	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-000
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	VERSION 1
	CERTIFICACIÓN PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO - PAIP	7/12/2022

MODALIDAD	RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RPS				
FECHA CERTIFICACIÓN	17 de febrero de 2024			N° Oficio	4.7-2025-050
OPERADOR:	ASOCIACION DE AUTORIDADES INDIGENAS DEL ORIENTE CAUCANO- TOTOGUAMPA	NIT	817004984-4	MUNICIPIO(S)	SILVIA- PIENDAMO- TOTORO

ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	ANEXO No.	No DE FOLIOS	OBSERVACIONES.
1	APROBACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS	1					El operador entrega oficio de aceptación de los menús propuestos por la ETC para la modalidad RPS.
2	FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN	1					El operador entrega formato de informacion sobre Olla comunitaria en la zona.
3	BODEGAS DE ALMACENAMIENTO	1					El operador entrega oficio donde indica que no cuenta con bodega de almacenamiento para la ejecución del contrato.
4	PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO	1					El operador anexa acta de inspección sanitaria del proveedor ASOCOACION DE PRODUCTORES COTAINDOC- FAVORABLE
5	ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE (FR-SED-PAE-005)			1			
5	HOJA DE ACEPTACIÓN Y CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (FR-SED-PAE-006)	1					El operador entrega hoja de aceptación del plan de capacitación y cronograma de capacitación.
6	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-007)	1					El operador entrega el formato de plan de rutas donde estipula las fechas Proyectadas de entrega.
7	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-008)	1					No Entrega el formato donde reporta las marcas de alimentos e insumos a entregar, ademas de la información especifica de cada uno .
8	PROPUESTA DE COSTOS (FR-SED-PAE-009)	1					El operador entrega la Propuesta de Costos del respectivo contrato a ejecutar
9	INFORME PAIP EN MEDIO FISICO Y MAGNETICO	1					El operador entrega Informe PAIP en medio magnetico mediante memoria USB.

CALIFICACIÓN ESPERADA	8	CALIFICACIÓN OBTENIDA	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMEINTO	100%	8	0	1	0	0

OBSERVACIÓN: Teniendo en cuenta que el PAIP hace parte de una planeación, los planes presentados son susceptibles de ajuste y modificación al momento de la operación, de lo que oportunamente la supervisión deberá hacer las observaciones en el momento de la implementación del programa o a solicitud del operador.

Para constancia se firma a los diecisiete (17) días del mes de febrero de 2025

DANIEL VALENCIA
PU Lider programa PAE
Proyectó: Fredy Andres Sandoval Barona
Ing. Agroindustrial - Contratista PAE.

Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación
Correo: pae.educacion@cauca.gov.co
Teléfono: 8244201 EXT. 181
www.cauca.gov.co
@GobCauca

Alimentos para Aprender PAE Gobernación del CAUCA PAE Ca.Ca.	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-036
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE	VERSIÓN 0
	LISTA DE CHEQUEO PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO - PAIP	06/02/2020

OPERADOR:	TOTOGUAMPA	NIT:	8170049844
MUNICIPIOS:	SILVIA TOTORO PIENDAMO		

ITEM	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	ANEXO No.	No DE FOLIOS
	APROBACIÓN DE LOS CICLOS DE MENU					
1	El operador debe presentar documento de Aprobación de los ciclos de menú, por parte de las autoridades indígenas de acuerdo con las estructuras de gobierno de cada pueblo, conformado por 20 menus variados, completos y pertinentes que fueron elaborados en coordinación con la nutricionista del Equipo PAE y representantes de las autoridades indigenas en las reuniones de concertacion programadas.	1				
	FORTALECIMIENTO DE LA OLLA COMUNITARIA Y CUALIFICACIÓN DE LA RACIÓN					
2	El operador debe presentar un documento donde se describa las actividades o estrategias para el fortalecimiento de la olla comunitaria y presentar los Mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 211, el literal a) del artículo 50, y el numeral 1 del artículo 711, de la Ley 21 de 1991.	1				
	BODEGAS DE ALMACENAMIENTO					
3	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE Y/O LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO:** El operador debe adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción o punto de distribución y entrega, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, entregando copia de la misma a la supervisión. PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento de no contar con bodega, certificar dicha situación ante la supervisión. PARÁGRAFO SEGUNDO: No será aceptado certificación, registro o notificación sanitaria con concepto no favorable. En el evento de ser favorable con requerimiento o favorable condicionado, el operador dentro de los cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la fecha de visita de inspección, vigilancia y control, debe presentar a la supervisión copia del concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria.			1		
	PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O DESPACHO					
	El OPERADOR debe presentar copia del acta de inspeccion sanitario realizada por la autoridad sanitaria, a los establecimientos proveedores de alimentos, donde seran comprados los viveres para la ejecucion del programa de alimentacion escolar PAE, los cuales deberan coincidir con los reportes y facturas que se entregan en el informe financiero.	1				
	ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE (FR-SED-PAE-002)					
4	Entregar a la supervisión inventario de los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, en el formato que para ello estipule la entidad. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.			1		
	PLAN DE CAPACITACIÓN (PL .SED-PAE-001) (FR-SED PAE-001)					
5	El OPERADOR debe presentar en el formato establecido por la entidad (pag 9 del plan de capacitación) el documento diligenciado, con la información ahí requerida, ademas del cronograma de capacitación inicial, para ser implementado durante toda la ejecución del contrato (PL001-FR-SED-PAE-001) con fecha, hora y lugar de realización de la actividad por municipio, profesional encargado de brindar la capacitación indicando su nombre, cédula, teléfono, dirección de correspondencia, correo electrónico y tarjeta profesional, el que será verificado en campo por la supervisión. PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe acreditar la idoneidad del capacitador adjuntando junto con la documentación descrita anteriormente hoja de vida del capacitador con sus respectivos anexos, copia de la tarjeta profesional que lo acredite como nutricionista, ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial, tecnólogo en alimentos o tecnólogo agroindustrial, con experiencia profesional de mínimo un (1) año y propuesta de la capacitación a realizarse en el formato diseñado para ello por la entidad.	1				
	PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (FR-SED-PAE-005)					
6	El OPERADOR debe presentar un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible) a cada comedor escolar, por municipio, semanal y para toda la ejecución del contrato, en el formato establecido por la entidad.	1				
	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO (FR-SED-PAE-003)					
7	El operador debe hacer entrega del Formato FR-SED-PAE-003 Relación de marcas de alimentos y elementos de aseo, y la supervisión validará con las fichas técnicas que se tiene en el banco que para ello se ha creado, en el evento que el operador relacione elementos que la supervisión no cuente en su banco , deberá allegar la ficha técnica de dicho producto para su correspondiente validación.La materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, para lo cual se tendrá como referente la Resolución 18858 de 2018 y las normas sanitarias vigentes en el marco de la autonomía y territorialidad: lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas del INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones, acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de los dispuesto en el literal b del artículo 2°, literal a) del artículo 5° y el numeral 1 del artículo 7° de la Ley 21 de 1991.	1				
	PROPUESTA DE COSTOS : (FR-SED-PAE-008)					
8	El OPERADOR deberá hacer entrega a la ENTIDAD del documento denominado "Propuesta de costos" en el formato establecido para ello, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato.	1				
9	**PLAN DE COMPRAS Y REMISION DE VIVERES : (FR-SED-PAE-007)**					
	El OPERADOR deberá hacer entrega a la ENTIDAD del documento denominado "Plan de compras y remisión de víveres" en el formato establecido para ello, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato. FR-SED-PAE-007	1				
	ENTREGA DE INFORME FASE PREOPERATIVA EN MAGNETICO					
13	El OPERADOR debe hacer entrega del PAIP en forma fisica y magnetica.	1				
	OBSERVACIÓN: Teniendo en cuenta que el PAIP hace parte de una planeación, los planes presentados son susceptibles de ajuste y modificación al momento de la operación, de lo que oportunamente la supervisión deberá hacer las observaciones en el momento de la implementación del programa o a solicitud del operador.					

