



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 1 de 8

INFORMACIÓN BÁSICA

Objetivo	Capacitar al personal manipulador de alimentos (auxiliares y ocasionales) de la bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO en Conservación e inocuidad y microorganismos	Fecha	25/09/2025
		Lugar	Zona Urbana
		Hora de Inicio	08: 00 AM
		Hora de Fin	09: 30 AM

Tipo de Reunión: Seguimiento ☒ Toma de decisiones ☐ Informativa ☐ Otros ☐

PARTICIPANTES †

Asistentes	Cargo	Asistencia	
		Si	No
Keiler Rengifo	Auxiliar de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yonleison Palacios	Auxiliar de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
José Rentería	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Carlos Ramírez	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Oscar Arrieta	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Carlos Ramírez	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yherfreider Robledo	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Jarles Bravo	Auxiliar de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Pedro Nel Cuesta	Auxiliar de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Jefferson Reyes	Auxiliar de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Ciro Quinto	Auxiliar de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Ángel Panesso	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Édison Becerra	Coord. De bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yordan Cuesta	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Nelly Vergara	Auxiliar de logística del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Francisco Zúñiga	Jefe de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
José Welmar Torres	Ocasional de bodega del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Moisés Mena R.	Supervisor Técnico del Operador CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	

ORDEN DEL DÍA

Aprobado

		Si	No
1	Saludo	X	
2	Presentación del tema conservación e inocuidad y microorganismos	X	
3	Sugerencias y recomendaciones	X	
4	Realización de un examen de la capacitación para una retroalimentación.	X	

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

Normatividad vigente y definiciones.

Aspectos importantes sobre conservación e inocuidad y microorganismos



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 8

QUE ES CONSERVACIÓN EN ALIMENTOS: Conjunto de procedimientos y técnicas para alargar la vida útil de los alimentos, evitando su deterioro, contaminación por microorganismos y la pérdida de sus propiedades naturales, como sabor, olor y textura.

QUE ES INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS: Mantener las buenas condiciones higiénica en toda la cadena alimentaria (producción, almacenamiento, distribución y preparación) para prevenir la contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas u otros peligros que puedan enfermarnos.

QUE SON LOS MICROORGANISMOS: son organismos tan pequeños que solo pueden verse con un microscopio y se encuentran en el agua, el suelo, el aire y en nuestro propio cuerpo: Bacterias, Hongos Protozoos, Algas y (virus)

ESTOS SON ALGUNOS TIPOS DE CONSERVACIÓN HAY EN ALIMENTOS.

1. Refrigeración y Congelación

Refrigeración: Mantiene los alimentos a bajas temperaturas (entre 0 y 5 °C), lo que retrasa el crecimiento de microorganismos y la actividad enzimática, pero no los elimina por completo.

Congelación: Se realiza a temperaturas muy bajas (por debajo de -18°C), deteniendo la actividad de los microorganismos y conservando los alimentos por mucho más tiempo.

2. Deshidratación: Este método consiste en la eliminación del agua del alimento, ya sea por calor (desechado) o por absorción (con sal o azúcar), para crear un ambiente en el que los microorganismos no puedan sobrevivir.

3. Tratamiento con Calor):

Pasteurización: Un tratamiento térmico suave que elimina la mayoría de las bacterias patógenas y enzimas, prolongando la vida útil sin alterar significativamente el alimento.

Esterilización: Un proceso de calor más intenso (por ejemplo, la UHT), que destruye casi todos los microorganismos, permitiendo una conservación a largo plazo.

4. Envasado al Vacío: Se elimina el aire del envase, lo que disminuye la exposición del alimento al oxígeno. Esto ayuda a prevenir la oxidación y la proliferación de microorganismos que requieren oxígeno para crecer, manteniendo la calidad y frescura por más tiempo.

5. Conservantes y Métodos de Curado:

Los conservantes naturales: Sustancias que funcionan al crear un ambiente hostil para los microorganismos y ralentizar la oxidación: Sal, Azúcar, Vinagre, Ajo, Limón, etc.

Conservantes químicos: Sales que se añaden a los alimentos para inhibir el crecimiento de microorganismos.

Métodos curados: Se usan agentes como la sal, el azúcar o el ahumado con humos para reducir la actividad del agua o crear un ambiente desierto para los patógenos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 3 de 8

A continuación, se adjuntan informe, evidencias fotográficas y listado de asistencia.

