



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 6

INFORMACION BASICA

Objetivo	Capacitar al personal de Bodega y ocasionales de la empresa Consorcio Operación PAE Turbo en BPM mediante el almacenamiento de alimentos en la bodega teniendo como base la rotación de productos.	Fecha	31/10/2025
		Lugar	Zona Urbana
		Hora de Inicio	09:00 AM
		Hora de Fin	10:00 AM

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

PARTICIPANTES ↑

Asistentes	Cargo	Asistencia	
		Si	No
Germán Ochoa Holguín	Conductor del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yorleison Palacios	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Keiler Rengifo	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Pedro Nel Cuesta	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
José Rentería	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Santos Hidalgo	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Julio César Maturana	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Oscar Arrieta	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Ángel Panesso Mena	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Marlon Chaverra	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yherfreider Robledo C	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Juan Esteban Moreno	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Alex Ayala Díaz	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Omar David Moreno	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Wilson Steven Cuesta	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Andrés Felipe Atencio	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Daniel Ríos Mena	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
José Weimar Torres	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Jhon Smith Moreno Díaz	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yordan Cuesta	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Carlos Alberto Ramírez	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
James Ríos Gonzáles	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Luis Chavarriaga	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Jarles Bravo	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Andrés Ruiz	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Ciro Quinto	Auxiliar de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Diover Camilo Angulo	Conductor del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Carlos Ramírez	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Edinson Becerra	Coordinador logístico del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 6

Luis Fernando Pandales	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Nelly Enith Vergara	Auxiliar de logística del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Yuberson G. P.	Trabajador ocasional del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Luis Yerson Lemus P.	Supervisor Técnico del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Francisco Zúñiga	Jefe de bodega del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	
Melissa Córdoba R	Supervisora Técnica del CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A continuación, se dará a conocer el desarrollo de la capacitación realizada con el personal de bodega y ocasionales del Consorcio Operación PAE Turbo:

- Presentación.
- Definiciones y normatividad vigente
- Aspectos relevantes sobre la rotación de productos.
- Dudas, respuestas y retroalimentación

Presentación: se realiza la bienvenida a todos los asistentes a la capacitación a realizar en la bodega.

Definiciones y normatividad vigente: se dan a conocer las definiciones principales según la normatividad vigente que rige para el almacenamiento de los alimentos en la bodega del consorcio como la Resolución 2674 de 2013 en su Capítulo VII, Art 28 y aspectos relevantes como los utensilios y equipos necesarios, las temperaturas de congelación y refrigeración y el almacenamiento según la naturaleza de cada producto.

La rotación de productos en una bodega de alimentos es vital para garantizar la inocuidad y frescura, minimizar pérdidas económicas por caducidad, y mantener la calidad de los productos. Permite aplicar el principio de "primero en entrar, primero en salir", asegurando que los alimentos más antiguos se consuman antes, evitando así que expiren y se conviertan en un riesgo para la salud.

La rotación de productos dentro de la bodega de almacenamiento de alimentos del Programa de Alimentación Escolar, tiene grandes beneficios:

Seguridad alimentaria: Sirve para garantizar que los alimentos no hayan superado su fecha de caducidad, previniendo así el consumo de productos en mal estado que pueden ser peligrosos para la salud.

Reducción de pérdidas: Al utilizar primero los productos más antiguos, se minimizan las pérdidas por deterioro, desperdicio y caducidad, lo cual protege las ganancias del negocio.

Mantenimiento de la calidad: La rotación ayuda a que los productos se mantengan frescos y en las mejores condiciones posibles. Esto es especialmente importante para productos perecederos.



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 3 de 6

Optimización del espacio: Una correcta rotación facilita la gestión del espacio de almacenamiento, liberándolo para recibir nuevo inventario.

Cumplimiento normativo: Evita infracciones y sanciones legales, ya que almacenar o distribuir alimentos vencidos es una falta grave.

Mejora de la experiencia del cliente: Al asegurar que los productos disponibles están frescos y dentro de su vida útil, se mejora la percepción del servicio y la satisfacción del cliente.

Todo el personal de bodega debe estar en la capacidad de verificar el estado de los productos que se entregan en bodega, con el objetivo de separar los dañados y defectuosos, para que se pueda realizar el debido proceso de reposición con el proveedor.