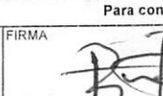
CALIFICACION ESPERADA	8	CALIFICACION OBTENIDA	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMEINTO	100%	8	0	2	0	0

OBSERVACIONES:

Para constacia se firma a los ( ) dias del mes de FEBRERO de 2025

REPRESENTANTE LEGAL O COORDINADOR OPERATIVO

FIRMA



LA ASOCIACION DE AUTORIDADES INDIGENAS DEL ORIENTE CAUCANO TOTOGUAMPA.

AVALA:

Por medio de la presente se acepta el listado de los 20 menús correspondientes a la minuta de complemento nutricional que presenta la entidad certificada gobernación del cauca SED, mediante formulario denominado ciclo de menús PAIP indígena, así mismo a la lista de intercambios y se acoge esta propuesta que se ejecutara en el marco del contrato para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE, en instituciones educativas y sedes de los municipios de Silvia, Totoro y Piendamo.

WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN FAJARDO
CC. 1.061. 793. 002 de Popayán
REPRESENTANTE LEGAL- Totoguampa
Cel. 3105042226
Correo. paetotoguampa@gmail.com

1. INTRODUCCION.

Los profesionales de la alimentación y la nutrición desempeñan una función directa y catalizadora en asegurar el bienestar nutricional mediante el suministro de alimentos sanos y de buena calidad a los consumidores, la comunidad y la sociedad en general. Es ampliamente reconocido que las enfermedades de transmisión alimentaria están estrechamente asociadas con la contaminación de los alimentos, lo cual representa una importante amenaza para la salud pública, en este sentido el país debe garantizar que se apliquen programas sostenibles de calidad e inocuidad que permitan garantizar a la comunidad un abastecimiento de alimentos sanos y seguros en cantidades suficientes y a precios asequibles.

Las organizaciones privadas y públicas deben adoptar enfoques innovadores en la planificación, ejecución y capacitación en relación con las medidas de control de alimentos puede contribuir en especial a asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos para los consumidores y los mercados en general. De hecho, para ello se requiere un esfuerzo coordinado y concertado por parte del gobierno nacional, el ámbito académico, las asociaciones y la industria.

En este sentido la capacitación no es un objetivo en sí mismo, pero está ligado al mejoramiento de la salud pública y del desarrollo económico. En este contexto y reconociendo la necesidad de estandarizar las Buenas Práctica de Manufactura y la Manipulación de Alimentos se ha preparado los referentes conceptuales y pedagógicos con el fin de armonizar o estandarizar la metodología de la capacitación al personal que entre en contacto con los alimentos para el transporte, preparación y servido de los alimentos en el programa de alimentación escolar-PAE y que se ajuste a los requerimientos de los artículo 12 y 13 de la resolución 2674 de 2013 además de responder a las necesidades específicas del programa de alimentación escolar con el único propósito que el personal manipulador garantice las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad para la preparación de los alimentos que deben ser suministrados por el programa de alimentación escolar-PAE.

2. JUSTIFICACIÓN.

El hombre para su supervivencia necesita del consumo permanente de alimentos, ya sean naturales o procesados. Algunos de los cuales requieren de manipulación o procesamiento para adecuarlos según las necesidades para su consumo. Durante el manejo, manipulación, procesamiento, embalaje, almacenamiento, transporte y en toda actividad que interviene en la cadena alimentaria, se pueden generar condiciones inadecuadas que pueden generar daño, deterioro o contaminación física, química o microbiológica del alimento. Por lo tanto, toda persona que interviene directamente o de forma ocasional, en cualquiera de las actividades de la cadena productiva y alimentaria, que impliquen influencia en la calidad de los

alimentos en cualquier nivel, requiere de conocimientos específicos en Buenas prácticas en la manufactura de alimentos, disposiciones reglamentarias, Procedimientos, técnicas y prácticas especificas del sector y de los alimentos procesados, de tal forma que el recurso humano que pueda afectar directa o indirectamente la calidad del alimento tenga los conocimientos y la formación pertinente, para mantener las condiciones adecuadas para su consumo y evitar enfermedades trasmitidas por los alimentos - ETAS. El sistema de producción de alimentos, que incluye la producción, elaboración, distribución, preparación y consumo de alimentos, guarda relación con el grado de desarrollo de la comunidad en la cual se desarrolla. Cada comunidad tiene problemas específicos en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos. Dado que en cada sistema hay diferentes factores sociales, culturales y económicos, se necesitan diferentes estrategias de control para asegurar la calidad de los alimentos.