REGISTROS FOTOGRAFICAS



Firmando asistencia en la capacitación conservación e inocuidad y microorganismos

Lugar: bodega del COPT



Realizando la capacitación conservación e inocuidad y microorganismos

Lugar: bodega del COPT



Realizando la capacitación conservación e inocuidad y microorganismos

Lugar: bodega del COPT



Realizando la capacitación conservación e inocuidad y microorganismos

Lugar: bodega del COPT



Realizando la capacitación conservación e inocuidad y microorganismos

Lugar: bodega del COPT



Realizando el examen de la capacitación conservación e inocuidad y microorganismos

Lugar: bodega del COPT



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 4 de 8



Realizando el examen de la
capacitación conservación e
inocuidad y microorganismos

Realizando el examen de la
capacitación conservación e
inocuidad y microorganismos

Realizando el examen de la
capacitación conservación e
inocuidad y microorganismos

Operador	CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	Moisés Mena Ramos	Cargo	Supervisor Técnico		
Actividad	Capacitar al personal manipulador de alimentos (auxiliares y ocasionales) de la bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO en Conservación e inocuidad y microorganismo				
Fecha	25 - 09 - 2025	Hora	08:00 AM = 09: 30 AM		

NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA
MOISÉS MENA RAMOS	Moises Mena Ramos

Elaborado:
Supervisor Técnico Operativo

Revisado y Aprobado:
Jorge Mercado cogollo

Jorge Mercado E.

ANEXO:



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 5 de 8



Fecha: 25-09-2023	Hora de inicio: 08:00 AM	Hora final: 09:30 AM	Versión: 01 Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: CAPACITAR AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			Fecha de aprobación 07/05/2024
AUXILIARES Y OCASIONALES DEL BODEGA DEL CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO EN CONSERVACIÓN E HIGIENE Y MICROORGANISMOS.			

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	CELESTINO	1004137263	3044247031	COPT	AUXILIAR B.	CELESTINO
2	YON LEON PABLO	1045516431		COPT	AUXILIAR B.	YON LEON
3	JOSE PANTARÍA	71937593	3234697716	COPT	OCASIONAL	JOSE PANTARÍA
4	Carlos Ramirez A	1045506048	3135709454	OCASIONAL	OCASIONAL	CARLOS RAMIREZ
5	OSCAR AMIELA	7870276	3103636594	COPT	OCASIONAL	OSCAR AMIELA
6	CARLOS RAMOS	71937524	3127728877	OCASIONAL	OCASIONAL	CARLOS RAMOS
7	YHONFANDER BOBILDO C.	1007808628	7145481787	COPT	OCASIONAL	YHONFANDER
8	JORLES DIAVO	1130800512	3114846626	COPT	AUXILIAR	JORLES
9	PEDRO MALCOSTA	71982713	3135034938	COPT	AUXILIAR-B	PEDRO MALCOSTA
10	ANDRES DIAZ	1045505457	3135610560	COPT	AUXILIAR-B	ANDRES DIAZ
11	CIVIL FLORES	104549114	3217334116	COPT	AUXILIAR B.	CIVIL FLORES
12	ADRIEL PABLESSO	3.640874	3126955198	OCASIONAL	OCASIONAL	ADRIEL PABLESSO
13	EDINSON BIECERRA P	11.298562	310.3426061	COPT	TR-BODEGA	EDINSON BIECERRA
14	YORDAN CORTES	1045515687	3135528791	COPT	OCASIONAL	YORDAN CORTES
15	NETTY CRISTINA	43841837	314436082	COPT	TR-BODEGA	NETTY CRISTINA
16	FRANCISCO ZUÑIGA GUZMÁN	1045490964	3218159960	COPT	TR-BODEGA	FRANCISCO ZUÑIGA
17	JOSE WELMAR TORRES	71980447	3146047759	COPT	OCASIONAL	JOSE WELMAR
18						
19						
20						

Responsable de la capacitación MOISES MANO RAMOS



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 6 de 8



25 - 09 - 2025

1. QUE ES CONSERVACIÓN EN ALIMENTOS

Es el proceso para evitar y prevenir enfermedades, el cual es tener la inocuidad de los alimentos

✓ 5

2. DIGA LOS TIPOS DE CONSERVACION QUE SE EXPLICARON

al vacío = 1
Curado = 1
Pasteurizado = 0.5
Congelación = 0.5
Deshidratación = 1

= 4

= 9.0

Jefferson Andres Reyes
Edinson Becerra
Jorlen Bravo Pulacio
Francisco Zuniga G
Angel Puneso
Nelly Enith Vergara



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 7 de 8



25 - 09 - 2025

1. QUE ES CONSERVACIÓN EN ALIMENTOS

Es mantener los Alimentos en
un estado Inocuo, para evitar la
decomposición de los Alimentos, y Así
estar listos para el consumo humano.