Las manipuladoras de alimentos en los comedores escolares deben garantizar también la trazabilidad de los alimentos, haciendo uso de los primeros que reciben y entregándolos en su totalidad, para dar paso a los nuevos alimentos. Esto permite también garantizar las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos que son suministrados a los estudiantes de las instituciones educativas oficiales del distrito de Turbo.

Finalmente, se realizó una retroalimentación sobre los conceptos vistos dentro de la capacitación.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Capacitación sobre la Rotación de Productos en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la Rotación de Productos en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la Rotación de Productos en bodega.

Lugar: Bodega Operador 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 6



Capacitación sobre la Rotación de Productos en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la Rotación de Productos en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la Rotación de Productos en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT

Operador	CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO.			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	Equipo PAE		Cargo	Supervisores Técnicos	
Actividad	Capacitar al personal de Bodega y ocasionales de la empresa Consorcio Operación PAE Turbo en BPM mediante el almacenamiento de alimentos en la bodega teniendo como base la rotación de productos.				
Fecha	31 – 10 – 2025		Hora	09:00 AM - 10:00 AM	
NOMBRES Y APELLIDOS			FIRMAS		
MELISSA CÓRDOBA RODRÍGUEZ			MELISSA CORDOBA R.		

Elaborado:
Supervisores Técnicos Operativos

Revisado y Aprobado:
Jorge Mercado cogollo

Jorge Mercado E.

ANEXOS:



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 5 de 6



Fecha: 31 - octubre - 2025	Hora de inicio: 09:00 am	Hora final: 10:00 am	Versión: 01	Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: Capacitar al personal de bodega y ocasionales de la empresa colfitecno de la operación PAE TURBO en BPA mediante el fortalecimiento de alimentos en bodega teniendo en cuenta la rotación de productos.				

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	Germán Ojeda	71992979	3232508992	C.O.P.T.	Cooperativista	Germán Ojeda
2	Yonelson Pardo	701551539	3041241031	C.O.P.T.	Cooperativista	Yonelson Pardo
3	Calderón Rengifo	100473703	3041241031	C.O.P.T.	Cooperativista	Calderón Rengifo
4	Pedro Nel Costa	71482222	3135034928	C.O.P.T.	Auxiliar B	Pedro Nel Costa
5	José Rentería	71977597	3234695516	C.O.P.T.	Ocasional	José Rentería
6	Santos Hiedra	71350535	321807101	C.O.P.T.	Ocasional	Santos Hiedra
7	Julio Cesar Anguiano	71350491	3106558812	C.O.P.T.	Ocasional	Julio Cesar Anguiano
8	Oscar Ariza	78702276	310636594	C.O.P.T.	Ocasional	Oscar Ariza
9	David Pardo	3640274	316596109	C.O.P.T.	Ocasional	David Pardo
10	Marlon Chameza	1075515295	323336421	C.O.P.T.	Ocasional	Marlon Chameza
11	Urbano Rebeco C.	1001868628	314581284	C.O.P.T.	Ocasional	Urbano Rebeco C.
12	Juan Esteban Moreno C.	104652732	3106909704	C.O.P.T.	Ocasional	Juan Esteban Moreno C.
13	Alex Ariza	1038783730	323357633	C.O.P.T.	Ocasional	Alex Ariza
14	Omar David Moreno	1002087523	3002852791	C.O.P.T.	Ocasional	Omar David Moreno
15	Wilson Steven Cuesta	10451487509	3213380439	C.O.P.T.	Ocasional	Wilson Steven Cuesta
16	Andrés Felipe Atencio	1001015787	3011074347	C.O.P.T.	Ocasional	Andrés Felipe Atencio
17	Daniel Rios Mena	1045528531	3145456253	C.O.P.T.	Ocasional	Daniel Rios Mena
18	José Neimar Toms	71980447	314684778	C.O.P.T.	Ocasional	José Neimar Toms
19	John Smith Moreno Diaz	103926870	3233410417	C.O.P.T.	Ocasional	John Smith Moreno Diaz
20	Yordan Cordera	104555687	3135528791	C.O.P.T.	Ocasional	Yordan Cordera



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 6 de 6

Fecha: 31 - octubre - 2025	Hora de inicio: 09:30 am	Hora final: 10:00 am	Versión: 01	Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: Capacitar al personal de Bodega y ocasionales de la empresa				
Consorcio Operación PAE Turbo en BPM mediante el almacenamiento de alimentos en la bodega				
Teniendo como base la rotación de productos.				