Los conocimientos que se adquieran sobre el manejo y procesamiento de alimentos permitirán al manipulador, tomar las decisiones correctas durante el desarrollo de sus actividades, de tal forma que no se afecte el valor nutricional, las características sensoriales y la inocuidad del alimento.

Con lo anterior la educación continuada conduce a asegurar las buenas prácticas de manufactura de los alimentos. Es preciso darse cuenta de que para ello se requiere un buen conocimiento de la información técnica básica relacionada con el producto alimenticio, los métodos de elaboración y las instalaciones de preparación.

La tecnología de los alimentos involucra una amplia gama de conocimientos que abordan áreas científicas como la química, la física, la bioquímica, la microbiología, la nutrición, la medicina, la toxicología y sectores afines. Habida cuenta del amplio alcance de las necesidades de inocuidad y calidad de los alimentos.

3. OBJETIVOS.

3.1. Objetivo general.

Adquirir los conocimientos, habilidades y destrezas para el adecuado transporte, manejo, preparación y distribución de los alimentos que son entregados por el programa de alimentación escolar.

3.2. Objetivos específicos.

- Comprender la relación entre la salud de la población y el consumo de alimentos.

- Identificar las causas que pueden producir las enfermedades de transmisión alimentaria y comprender la responsabilidad para su prevención.

- Reconocer los factores ambientales que pueden favorecer la incidencia, Enfermedades y la contaminación de los alimentos.

- Identificar aspectos básicos para la protección de alimentos relacionado con los agentes contaminantes.

- Valorar la importancia de las buenas prácticas de manufactura y la manipulación de alimentos.

- Que el manipulador adquiera conocimientos en el manejo de la minuta patrón, los ciclos de menús, la aplicación de la lista de intercambios y la guía de preparación para la entrega en cantidad y oportunidad cumpliendo así con el aporte nutricional que establece la minuta patrón.

- Que el personal adquiera conocimientos en los lineamientos técnicos del programa.

4. MARCO DE REFERENCIA

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población. Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades trasmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en lo mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa. Para intentar conseguir este objetivo el manipulador debe:

- Adquirir conocimientos en materia objeto de su trabajo: el manejo de los alimentos.
- Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.
- Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

Con lo anterior conseguirá mejorar la calidad del servicio, colaborando en la protección de la salud de los consumidores.

Con respecto a la legislación el articulo 12 y 14 de la resolución 2674 de 2013, hace alusión a los planes de educación y capacitación continuada para apoyar el cumplimiento a lo estipulado en la norma.

De esta manera los programas educacionales podrán desempeñar una función de importancia y polifacética que haga hincapié en la calidad e inocuidad de los alimentos. La protección de la salud del consumidor y la garantía de una producción correcta, una buena fabricación y unas prácticas comerciales leales podrán lograrse adoptando enfoques preventivos bien fundados que a largo plazo resulten sostenibles.

5. DEFINICIONES.

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de

información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

INGREDIENTES PRIMARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a

que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITI¬DAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

6. ALCANCE Y RESPONSABLES

Operador:	TOTOGUAMPA
Zona:	ORIENTE
Contrato:	
Municipios:	SILVIA PIENDAMO Y TOTORO
Personal manipulador de alimentos:	Asistir cumplidamente a las capacitaciones programadas por el operador en el sitio y la hora que se definan.
Representante Legal y/o Coordinador operativo:	Dar cumplimiento al plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos. Garantizar que el personal que está bajo su responsabilidad como personal de bodega, transportadores y personal manipulador de alimentos asista a las capacitaciones de acuerdo a la programación propuesta por el operador con la intensidad horaria definida. Garantizar que el personal encargado de impartir la capacitación sea el idóneo en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013. Reforzar las capacitaciones cuando se evidencie deficiencias en la aplicación de un procedimiento relacionado con la manipulación de alimentos.
Nombre profesional responsables del programa de capacitación:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA
Tarjeta profesional del capacitador (es):	0610620650775 CAU
Acepto el plan de capacitación y me comprometo a implementarlo durante la ejecución del contrato vigente.	
Firma del Coordinador operativo:	
Firma del Representante Legal:	

7. ESTRUCTURA TEMÁTICA DEL PROGRAMA

7.1. Buenas Prácticas de Manufactura y lineamientos técnicos del programa

Objetivo: Sensibilizar al personal en la importancia de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y cumplimiento de los lineamientos técnicos del programa. Dar a conocer los conceptos generales y disposiciones obligatorias establecidas en la Resolución 2674 del 2013 y la resolución 335 de 2021.

7.1.1. Definición de las Buenas Prácticas de Manufactura. 7.1.2. Conceptos Generales de la resolución
7.1.3. Disposiciones Generales.
7.1.4. Condiciones Básicas De Higiene En La Fabricación De Alimentos.
7.1.5. Vigilancia Y Control.
7.1.6. lineamientos técnicos del programa.

7.2. Los Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.

Objetivo: Sensibilizar al personal en la importancia de dar cumplimiento a la implementación de los ciclos de menús alimentos para garantizar el aporte nutricional, y que el personal manipulador adquiera la destreza para la preparación y servido de los alimentos en el programa de alimentación escolar.

7.2.1. Ciclos de menús.
7.2.2. Minuta patrón.
7.2.3. Lista de intercambios.
7.2.4. Guía de preparaciones, pesos brutos y pesos netos para el porcionado de los alimentos.
7.2.5. Estandarización de porciones.
7.2.6. Control de entrada y salida de alimentos.
7.2.7. Servicios de alimentación.

7.3. Plan de saneamiento.

Objetivo: Dar a conocer la importancia de implementar el plan de saneamiento para asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos que se manipulan en los comedores escolares y las bodegas de almacenamiento del programa.

7.3.1. Programa de Limpieza y desinfección.
7.3.2. Programa de Residuos sólidos y Líquidos 7.3.3. Programa de Control de Plagas.
7.3.4. Programa de abastecimiento de agua.
7.3.5. La importancia de los Registros de la implementación de los

7.4. Mantenimiento de equipos.

Objetivo: dar a conocer la importancia del mantenimiento de equipos para garantizar la buena prestación del servicio y que no afecten la calidad, la cantidad y la oportunidad en el almacenamiento, distribución, alistamiento, preparación y servido de los alimentos.