2. DIGA LOS TIPOS DE CONSERVACION QUE SE EXPLICARON

Refrigeración, Congelación, pasteurización
esterilización, Deshidratación, Salado.
Por calor.

3.5

8.5

Corbo Ramirez Aguila

Corbo Ramirez

Oscar Arrieta

Jose weimer torrez

Jose Renteria

Yorkison Pulacinos



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 8 de 8



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



25 - 09 - 2025

1. QUE ES CONSERVACIÓN EN ALIMENTOS

ES un método que se utiliza para mantener los alimentos en un buen estado ejemplo en refrigeración congelación.

2. DIGA LOS TIPOS DE CONSERVACION QUE SE EXPLICARON

1. MODO SAL AZUCAR VINAGRA = 11
2. AHUMADO - REFRIGERACION - CONSERVACION
0.5 1.0 2.5

= 7.5

YherFreider Robledo

Yordan Werra

Pedro mal, werra

Ciro Juan OC

Keiler Rengifo



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 1 de 5

INFORMACION BASICA

Objetivo	Capacitar a las nuevas manipuladoras de alimentos del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO, sobre BPM y el manejo del Ciclo de Menú, las remisiones de entrega de alimentos y el diligenciamiento de los formatos del PSB de los comedores escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Distrito de Turbo.	Fecha	23/09/2025
		Lugar	Zona Urbana
		Hora de Inicio	11:39 AM
		Hora de Fin	01:13 PM

Tipo de Reunión: Seguimiento ☒ Toma de decisiones ☐ Informativa ☐ Otros ☐

PARTICIPANTES ↑

Asistentes	Cargo	Asistencia	
		Si	No
11 de marzo de 2025			
Erika Ruiz R.	Manipuladora de alimentos – Sede Porvenir	X	
Ana Cavadía	Manipuladora de alimentos – I. E. San José de Mulatos	X	
Yoice Lorena	Manipuladora de alimentos- I. E. Sagrado Corazón de Jesús	X	
Eva Enit Cogollo	Manipuladora de alimentos – C. E. Puya del Medio	X	
Georgina Murillo	Manipuladora de alimentos – Sede por confirmar	X	
Yobaira Fuentes	Manipuladora de alimentos – I. E. Piedrecitas Ppal.	X	
Morleis Morales	Manipuladora de alimentos. Sede por definir	X	
Melissa Córdoba R	Supervisora Técnica CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	

ORDEN DEL DIA

		Aprobó	
		Si	No
1	Saludo	X	
2	Presentación	X	
3	Capacitación sobre BPM, manejo del ciclo de menú, las remisiones de entrega de alimentos y el diligenciamiento de los formatos del PSB.	X	
4	Sugerencias y recomendaciones	X	

DESARROLLO DE LA CAPACITACION

Las Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**) son los principios básicos y prácticas 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 sean inocuos para la población. Los beneficios que se obtienen al trabajar con BPM son: Eliminar tareas duplicadas, incrementar la eficiencia y minimizar los errores en los procesos.

Alimentación Saludable y Sostenible



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 5

- **Tipos de complemento:** Se dieron a conocer los dos ciclos de menú utilizados dentro del programa para el suministro de la alimentación en sitio en los comedores escolares.

El ciclo de menú complemento se ofrece conforme a la cobertura asignada a cada institución educativa, con las porciones especificadas en gramos, las cuales están diseñadas para cumplir con los requerimientos nutricionales correspondientes a cada nivel escolar.

Por otro lado, el ciclo de menú de almuerzo está dirigido a los estudiantes que cursan la modalidad de media técnica, es decir, los grados 10° y 11°, así como a ciertas sedes educativas con horarios de clases particulares. Además, existe el ciclo de menú Olla Comunitaria PAIP – Plan Alimentario Indígena Propio, el cual consiste en ofrecer un complemento alimenticio que respeta y se ajusta a las tradiciones alimentarias de las comunidades indígenas.

