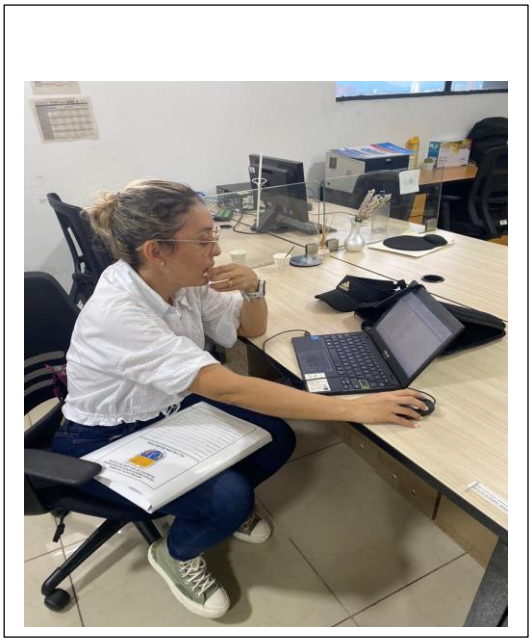
Alimentos para Aprender · VIDA · PAE · Alcaldía de Cúcuta	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			Versión 01
Institución Educativa	Colegio Camilo Daza - San Andres III	ETC	Alcaldía de San José de Cúcuta	Ciudad/ Municipio	Cúcuta
Dirección:	Cll 14 N° 27-08 B/ San Bolivar	Fecha Visita:	02-05-2024	N° titulares de derecho atendidos	281
Operador:	Unión Temporal Construyendo Niñez 2024	N° de visitas	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombres y cargos de quien atiende la visita	Odalis Manipuladora	Nombres y cargos de quien realiza la visita	Usbelly Mejia Supervisora		
Objeto de la visita:	Verificar las condiciones de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del programa de alimentación escolar PAE.				
CONCEPTO FINAL:					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

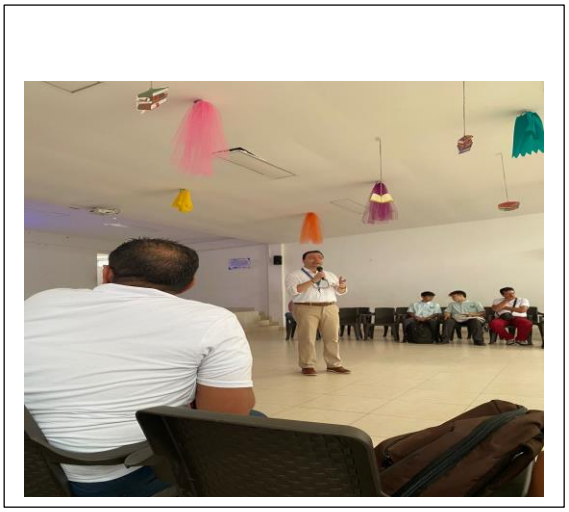
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	Criterios de Evaluación	OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o acción correctiva)
	I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
1	El lugar de preparación y consumo de los alimentos se encuentra ubicado lejos de focos de insalubridad, maleza, aguas estancadas, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.	1	
2	Acceso y alrededores cuentan con superficies pavimentadas o recubiertas con material que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	1	
3	La edificación posee una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.	1	
4	El área de almacenamiento está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento.	1	
5	Los techos estan sin cortes, sin grietas y facilitan la limpieza y mantenimiento. En caso de contar con falsos techos deben ser de material impermeable, resistentes, lisos, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza y desinfestación.	1	
6	Los pisos se encuentran sin grietas, sin rugosidades, sin asperesas, son de material impermeable, no deslizantes, de color claro.	1	
7	Las paredes se encuentran sin grietas, rugosidades y/o asperesas, de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.	1	
8	Las puertas son resistentes, superficie lisa y no absorbente; el espacio entre puerta y piso es menor a un centímetro.	1	
9	Las ventanas y otras aberturas estan sin deterioro, estan construídas para evitar la acumulación de polvo, suciedad y facilitan la limpieza; las ventanas que se comunican con el ambiente exterior cuentan con malla que evitan ingreso de plagas y son de fácil limpieza.	1	
10	*Cuenta con las tuberías y drenajes debidamente protegidos por* rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.	1	
11	Se cuenta con adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial; en caso de ser artificial son de fácil limpieza y estan protegidas para evitar su contaminación en caso de ruptura.	1	
12	Los mesones empleados en el manejo de alimentos cuentan con superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	1	
13	En las áreas de preparación de alimentos o cercanos a éstas, se cuenta con lavamanos.	-	
14	Los servicios sanitarios son de material higiénido sanitario y se encuentran separados de las áreas de elaboración de alimentos.	1	
15	Se dispone de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma.	1	

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	100 %
CONCEPTO SANITARIO					
N° TITULARES DE DERECHO	281				

EVIDENCIAS Y/O SOPORTES EN EL EJERCICIO DEL SEGUIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRAPTUALES EJE TECNICO

