7.4.1. Programa de Mantenimiento de equipos.

7.5. Sistema de gestión de la calidad.

Objetivo: Dar a conocer los conceptos generales y los controles de Calidad que permiten garantizar la buena calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar-PAE

7.5.1. Concepto de Calidad.
7.5.2. Generalidades.
7.5.3. Puntos de control en el manejo de los alimentos.
7.5.4. Criterios de aceptación y rechazo en la compra y recepción de alimentos.
7.5.5. Rotulado y etiquetado de los alimentos.
7.5.6. Manejo de no conformidades.

7.6. Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.

Objetivo: Identificar y conocer las formas en que se puede contaminar un alimento y las formas de prevenirlo.

7.6.1. Gestión de la inocuidad de los alimentos.
7.6.2. Factores de riesgo.
7.6.3. Tipos de contaminación.
7.6.4. Prevención de la contaminación.
7.6.5. Casos de contaminación cruzada indirecta y directa.
7.6.6. Microbiología de los alimentos.

7.7. Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes.

Objetivos: Conocer y aplicar el manejo adecuado de las materias primas que conforman los alimentos entregados por el programa durante el transporte, la recepción y el almacenamiento de materias primas.

7.7.1. Transporte de alimentos.

7.7.4. Remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes.

8. METODOLOGÍA

8.1. El buen proceso de aprendizaje

Un buen tutor posee un conocimiento profundo del proceso de aprendizaje. Este proceso se ajusta al siguiente patrón: las sensaciones externas que estimulan los órganos de los sentidos oídos, ojos, cuerpo (tacto), nariz y lengua, y el sistema nervioso transmite las impresiones a las partes pertinentes del cerebro. Luego el cerebro transmite los impulsos a los músculos y órganos del movimiento y del habla, y el resultado final es una reacción.

8.2. Cómo crear una impresión.

El recibir una impresión es el primer paso del aprendizaje. Por consiguiente, el tutor debe asegurarse que el participante reciba impresiones intensas (motivaciones).

La intensidad de la impresión dependerá de:

- El número de sentidos que son estimulados. □ Lo vívida que sea la impresión
- Si la impresión se registra.

8.3. La observación del capacitador

La única manera de que el capacitador sepa que el alumnado ha aprendido el material, consiste en observar su comportamiento:

- Sus acciones.
- Sus impresiones escritas.
- Su lenguaje.

8.4. Factores que obstaculizan el aprendizaje.

- El punto estático del proceso de aprendizaje: a intervalos, la curva ascendente del ritmo de aprendizaje se detiene y se planta, mientras el cerebro descansa.
- La saturación: si el mensaje está cargado, el receptor rechaza el exceso y el aprendizaje se detiene.
- La fatiga: un receptor cansado no es tan receptivo como el que no está.
- La incapacidad para concentrarse: mientras más largo sea el mensaje, más disminuye la concentración desde el comienzo hasta el final.
- Magnitud de los conceptos. Mientras más largo sea el mensaje trasmitido, menor será el grado de apropiación de los conceptos en el personal que

8.5. Como facilitar la comprensión

Para facilitar la comprensión, el tema se desarrolla procediendo desde:

- Lo conocido a lo desconocido.
- Lo sencillo a lo complejo.
- Lo global a lo particular, para volver luego a lo global.
- Lo concreto a lo abstracto.
- Lo particular a lo general.
- Las observaciones al razonamiento.
- Punto por punto, en un orden lógico.

8.6. Estrategias de aprendizaje.

- **Estudio en pequeño grupo**: facilita el estudio cooperativo mediante el intercambio de experiencias (debate / reflexión) sobre el estudio de casos.
- **Estudio Independiente**: aprendizaje experiencial individual, mediante el trabajo individual en la estructuración de la información
- **Estudio en gran grupo**: facilita el aprendizaje social mediante la enseñanza recíproca.
- **Enseñanza directa**: facilita el aprendizaje inferencial mediante la exposición magistral.
- **Autoevaluación**: mediante el ejercicio reflexivo de sus avances conceptuales, regulando, verificando y reflexionando sobre lo aprendido.

8.7. Evaluación y refuerzo- efectividad de la capacitación.

El proceso de evaluación es fundamentar para determinar el grado de apropiación de los conceptos y conocimientos por parte del personal capacitado.

La forma en que el tutor determina que el personal ha adquirido los conocimientos ofrecidos en el curso, se efectúa de forma verbal o escrita. Lo anterior debe ir acompañado de la observación del comportamiento por parte del personal, en este aspecto el tutor debe observar:

- Las acciones o la actitud
- Los comentarios o el lenguaje.
- Las impresiones escritas.

8.8. Sesión de aprendizaje.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

ALCANCES
Identificar los beneficios y desventajas de la utilización de técnicas adecuadas para el manejo y procesamiento de alimentos, así como de las condiciones que deben las plantas productoras de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

CONTENIDO DE LAS COMPETENCIAS DISCIPLINARES Y COMPETENCIAS COGNITIVAS.

CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS, ACTITUDES Y VALORES, Y HÁBITOS Y PRÁCTICAS DE LA DISCIPLINA (Didáctica de la materia).	CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS, ACTITUDES Y VALORES, Y HÁBITOS Y PRÁCTICAS DEL PENSAMIENTO (didáctica de las habilidades y estrategias de pensamiento)
❖ Prevenir posibles contaminaciones de alimentos aplicando buenas prácticas de manufactura. ❖ Minimizar cargas contaminantes y desechos desarrollando y/o aplicando planes de limpieza y desinfección. ❖ Valorar y determinar los diferentes puntos críticos de control en la producción de alimentos. ❖ Cumplir con la normatividad vigente evitando así las ETAS. ❖ Cumplir con los controles de calidad para el manejo de materias primas y producto terminado.	❖ Reconocer la necesidad de información, para encontrar, comparar y contrastar, usar y comunicar información en sus diversos formatos, utilizándola para la toma de decisiones. ❖ Líder, persuasivo y capaz de mostrar las ventajas y desventajas en el uso técnicas en el manejo y producción de alimentos. ❖ Formular de forma crítica e innovadora propuestas sustentadas y ajustadas de acuerdo a la normatividad, además de consciente del impacto socioeconómico. ❖ Desarrollar aptitudes que le permitan expresar claramente su pensamiento en forma verbal o escrita frente a las condiciones de manejo y producción de alimentos.

INTENCIONALIDADES EDUCATIVAS (Resultados esperados).
Adoptar tecnologías y prácticas de mejoramiento continuo para la producción de alimentos.