- **Horarios de atención:** Los horarios de atención establecidos para las labores a desarrollar por las manipuladoras de alimentos en los comedores escolares, pueden ser modificados por cada sede, pero el CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO presta los servicios en los horarios de atención: 7:00am a 11:30am para la jornada de la mañana; 10:00am a 02:30pm para la atención del complemento Almuerzo; de 11:30am a 04:00pm para la jornada de la tarde. Se debe tener en cuenta que el horario de atención en el comedor escolar, puede ser modificado por las directivas de la sede educativa con la autorización de la Secretaría de educación.
- **Ciclos de menú:** el programa de alimentación escolar implementa un ciclo de menú de una duración de 20 días hábiles, es decir, teniendo en cuenta los días lunes a viernes de las cuatro semanas de un mes en curso.

Semana 1	Menú 1 al Menú 5
Semana 2	Menú 6 al Menú 10
Semana 3	Menú 11 al Menú 15
Semana 4	Menú 16 al Menú 20

Remisiones de entrega de alimentos en los comedores escolares: La comida que se proporciona en los comedores escolares de las Instituciones Educativas, tanto urbanas como rurales, así como en los Centros Educativo, se distribuye cada quince días, es decir, cada entrega se incluye la alimentación correspondiente a dos semanas; es decir, se envían juntas las raciones de la semana 1 y la semana 2, y en la siguiente entrega, las de la semana 3 y la semana 4.



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 3 de 5

En la remisión, los alimentos se organizan por categorías como granos, lácteos, cárnicos, entre otros, e incluyen el peso en kilogramos de cada uno. Además, se indica con claridad la cantidad de cada ingrediente que debe prepararse y el día específico de la semana en que debe utilizarse.

Se resalta la importancia de respetar estrictamente el ciclo de menú establecido, sin realizar cambios en las recetas ni en las porciones servidas. Además, se aclara que la única persona autorizada para efectuar ajustes en el menú o modificar las preparaciones es el coordinador operativo del operador, el ingeniero Jorge Mercado. En relación con la solicitud de gas, esta también debe hacerse con anticipación directamente al coordinador operativo, con el fin de evitar retrasos en la entrega de los alimentos a los estudiantes.

Dentro de la señalización que cuentan los comedores escolares, están las tablas de porcionadores y de gramajes para el servido de los alimentos. Panes, galletas, arroz, frijoles entre otros, aparecen especificados en cantidad de acuerdo al grado académico de los beneficiarios. se encuentran las tablas de dilución tanto para la preparación de la solución con detergente, como las concentraciones del desinfectante teniendo en cuenta las cantidades de agua y las áreas a desinfectar.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS



Capacitación a manipuladoras de alimentos.

Lugar: Oficinas Consorcio Operación PAE Turbo



Capacitación a manipuladoras de alimentos.

Lugar: Oficinas Consorcio Operación PAE Turbo



Capacitación a manipuladoras de alimentos.

Lugar: Oficinas Consorcio Operación PAE Turbo



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 4 de 5

Operador	CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO.			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	MELISSA CORDOBA RODRIGUEZ	Cargo	Supervisora Técnica		
Actividad	Capacitar a las nuevas manipuladoras de alimentos del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO, sobre BPM y el manejo del Ciclo de Menú, las remisiones de entrega de alimentos y el diligenciamiento de los formatos del PSB de los comedores escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Distrito de Turbo.				
Fecha	23 – 09 - 2025		Hora	11:39 AM – 01:13 PM	

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMAS
MELISSA CORDOBA RODRÍGUEZ	MELISSA CORDOBA R.

Elaborado:
Supervisores Técnicos Operativos

Revisado y Aprobado:
Jorge Mercado cogollo

Jorge Mercado C.

ANEXOS:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 5 de 5



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Fecha: 23 - Septiembre - 2025	Hora de inicio: 11: 39 am	Hora final: 01: 13 pm	Versión: 01	Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: Capacitar a las nuevas manipuladoras de alimentos del Consorcio Operación PAE Turbo sobre BPA y el manejo del ciclo de vida de los alimentos, las manipulaciones de entrada de alimentos y el almacenamiento de los alimentos del PAE de los congresos escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Distrito de Turbo.				