N°	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	Carlos Alberto Ramirez	719715351	3127728843	paeturbo	Asesorial	Carlos Ramirez
2	JAMES TRIOZ PARRISER	71350989	3106413931	PAE Turbo	Ocasional	James
3	Luis Carlos Chaves	1010363598	3224927057	PAE Turbo	Ocasional	Luis
4	JAYLES BRAVO	1130804312	3114846626	PAE	AUXILIAR-B	Jayles
5	ANDRÉS MUZ	1043503452	3135610568	COPET	AUXILIAR-B	Andrés
6	Andrés	648491169	3217334146	COPET	AUXILIAR-B	Andrés
7	Diana Ramirez	1046512706	3234185991	PAE	Ocasional	Diana
8	Carlos Ramirez	1045506048	315309154	C.O.P.T.	Ocasional	Carlos
9	EDISON BARRERA	11798562	3102425061	COPET	J. BARRERA	Edison B.P.
10	Luis Armando Hernandez	1193246764	3054922965	PAE Turbo	Operador	Luis
11	Kelly Enghel	42551108	3144316011	COPET	AUXILIAR-B	Kelly
12	YUBER PARRISER	71931970	3105986280	PAE	Operador	Yuber
13	Luis Armando PARRISER	1046527023	3145491497	COPET	Operador T.	Luis
14	MANUEL LUIS	10457490964	3218114968	COPET	J. PARRISER	Manuel
15	FELISA EDORES R.	1045517317	3209476714	COPET	Supervisor de Felissa E.	Felissa
16						
17						
18						
19						
20						



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 6

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	08/10/2025
		Lugar	Zona Urbana Oficinas Consorcio Operación PAE Turbo
		Hora de Inicio	08:30 AM
		Hora de Fin	03:02 PM

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

PARTICIPANTES ↑

Asistentes	Cargo	Asistencia	
		Si	No
Villeidi Liceth Bravo B.	Manipuladora de alimentos – IE Currulao Principal	X	
María Leida Oquendo	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Margi Úsuga Doria	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Ana María Ramírez	Manipuladora de alimentos – IE Currulao Principal	X	
Vanessa Pacheco V	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Luz Stella Pérez	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Naudith Chantaca	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Claudia Charrasquiel	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Damaris Saavedra	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Karen Tatiana Licon	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Diana Saldarriaga Ortiz	Manipuladora de alimentos – IE Currulao Principal	X	
Paula Andrea Miranda	Manipuladora de alimentos – IE Currulao Principal	X	
Darlys Hernández Bello	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Yoisí Yulieth Lyons P.	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Yarleidys Berrio Ramos	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Blenis E Coa M.	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Analfi López Ramos	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Diana Velásquez	Manipuladora de alimentos – IE San José Principal	X	
Melissa Córdoba R	Supervisora Técnica CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO	X	



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 6

ORDEN DEL DIA

Aprobó

Si

No

1 Saludo

X

2 Presentación

X

3 Inducción a las labores como manipuladoras de alimentos en los comedores escolares de la Institución Educativa San José – La Salle, las BPM, la interpretación de las remisiones de entregas de alimentos y los ciclos de menú.

X

4 Sugerencias y recomendaciones

X

DESARROLLO DE LA CAPACITACION

“Un 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”. **Res 2674/2013**

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.

Un aspecto relevante a manejar dentro de los comedores escolares, es la rotación de productos, en donde los primeros en ser entregados en el comedor escolar, sean los primeros en ser consumidos, y posteriormente, los últimos en llegar, sean los últimos en ser suministrados a los estudiantes.

El almacenamiento de los alimentos debe darse de acuerdo a la naturaleza de cada uno. En ese orden de ideas, los alimentos perecederos como las carnes deben ser almacenados en congelación, los abarrotes se almacenan lejos de fuentes de humedad que puedan deteriorarlos. Productos como panes, ponqués se consumen en el menor tiempo posible, pues su vida útil es muy corta. Todos estos aspectos deben ser tenidos en cuenta en caso de que se presenten eventualidades con los días de clase de los estudiantes y los ciclos de menú deban ser modificados, previamente sean autorizados por el coordinador operativo y Secretaría de Educación.