PROCESO DE APRENDIZAJE
INDUCCIÓN.

1. **Acción Tutorial.** (prefiguración)

- Formulación de los objetivos y/o intencionalidades del curso.
- Presentar las estrategias de trabajo que se van a aplicar para el aprendizaje. (mapas, diagramas, etc) □Recapitulación de conocimientos previos, con apoyo de preguntas abiertas e ilustraciones de tipo funcional.

Trabajo Individual. (Ejecución).

- A partir de las preguntas e ilustraciones, (Evoca un saber declarativo previo).
- Compara y contrasta, toma decisiones sobre temas relacionados (evidencia construcciones). (Ejecuta un saber procedimental previo).
- Identifica el procedimiento que sigue para aplicar técnicas (reflexionando sobre le proceso mental).

Trabajo en pequeño grupo o triadas. (Reflexión).

- Socializar elaboraciones (poniendo en común), identificando semejanzas, diferencias y contraste;

tomar apuntes, concluir. **Trabajo en gran grupo.**

- Socializar conclusiones de los pequeños grupos, para construir las conclusiones generales.

Mediación. (Acción tutorial).

- Presentar conceptos alternativos de la aplicación de técnicas para el manejo y producción de alimentos mediante ejercicios a partir del estudio de casos.

Trabajo Individual.

- Reestructurar el concepto previo.
- Autoevaluar haciendo énfasis en los cambios introducidos. Tomar apuntes.

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS. PRÁCTICA GUIADA.

- **Acción Tutorial:** ubicación del contexto (**producción de alimentos**), modelando de un ejemplo a partir de estudio de casos y preguntas relacionadas con el tema.
- **Trabajo Individual:** elaborar, resúmenes, tablas o diagramas que permitan la importancia de las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos
- **Trabajo en Pequeño Grupo:** sustentar una construcción para debate.
- **Trabajo en Gran Grupo:** sustentar un ejercicio perfeccionado. Aplicar la retroalimentación sobre la aplicación del ejercicio y las conclusiones logradas.
- **Trabajo Individual:** hacer reflexión mediante la promoción de la autogestión y la autorregulación, teniendo como referente los objetivos y/metas propuestas. Sacar conclusiones.

TRANSFERENCIA LIBRE.

- **Trabajo Individual:** aplicar la lectoescritura, haciendo uso de la información.

Construcción criterios de evaluación para promover las BPM según la legislación □ Analizar y seleccionar ideas.

- Construcción de fichas de lectura y resúmenes como instrumentos de apoyo.
- Planeación y ejecución de planes de saneamiento manejo, elaboración y producción de alimentos con calidad según las normas.

ACTIVIDADES DE CULMINACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOGROS.

- Elaboración de talleres de apoyo y refuerzo.
- Prueba de autoevaluación sobre la base del proceso de aprendizaje cooperativo.
- Prueba de conceptos previos y conceptos reestructurados, de procedimientos y actitudes frente a la industria alimenticia.

DISPONIBILIDAD DE MATERIALES Y RECURSOS PEDAGÓGICOS.

- Guías de apoyo para el desarrollo de lectura.
- Guías de apoyo sobre la dinámica de trabajo en grupo.
- Bibliografía guiada.
- Retroproyector de acetatos, videos, video beam.

9. DOCUMENTOS RELACIONADOS.

Plan de saneamiento.
Registro de capacitación.
Resolución 2674 de 2013.
Resolución 335 de 2021.

Silvia 7 de febrero del 2025.

Doctora:
LORENA ORDOÑEZ OBANDO.
Supervisora Programa de Alimentación PAE.
Secretaria de educación y cultura del departamento del cauca.

Asunto: Certificado de no bodega.

Por medio de la presente informo a ustedes el operador Totoguampa de los municipios de Totoro, Silvia y Piendamo no cuenta con bodega para el almacenamiento de los víveres.

Para constancia se firma a los siete (7) días del mes de febrero del año dos mil veinticinco 2025.

WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN FAJARDO
CC. 1.061. 793. 002 de Popayán
REPRESENTANTE LEGAL- Totoguampa
Cel. 3105042226
Correo. paetotoguampa@gmail.com

PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL001-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE	03/01/2023

OPERADOR	No. CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA		Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Buenas Prácticas de Manufactura y Lineamientos Técnicos del Programa	70	Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA		Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Ciclos de menús, Minuta patrón y estandarización de porciones.		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA	4 HORAS	Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Plan de Saneamiento	70	Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA		Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Mantenimiento de equipos		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA		Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Sistemas de gestión de la calidad		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA		Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Gestión de la inocuidad - Prevención de la Contaminación.		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com

PAE	SECRETARIA D EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL001-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 1
	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE	03/01/2023

OPERADOR	No. CONTRATO	FECHA	MUNICIPIO	HORARIO E INTENSIDAD	AMBIENTE (Presencial)	TEMAS	NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS A IMPACTAR	METODOLOGIA DE LA CAPACITACION	PROFESIONAL RESPONSABLE DE LA CAPACITACION (Nombre, cédula, profesion, tarjeta profesional, teléfono, dirección, correo electrónico Anexando copia de la tarjeta profesional)
TOTOGUAMPA		8/02/2025	SILVIA		Presencial CRA 3 No 4 - 63 ASOCIACION TOTOGUAMPA:	Transporte, recepción y almacenamiento de materias primas, remisiones, reposiciones, devoluciones y faltantes		Teorico: Practico:	JHODIMAR FRANCOIS QUILINDO MIRANDA CC1,061,783,889 TARJETA PROFESIONAL 161062-0650775 CAU CEL: 3163891501 CORREO: francototoguampa@gmail.com

para conmstancia se firma en _____ a los _____ días del mes de_____ de 2025

Nota:

1. El operador podrá incluir otros temas dentro del cronograma pero ajustados a las necesidades y objetivos del programa.
2. En caso de realizar capacitación de manera presencial adjuntar direccion del lugar a realizar la capacitación y si es de manera virtual adjuntar el link de capacitación o en su defecto informar el mismo antes de realizar la capacitación al apoyo del componente tecnico para su supervisión.
3. El plan de capacitación a implementar por el operador será de mínimo diez (10) horas anuales y/o proporcional por el tiempo de ejecución de contrato, tiempo que deberá ser distribuido en periodos trimestrales del calendario escolar.
4. La capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura BPM debe contar con un tiempo considerable para los temas que se abarca.

Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 181	FIRMA	FIRMA	
	Nombre: Wbeimar Pierluig Kegamachin F. REPRESENTANTE LEGAL	Nombre: Gloria Celina Almendra COORDINADOR OPERATIVO	

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL002-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 2
	PROGRAMACIÓN DE RUTAS DE TRANSPROTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS	3/01/2023

OPERADOR	MUNICIPIO	RUTA	ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	CODIGO DANE SEDE	SEDE EDUCATIVA	POBLACIÓN	CUPOS	TIPO DE PAE (C.A -JU)	MODALIDAD DE PAE (RPS - CATERING -RI)	PERIODICIDAD DE ENTREGA PERECEDEROS	PERIODICIDAD DE ENTREGA NO PERECEDEROS	LUGAR ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	LUGAR ESPECIFICO DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS																			
															PRIMER PERIODO									SEGUNDO PERIODO								TERCER PERIODO			
															FEBRERO							FEBRERO							MARZO				MARZO			
															Perecederos (Galeria) Marcar con X							No Perecederos (Grano) Marcar con X							Perecederos (Galeria) Marcar con X				No Perecederos (Grano) Marcar con X			
															1			13				1							1			14	1			
TOTOGUAMPA	PIENDAMÓ		INSTITUCION EDUC	219548000311	ESCUELA RURAL MIXTA LA MARIA	INDIGENA	40	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	PIENDAMÓ		INSTITUCION EDUC	219548000574	COLEGIO AGROINDUSTRIAL INTEGRADO L	INDIGENA	182	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	PIENDAMÓ		INSTITUCION EDUC	219548000825	ESCUELA RURAL MIXTA VALPARAISO	INDIGENA	12	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. TUMBURAO	219743000031	CRISTO REY - SEDE PRINCIPAL	INDIGENA	181	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. QUICHAYA	219743000147	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO QUICHAY	INDIGENA	361	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. QUICHAYA	219743000716	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO EL PALM	INDIGENA	34	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. QUICHAYA	219743000953	ESCUELA ALTAMIRA QUICHAYA	INDIGENA	33	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. QUICHAYA	219743000988	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO LAS DAN	INDIGENA	34	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. QUICHAYA	419743001096	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO GOLOND	INDIGENA	9	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. QUICHAYA	419743001118	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTA CABUYAL	INDIGENA	10	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. RENACER PÁEZ	219743000155	I.E. RENACER PÁEZ - SEDE PRICIPAL	INDIGENA	349	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. RENACER PÁEZ	219743000643	CENTRO DOCENTE BILINGÜE LA ESPERANZ	INDIGENA	10	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. RENACER PÁEZ	219743001283	ESCUELA BILINGÜE ULQUINTO	INDIGENA	6	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. RENACER PÁEZ	419743001134	CENTRO DOCENTE BILINGÜE GARGANTILLA	INDIGENA	7	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X				X							X			X	X			X			

															FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS																																		
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743000015	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO LA PENA	INDIGENA	22	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743000112	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO SAN PED	INDIGENA	20	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743000180	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO MIRAFLO	INDIGENA	195	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743000236	ESCUELA RURAL MIXTO AGOYAN	INDIGENA	30	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743000996	ESCUELA RURAL MIXTA MEDIA LOMA	INDIGENA	6	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743001291	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO EL TABLO	INDIGENA	7	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		INST EDUC TEC AM	219743001305	ESCUELA RURAL EL COFRE AMBALO	INDIGENA	10	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. LA OVEJERA	219743000210	C.E. LA OVEJERA - SEDE PRINCIPAL	INDIGENA	120	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. LA OVEJERA	219743001011	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO PARAMO	INDIGENA	20	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. NAZARETH	219743000511	C.E. NAZARETH - SEDE PRINCIPAL	INDIGENA	66	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. NAZARETH	219743000856	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO CAPARRO	INDIGENA	38	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. NAZARETH	219743001143	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO LA PALM	INDIGENA	17	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		C.E. NAZARETH	419743001151	CENTRO DOCENTE BILING`E MARIPOSAS	INDIGENA	14	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E.T. AGROAMBIEN	219743000058	CENTRO DOCENTE LOMA DEL CARMEN	INDIGENA	15	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E.T. AGROAMBIEN	219743000546	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO LAGUNA	INDIGENA	41	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL002-FR-SED-PAE-001
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 2
PROGRAMACIÓN DE RUTAS DE TRANSPROTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS	3/01/2023

															FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS																																		
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E.T. AGROAMBIEN	219743000741	I.E.T. AGROAMBIENTAL SEK BUVX FXIW LA	INDIGENA	124	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. CENTRO INTEGI	219743000074	CENTRO EDUCATIVO ASNENGA	INDIGENA	31	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. CENTRO INTEGI	219743000198	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO MENDEZ	INDIGENA	4	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. CENTRO INTEGI	219743000767	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO TOGUEN	INDIGENA	41	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	SILVIA		I.E. CENTRO INTEGI	219743000961	I.E. CENTRO INTEGRADO DE SERVICIOS CIS	INDIGENA	196	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCIÓN EDUC	219824000095	ESCUELA SAN ANTONIO	INDIGENA	29	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCIÓN EDUC	219824000109	ESCUELA RURAL MIXTA PALACE	INDIGENA	260	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCIÓN EDUC	219824000141	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO HATO VI	INDIGENA	34	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCIÓN EDUC	219824000192	CENTRO DOCENTE CAMPO ALEGRE	INDIGENA	18	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		I.E. POLINDARA	219824000036	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO LA CONC	INDIGENA	22	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		I.E. POLINDARA	219824000087	CENTRO DOCENTE SAN JOSE	INDIGENA	183	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		I.E. POLINDARA	219824000125	I.E. POLINDARA - SEDE PRINCIPAL	INDIGENA	144	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		I.E. POLINDARA	219824000427	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO EL BAHO	INDIGENA	2	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		I.E. POLINDARA	219824000460	ESCUELA RURAL MIXTA LA UNION	INDIGENA	31	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		I.E. POLINDARA	219824000559	CENTRO DOCENTE ALTO MORENO	INDIGENA	11	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				