N°	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	PEREZ ROZ RODRIGUEZ	1046522210	31433899	Provenir	manipuladora	PEREZ
2	Ana Cavandía	1063180125	3105013437	Safoje mullato	manipuladora	Ana Cavandía
3	Yolice Lorena	1007340419	3145899641	Safoje mullato	manipuladora	Yolice
4	Eva Enit cogollo	83803181	3113579393	Pupya Medio	manipuladora	Eva cogollo
5	Sandra R. Namaria	39314194	3016801019	Provenir	manipuladora	Sandra R. Namaria
6	Yolice Fuentes	1001551789	3146869814	Pudve ceta	manipuladora	Yolice Fuentes
7	MAYELIS MORALES	1015189068	3108263410	Provenir	manipuladora	MAYELIS MORALES
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Responsable de la capacitación: Melissa Córdoba R. - Supervisora Técnica C.

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 Secretaría de Educación y Cultura	
CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO			Versión:01
ACTA DE VISITA			Fecha de aprobación: 07/05/2024
			Página 1 de 6

INFORMACION BASICA				
Objetivo	Verificar y reforzar los conocimientos en los ejercicios de las actividades diarias en los comedores escolares de los Establecimientos Educativos oficiales del Distrito de Turbo.	Fecha	09/09 /2025	
		Lugar	C.E. Puya del Medio sede Principal.	
		Hora de Inicio	06:40 AM	
		Hora de Fin	04:47 PM	
Tipo de Reunión: Seguimiento ☐ Toma de decisiones ☐ Informativa ☒ Otros ☐				
PARTICIPANTES ↑				
Asistentes		Cargo	Asistencia	
			Si	No
Luis Alberto Nieto R.		Presidente JAC. C.E. Puya del Medio sede Principal.	X	
Jenny Herica Noscué Vitonas.		Docente. C.E. Puya del Medio sede Principal.	X	
Francisco Javier Agamez.		Presidente JAC. C.E. Puya del Medio sede Punto Rojo.	X	
Jorge Enrique Peña.		Director. C.E. Puya del Medio sede Principal.	X	
Mari Villalba.		Presidente Junta de Padres. C.E. Puya del Medio sede Principal.	X	
Ludís Isabel Reyes Gonzales.		Manipuladora. C.E. Puya del Medio sede Principal.	X	
Sirley Cogollo.		Manipuladora. C.E. Puya del Medio sede Principal.	X	
Jenny Salcedo H.		Supervisora Técnica de Consorcio Operación Pae Turbo.	X	
ORDEN DEL DÍA			Aprobado	
			Si	No
1	Saludo.		X	
2	Presentación.		X	
3	Socialización de funciones de manipuladoras, acondicionamiento de espacio provisional para recibido de los alientos y demás.		X	
4	Inquietudes o varios.		X	
DESARROLLO DE LA VISITA				
El objetivo principal del Programa de Alimentación Escolar PAE es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y				



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE VISITA

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 6

jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. De acuerdo a lo anterior, el día 09 de septiembre del 2025 la Supervisora Técnica Jenny Salcedo, del operador Consorcio Operación Pae Turbo. Realizó visita de seguimiento, en el Comedor Escolar del Establecimiento Educativo Oficial ubicado en la zona Norte del Distrito de Turbo, con el propósito de verificar y reforzar con manipuladora de alimentos las BPM, ciclos de menú, constatar el diligenciamiento correcto de los formatos del Plan de Saneamiento Básico, el cumplimiento de ejecutar con responsabilidad los procesos de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos, limpieza dentro y fuera del comedor escolar.

El comedor escolar visitado fue el **Centro E. Puya del Medio sede Principal**, el cual cuenta con 132 cupos atendidos en jornada ordinaria. Pertenecientes a los titulares de derechos matriculados

- Mañana: 132 cupos – dos manipuladoras.

Asimismo, se socializó en compañía de la funcionaria de nutrición de la secretaria de educación lo relacionado al espacio provisional para la entrega de los alientos de los estudiantes, teniendo en cuenta que el lugar establecido para esa función está en proceso de arreglo mientras la junta de acción comunal y todo el personal involucrado de la comunidad puedan organizar completamente los daños causados por los vientos en el tejado del establecimiento. Se dejó claridad de las funciones de las manipuladoras dentro del comedor escolar, de otra parte, el rector se compromete a estar al pendiente de que esos arreglos se hagan lo más pronto posible y así no afectar el desempeño de los estudiantes en su lugar habitual; los líderes asistentes a la reunión estuvieron de acuerdo a todo lo que se estableció y se dejaron recomendaciones de acuerdo a como se debe proceder en días de no clase al momento de entrega de paquetes o preparar doble menú.