República de Colombia LEAL VILLA DE Alcaldía Municipal de San José de Cúcuta	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE CONTROL INTERNO	**VERSIÓN:** 1
	LISTA DE ASISTENCIA	**FECHA:** Junio 2011
APOYO A LA GESTION INSTITUCIONAL	GESTION ADMINISTRATIVA	GESTION DOCUMENTAL ARCHIVO Y CORRESPONDENCIA
Macroproceso	**Proceso**	**Subproceso**

PROCESO	Programa Alimentacion Escolar	**SUBPROCESO**				
FECHA	25/04/2024	**HORA**	9:00 am.	**CAPACITACION**		**REUNION** X
LUGAR	Auditorio Colegio Hermogenes Maza.	**TEMA**	Lanzamiento estrategia ME CAES BIEN Y HEVS			

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	ENTIDAD / AREA ADMINISTARTIVA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
Jenny Andreina Gonzalez	1.090408057	PAE / SEM	Eje calidad e inocuidad Alimentar	3142426243	Jenny gonzalezing@gmail.com	
Leidy Guerrero Bohorquez	1090496387	PAE / SEM	Eje participacion Ciudadana	3183759265	Leidy GuerreroBohorquez @gmail.com	
Ramon Uriel Bayona Ballesta	1005038832	PAE / SEM	Aux. Administrativo	3212479438	ramon.bayona@cucuta.gov.co	
Jean Carlos Carrascal	1090509588	PAE / Sem	ex de Transparencia	3107668700	Jcarlos97@gmail.com	
Juan Lihumbert Leon H.	1127912218	PAE - SEM	Supervisor	3117081997	lihumbert2270@Gmail.com	
Juan Alexis Vicuña C.	1090485455	PAE - SEM	Ing de Alimentos	3112069548	juanalexis.52803@gmail.com	
Jesus Fabian Rosas	88244633	PAE - SEM	Ing. Prod Ind	3166252297	ing.fabianrosas@gmail.com	
Desireé K. León S.	37293354	PAE - SEM	Supervisor	3219211558	Leonkatiuska31@gmail.com	
Esneth Kaime Quintero S	1093776285	PAE - SEM	Supervisor	3204971382	esnethk17@gmail.com	
Maney Lorena C	3164905449	PAE - SEM	Apo Cesar	3164905449	lorenacuellarmoreno@gmail.com	
Usbeth Mercedes Vega	1010114482	PAE-SEM	Supervisor	3209337952	Usbethmercedesvega@gmail.com	
Juliana Valentina Villamizar R	1010075756	PAE - SEM	Supervisor	3128058680	JulianaValentinaVillamizaro@gmail.com	

República de Colombia Alcaldía Municipal de San José de Cúcuta	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SISTEMA DE CONTROL INTERNO	**VERSIÓN:** 1
	LISTA DE ASISTENCIA	**FECHA:** Junio 2011
APOYO A LA GESTION INSTITUCIONAL **Macroproceso**	GESTION ADMINISTRATIVA **Proceso**	GESTION DOCUMENTAL ARCHIVO Y CORRESPONDENCIA **Subproceso**

PROCESO	Programa Alimentacion Escolar	**SUBPROCESO**					
FECHA	25/04/2024	**HORA**	9:00 am	**CAPACITACION**		**REUNION**	X
LUGAR	Auditorio Colegio Hermogenes Maza	**TEMA**	Lanzamiento estrategia ME CAES BIEN				

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	ENTIDAD / AREA ADMINISTARTIVA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
Carlos Andres V.	1090463100	PAE - SEM	SUPERVISOR	3142078130	andrestecnoalimint.	
Fany Gómez C	60347652	PAE- SEM	Supervisor	3114694872	fanygomez@hdmies	
ingrid Pado Espinosa	1090441628	PAE - SEM	Supervisor	3009328253	ingridespinosaase gmail.com	Ingrid Espinosa
Diana Isabel Parada R	6038861	PAE SEM	Supervisora	3202409404	dianaisabelparada 1978@gmail.com	Diana I Parada R
Yuliath P Carrillo R	373935h	PAE SEM	Supervisora	3739351 2	solmitred 2013@yja	
maria PINZON E.	1090522401	PAE - SEM	SUPERVISOR	3232356979	MPinzonespitasa@ gmail.com	maria PINZON E.
Ana Zuley Caicedo	1093775214	PAE SEM	Trabajo Social	3784305613	anazuley22@hotmail.com	Ana Caicedo
Yedtennia Duarte B.	1090511213	PAE - SEM	ese Alimentacion Saludable	3044872832	Yedtennia duartebermudez@ gmail.	Yedtennia Duarte.
Miguel Andres Sanchez	88273081	PAE - SEM	Esi Sistemas	3163230025	Mssp4c@gmail.com	Miguel Sanchez
Fernando Reyes	1090657777	PAE SEM	ESE Educacion	3172788264	reyesjuan.@hotmail	
Yenny Yuriey Jaimes	3124749096	PAE SEM	SUPERVISOR	3124749096	Yenny Yuriey@ychoo.es	Yenny Jaimes