Aprender PAE · Gobernación del Cauca · PAE Ca ca	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	PL002-FR-SED-PAE-001
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	VERSIÓN 2
	PROGRAMACIÓN DE RUTAS DE TRANSPROTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMAS E INSUMOS	3/01/2023

															FECHAS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS																																		
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		CENTRO EDUCATIV	219824000206	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTA BUENAVI	INDIGENA	91	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCION EDUC	219824000133	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTO PANIQUI	INDIGENA	166	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCION EDUC	219824000371	INSTITUTO AGROPECUARIO MANUEL JOSE	INDIGENA	166	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCION EDUC	219824000389	CENTRO DOCENTE RURAL MIXTA LA PALM	INDIGENA	8	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCION EDUC	219824000532	CENTRO LA ESTELA	INDIGENA	174	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				
TOTOGUAMPA	TOTORÓ		INSTITUCION EDUC	219824000532	CENTRO DOCENTE LA PRIMAVERA	INDIGENA	36	REG	RPS	QUINCENAL	MENSUAL	ASOCIACION TOTOGUAMPA CARRERA 3 # 4-64 BARRIO CALOTO	CASA CAILDO AMBALO FRENTE A LA IPS TOTOGUAMPA	8:00 AM - 12:00 PM	X			X			X						X			X			X						X			X			X				

Para constancia se firma a los (07)ventiun dias del mes de febrero de 2025

	REPRESENTANTE LEGAL Y/O COORDINADOR OPERATIVO	FIRMA [signature] NOMBRE Wbamur Peiluy Kvamuhin	Programa de Alimentación Escolar (PAE) Carrera 6 número 3-82 Edificio de la Gobernación Correo: pae.educacion@cauca.gov.co Teléfono: 8244201 EXT. 181

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte	10 DE FEBRERO	Periodo de Ejecucion	PRIMER

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
TOTOGUAMPA	8170049844	3105042226
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN	1061793002	3105042226

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

CUPOS	DIAS	RACIONES	VR RACION	VALOR CONTRATO	RECURSOS
3.882	68	263.976	$ 5.154	$ 1.360.532.304	NACION
TOTALES				$ 1.360.532.304	

4. Información de Productos Demandados

BIENES Y SERVICIOS	PORCENTAJE DE EJECUCION	TIEMPOS	COSTOS	FUENTE
MENTOS	71,8%	68	$ 966.205.096,36	NACIÓN
RECURSO HUMANO	12,4%	68	$ 168.640.000,00	NACIÓN
COMBUSTIBLE	2,6%	68	$ 35.196.800,00	NACIÓN
TRANSPORTE	6,4%	68	$ 87.500.000,00	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	0,3%	68	$ 3.468.800,00	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	0,9%	68	$ 12.920.610,88	NACIÓN
DOTACION R. H.	2,9%	68	$ 40.000.000,00	NACIÓN
ADMINISTRACION	2,7%	68	$ 36.600.996,60	NACIÓN
TOTALES	**100,0%**		**1.350.532.304**	

Firma:	
Nombre:	Wbeimar Pierluigi Kasamachin.
Cédula	1061793002
REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA	
TEL: 3218449837	E-mail:

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS - C.A	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de Reporte		Periodo de Ejecucion	

1. Información de Operador

Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono
TOTOGUAMPA	8170049844	
Nombre de Representante Legal	**Número de Identidad**	**Teléfono Contacto 2**
WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN FAJARDO	1061793002	3105042226

2. Información de Entidad Territorial

Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado
Departamento Cauca	891580016-8	