Alimentación Saludable: “Una alimentación saludable es la que proporciona la energía y los nutrientes necesarios para que el organismo funcione bien. Estos nutrientes son proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y agua.” **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO**



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 3 de 6

Programa de Alimentación Escolar: El programa de alimentación escolar se creó con el objetivo brindar un complemento alimentario a los estudiantes en las instituciones educativas durante su jornada académica, la cual permite garantizar la permanencia en esta.

Tipos de complemento y Ciclos de Menú: Se dieron a conocer los dos ciclos de menú utilizados dentro del programa para el suministro de la alimentación in situ 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 en los comedores escolares: 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: 7:00 am a 11:30 am para la jornada de la mañana; 10:00 am a 02:30 pm para la atención del complemento Almuerzo; de 11:30 am a 04:00 pm para la jornada de la tarde. Cabe resaltar que cada institución es autónoma de la aceptación del horario indicado por el operador, dado que en algunas sedes educativas este puede variar, según las condiciones de desplazamiento de los estudiantes, la población objetivo, entre otros.

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, sedes y centros educativos, tanto urbanas como rurales, así como en los Centros Educativo, se distribuye cada quince



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 4 de 6

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.

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 5 de 6



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

Operador	CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO.			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	Melissa Córdoba Rodríguez	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	08 – 10 - 2025		Hora	09:11 AM – 03:02 PM	

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMAS
MELISSA CÓRDOBA RODRÍGUEZ	Melissa Córdoba R.

Elaborado:
Aprobado:
Supervisores Técnicos Operativos

Revisado y
Jorge Mercado cogollo

Jorge Mercado E.

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 6 de 6



Fecha: 08 - Julio - 2025	Hora de Inicio: 09:11 am	Hora final: 03:02 pm	Versión: 01 Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: Capacitar a las nuevas manipuladoras de alimentos de Consorcio Operación PAE Turbo sobre BPM y el manejo de ciclo de vida de platos, las manipulaciones de entera de alimentos y el diligenciamiento de los formatos del PEB en los comedores escolares de las instituciones educativas oficiales del Distrito de Turbo.			

N°	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	Vilhelmi leidy Bravo Bonito	1002166780	3142917431	I.E. Curuleo	manipuladora	Vilhelmi Bravo
2	Maria leidy oquendo	10451108537	3022432868	I.E. San José	Manipuladora	Maria oquendo
3	MARCELYN OROZCO	39225913	3746970533	I.E. San José	manipuladora	marceilyn
4	Ana Maria Ramirez	1152708267	3075578189	I.E. Curuleo	manipuladora	Ana Maria Ramirez
5	Vanessa Pacheco U.	1002087747	3108477451	I.E. San José	Manipuladora	Vanessa Pacheco
6	Lucaselo Perez	1145587419	3726703987	I.E. San José	manipuladora	LUCASLO
7	NAUDELITH CHENDECA	39322021	3146237299	I.E. San José	manipuladora	NAUDELITH CH.
8	Claudia Chacaguel	39391037	3008343199	I.E. San José	manipuladora	Claudia Chacaguel
9	PATRICIA S. SANCHEZ	32277648	3137837035	I.E. San José	Manipuladora	Patricia S.
10	Patricia Tatiana Ilicona	1015511839	3017438072	I.E. San José	manipuladora	Patricia Ilicona
11	Diana Patricia Salazar Oñate	43288028	3123918276	I.E. Curuleo	manipuladora	DPSO
12	Paula Andrea Miranda R	1007667694	3113298818	I.E. Curuleo	manipuladora	Paula Miranda
13	Darlys Hernandez P. Ocho	1002086308	3147481469	I.E. San José	Manipuladora	Darlys H.B.
14	Yasly Gileth Lyra Perez	1001669522	3234710273	I.E. San José	Manipuladora	Yasly Lyons
15	Yarelis Bravo Ramos	1028815596	3212751584	I.E. San José	Manipuladora	Yarelis S.
16	Blenis E. Cona M.	1078572473	3104759896	I.E. San José	manipuladora	blenis
17	Paula Lopez Ramos	1071432403	3275828066	I.E. San José	manipuladora	Paula
18	Pranir Velazquez	1015549569	3018457846	I.E. San José	manipuladora	Pranir
19						
20						

Responsable de la capacitación

Melissa Colabita Cadiz - Supervisora Técnica