OBSERVACION: Se adjuntan evidencias fotográficas y listado de asistencia.

REGISTROS FOTOGRAFICAS



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE VISITA

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 3 de 6



Comedor escolar.

**Lugar: C.E. Puya del Medio
sede Principal.**



Dos Aulas de clase.

**Lugar: C.E. Puya del Medio
sede Principal.**



Comedor escolar,

**Lugar: C.E. Puya del Medio
sede Principal.**



Área de Preparación y alistamiento.

**Lugar: C.E. Puya del Medio
sede Principal.**



Área de entrega.

**Lugar: C.E. Puya del Medio
sede Principal.**



Área de preparación averiada por la
falla geológica.

**Lugar: C.E. Puya del Medio
sede Principal.**



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE VISITA

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 4 de 6



Área de preparación averiada por la falla geológica.

Lugar: C.E. Puya del Medio sede Principal.



Área de preparación averiada por la falla geológica.

Lugar: C.E. Puya del Medio sede Principal.



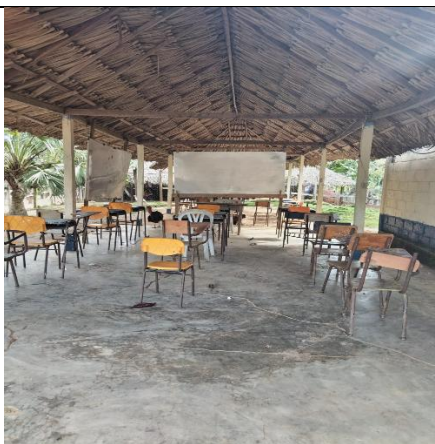
Área de entrada.

Lugar: C.E. Puya del Medio sede Principal.



Área de lavado averiada por falla geológica.

Lugar: C.E. Puya del Medio sede Principal.



Espacio provisional para alimentación de los estudiantes.

Lugar: C.E. Puya del Medio sede Principal.



Espacio provisional para alimentación de los estudiantes.

Lugar: C.E. Puya del Medio sede Principal.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE VISITA

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 5 de 6

Operador	Consortio Operación Pae Turbo.			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	JENNY SALCEDO H.	Cargo	Supervisores Técnicos		
Actividad	Verificar y reforzar los conocimientos en los ejercicios de las actividades diarias en los comedores escolares de los Establecimientos Educativos oficiales del Distrito de Turbo en la zona Norte.				
Fecha	09- 09 - 25	Hora	06:40 AM – 04:47 PM		
NOMBRES Y APELLIDOS		FIRMAS			
Jenny Salcedo Hinestroza.					
Elaborado: Supervisor Técnico Operativo		Revisado y Aprobado: Jorge Mercado cogollo 			



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE VISITA

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 6 de 6



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



Fecha: 09/ Septiembre / 2025	Hora de inicio: 06:40 AM	Hora final: 04:47 PM	Versión: 01	Página 1 de 1		
Objetivo de la actividad: Verificar y reforzar los conocimientos en los ejercicios de las actividades diarias en los comedores escolares de los Establecimientos Educativos oficiales del Distrito de Turbo.			Fecha de aprobación 10/01/2025			
Nº	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	Luis Alberto Nieto R	10765810	3113802466	Puya del Medio	Presidente JAE	Luis Alberto Nieto
2	Jenny Herica Norue Vitoria	1067322039	3148057503	C.E Puya Medio	Docente	Jenny H
3	Francisco Javier Igamici	1041264244	3103944587	Punto Rojo	Presidente JAE	Francisco
4	Jorge E. Peña	71980806	3112624713	C.E Puya Medio	Director	Jorge E. Peña
5	Mayra Villalba	8174210	3128920769	Puya del Medio	Presidencia A	Mayra
6	Ludis Reyes	52930688	3406207736	Puya Medio	Manipuladora	Ludis
7	Sirley Cogollo	1041254791	3135937641	Puya Medio	Manipuladora	Sirley C
8	Jenny Salcedo H.	1045471203	3113379134	C. OPT.	Supervisora Técnica	Jenny SH
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						