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses
	3882	

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
ALIMENTOS	GRASAS (ACEITE VEGETAL)	1.000	2.193,3	68	10.200	22.371.966	NACIÓN
	CEREAL (ARROZ)	500	21.234,5	68	2.500	53.086.350	NACIÓN
	CEREAL (AVENA EN HOJUELAS NACIONAL)	250	0,0	68	0	0	NACIÓN
	AZUCAR (AZUCAR)	500	3.602,5	68	2.500	9.006.240	NACIÓN
	CERAL (MAIZ AMARILLO TRILLADO - CUCHUCO)	500	698,8	68	2.300	1.607.148	NACIÓN
	LEGUMINOSA (FRIJOL CARGAMANTO)	500	3.105,6	68	5.800	18.012.480	NACIÓN
	LECHE EN POLVO	900	2.523,3	68		0	NACIÓN
	LECHE UHT LIQUIDA	1.100	23.821,4	68	4.500	107.196.136	NACIÓN
	LEGUMINOSA (LENTEJAS)	500	1.514,0	68	4.500	6.812.910	NACIÓN
	CERAL (MAIZ BLANCO TRILLADO - MOTE)	500	3.889,8	68	2.500	9.724.410	NACIÓN
	CEREAL (PASTAS ALIMENTICIAS) - ESPAGUETI	250	0,0	68	2.100	0	NACIÓN
	AZUCAR (PANELA)	500	892,9	68	3.100	2.767.866	NACIÓN
	SAL	500	873,5	68	1.000	873.450	NACIÓN
	AHUYAMA	500	9.278,0	68	2.000	18.555.960	NACIÓN
	VERDURA (AJO)	100	1.242,2	68	2.000	2.484.480	NACIÓN
	ARRACACHA	500	0,0	68	7.000	0	NACIÓN
	YUCA	500	3.835,4	68	3.000	11.506.248	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE RES)	500	11.102,5	68	14.000	155.435.280	NACIÓN
	PROTEINA (CARNE DE CERDO)	500	3.260,9	68	14.000	45.652.320	NACIÓN
	PROTEINA (POLLO.PECHUGA) CAMPESINO	500	14.208,1	68	11.000	156.289.320	NACIÓN
	PROTEINA (TRUCHA CRUDA)	500	0,0	68	9.000	0	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA CABEZONA)	500	4.798,2	68	3.000	14.394.456	NACIÓN
	VERDURA (CEBOLLA JUNCA)	500	5.939,5	68	3.000	17.818.380	NACIÓN
	CILANTRO	100	1.514,0	68	2.000	3.027.960	NACIÓN
	MANI CON PIEL	250	0,0	68	6.000	0	NACIÓN
	LEGUMINOSA (FRIJOL VERDE)	500	0,0	68	9.000	0	NACIÓN
	LEGUMINOSA (ARVEJA VERDE)	500	0,0	68	5.000	0	NACIÓN
	FRUTA (GUAYABA)	500	6.366,5	68	3.000	19.099.440	NACIÓN
	FRUTA (LULO)	500	0,0	68	3.000	0	NACIÓN
	FRUTA (MANGO) TOMMY	500	13.043,5	68	4.000	52.174.080	NACIÓN
	FRUTA (MORA DE CASTILLA)	500	4.270,2	68	2.500	10.675.500	NACIÓN
	FRUTA (TOMATE DE ARBOL)	500	10.481,4	68	2.500	26.203.500	NACIÓN
	FRUTA (LIMON CRUDO)	500	279,5	68	2.500	698.760	NACIÓN
	FRUTA (GUANABANA)	500	0,0	68		0	NACIÓN
	FRUTA (BANANO)	500	1.746,9	68	2.200	3.843.180	NACIÓN
	FRUTA (PIÑA)	500	7.298,2	68	2.500	18.245.400	NACIÓN
	FRUTA (AGUACATE)	500	1.708,1	68	3.000	5.124.240	NACIÓN
	VERDURA (HABICHUELA)	500	1.653,7	68	2.800	4.630.450	NACIÓN
	PROTEINA (HUEVO)	55	38.820,0	68	600	23.292.000	NACIÓN
	CEREAL(MAIZ TIERNO)	500	1.242,2	68	3.000	3.726.720	NACIÓN
	PAPA COMÚN	500	9.270,2	68	3.000	27.810.648	NACIÓN
	PAPA CRIOLLA	500	3.105,6	68	2.000	6.211.200	NACIÓN
	OLLOCO	500	978,3	68	2.000	1.956.528	NACIÓN
	PLATANO- GUINEO	500	3.804,4	68	2.000	7.608.720	NACIÓN
	PLATANO HARTON MADURO	500	2.329,2	68	2.800	6.521.760	NACIÓN
	PLATANO HARTON VERDE	500	5.714,3	68	2.700	15.428.621	NACIÓN
	VERDURA (TOMATE DE COCINA)	500	13.851,0	68	2.500	34.627.440	NACIÓN
	VERDURA (ZANAHORIA)	500	6.746,9	68	2.200	14.843.215	NACIÓN
	VERDURA (REMOLACHA)	500	0,0	68	0	0	NACIÓN
	VERDURA (REPOLLO)	500	760,9	68	2.200	1.673.918	NACIÓN
	VERDURA (LECHUGA)	500	2.810,6	68	2.000	5.621.136	NACIÓN
	VERDURA (BROCOLI)	500	0,0	68	2.400	0	NACIÓN
	VERDURA (PEPINO)	500	2.795,0	68	3.000	8.385.120	NACIÓN
	VERDURA (COLIFLOR)	500	0,0	68	3.200	0	NACIÓN
	VERDURA (TE EN INFUSION)	100	5.590,1	68	2.000	11.180.160	NACIÓN
	SUBTOTAL ALIMENTOS					**$ 966.205.096,36**	NACIÓN

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DEL CAUCA	FR-SED-PAE-038
PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE	VERSIÓN 1
	PROPUESTA DE COSTOS - C.A	07/12/2022

INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha de Reporte		Periodo de Ejecucion	
1. Información de Operador			
Nombre de Operador	N° NIT	Teléfono	
TOTOGUAMPA	8170049844		
Nombre de Representante Legal	Número de Identidad	Teléfono Contacto 2	
WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN FAJARDO	1061793002	3105042226	
2. Información de Entidad Territorial			
Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado	
Departamento Cauca	891580016-8		
3. Información de Titulares de Derecho Atendidos			
Grupo de Edad 4 - 8 años 11 meses	Grupo de Edad 9 - 13 años 11 meses	Grupo de Edad 14 - 17 años 11 meses	
	3882		

BIENES Y SERVICIOS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TIEMPO (Dias)	COSTOS		FUENTES DE RECURSOS
DETALLE	PRODUCTO				UNITARIO	TOTAL	
RECURSO HUMA	MANIPULADORAS	UNIDAD	80	68	31.000	168.640.000	NACIÓN
COMBUSTIBLE	SUMINISTRO DE GAS	UNIDAD	314	68	112.000	35.196.800	NACIÓN
TRANSPORTE	TRANSPORTE DE ALIMENTOS	UNIDAD	3,5	68	25.000.000	87.500.000	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO MENSUAL	DESINFECTANTE LIQUIDO	1000 cc	551	68	2.200	1.212.750	NACIÓN
	DETERGENTE LAVAPLATOS	1000 cc	368	68	13.000	4.777.500	NACIÓN
	DETERGENTE ASEO GENERAL	1000 cc	368	68	9.000	3.307.500	NACIÓN
	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS	500 CC	280	68	5.500	1.540.000	NACIÓN
	PAPEL HIGIENICO	UND	280	68	2.500	700.000	NACIÓN
	ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE PLATOS	UND	497	68	1.001	497.497	NACIÓN
	ESPONJA ABRASIVA	UND	497	68	1.002	497.994	NACIÓN
	BOLSAS PLASTICAS PARA BASURA	UND	484	68	800	387.370	NACIÓN
ELEMENTOS DE ASEO GENERAL	Escoba plástica grande	UND	64	68	10.000	640.000	NACIÓN
	Trapero de hilaza, sin goma	UND	64	68	13.000	832.000	NACIÓN
	Cepillo largo cerdas duras	UND	64	68	8.000	512.000	NACIÓN
	Cepillo de mano cerdas duras	UND	64	68	5.000	320.000	NACIÓN
	Recogedor de basura plástico	UND	64	68	6.200	396.800	NACIÓN
	Balde plástico capacidad 12 lt.	UND	64	68	12.000	768.000	NACIÓN
	Kit de aseo	UND	100	68	100.000	10.000.000	NACIÓN
DOTACION R. H.	DOTACION MANIPULADORAS	UND	160	68	250.000	40.000.000	NACIÓN
ADMINISTRACIC	GASTOS ADMINISTRATIVOS	UND	3,4	68	10764999	36.600.997	NACIÓN
	SUBTOTAL OTROS COSTOS					**394.327.207**	
	TOTAL:					**1.360.532.304**	
						0	

Firma:

Nombre: WBEIMAR PIERLUIGI KASAMACHIN

Cédula 1061 793007.

REPRESENTANTE LEGAL CONTRATISTA

TEL: E-mail: