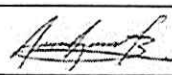


		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN		PÁGINA 1 de 12
		INSTITUCIONES EDUCATIVAS		FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: AYAPEL	FECHA: 12/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Socializar al personal manipulador, la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos. ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas. ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones Industrializadas RI (cuando aplique). ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto. ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE. ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM o complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. ✓ Sensibilizar al personal manipulador , en todo lo referente a las indicaciones para tener una alimentación saludable	
TEMAS TRATADOS Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales. Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación: ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico) ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,	

	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 2 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Condiciones de almacenamiento, Rotulado de Alimentos. Control de Temperaturas de Conservación, preparación y servido de Alimentos.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RI, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RI a los beneficiarios del programa (cuando aplique).
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfaticando como asegurar el agua).
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
 - Definición de seguridad industrial
 - Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
 - Peligro y denominación de los peligros.
 - Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
 - Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de las materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 3 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de Raciones Industrializadas RI, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ **ENTREGAS DE RI:** Al momento de realizar las entregas de los Raciones Industrializadas RI a los beneficiarios (en caso que aplique) se debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
 - Almacenar las RI (cuando aplique) en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
 - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
 - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.
 - Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RI y en las manos del beneficiario.
- ✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
- ✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
- ✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
- ✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
- ✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
- ✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.



Alimentos
Aprender



Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 8

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por:

Antonio Román B.

Acta N°:

1

Tema: BPM, Ciclos De Menu, Conservación De Alimentos y SGSST

Fecha:

12/01/2026

Lugar: CENA - AYAPET

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
1	Nelfida Salgado Arrieta	25808579	Manipuladora	M. Montessori	3105236543	Nelfida Salgado
2	Flordalbo Mendez	50996825	Manipuladora	M. Montessori	3122996970	Rosalia Bayreindiz
3	Damaris Mauissa	50940709	Manipuladora	M. Montessori	3217100724	Damaris M.
4	Mirlenis Urrego	1066516791	Manipuladora	M. Montessori	3215668391	Ricardo Jugo
5	Damaris Guerra	25808256	Manipuladora	M. Montessori	3234690415	Damaris
6	Juz Marina Cadena	50993304	Manipuladora	Sagrado C.	3006706479	Damaris Guerra
7	Yosmin Coniaco Palencia	50992646	Manipuladora	Sagrado C.	3148488410	Yosmin Coniaco
8	Yosmin Garavito M.	50995833	Manipuladora	Sagrado C.	3113893248	Yosmin Garavito
9	Manisol Morales	1066523314	Manipuladora	La Estrella	3022711476	Manisol Morales
10	Teresa Rodriguez	52390222	Manipuladora	La Estrella	3205150892	Teresa R.
11	Nayivis Garcia	1066510942	Manipuladora	La Estrella	3044198372	Nayivis Garcia
12	Yosmin Aviler Ricardo	39258576	Manipuladora	La Estrella	305287363	Yosmin Aviler
13	Merys Jua Ramos Montiel	1066509565	Manipuladora	Madre Laura	3205145722	Merys Jua Ramos
14	Rosalia Oviedo	25807467	Manipuladora	Madre Laura	3207030603	Rosalia Oviedo
15	Teolista Palencia	25809322	Manipuladora	Pablo VI	3103591995	Teolista Palencia

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
16	Emenita Castro	25809714	Manipuladora	Pablo VI	3145321170	Emenita Castro
17	Arleny Guerrero	50995170	Manipuladora	Pablo VI	3046560083	Arleny Guerrero
18	Ledis Zambrano	50994261	Manipuladora	Pablo VI	3112327879	Ledis Zambrano
19	Ledis Mendez Medina	50993118	Manipuladora	Pablo VI	3103634888	Ledis Mendez
20	Monica San Payo. T	1066524162	Manipuladora	Pablo VI	3145137071	Monica San Payo
21	Aleida Cabo	25809891	Manipuladora	Pablo VI	3127996969	Aleida Cabo
22	Mabel Ruiz Suarez	50993744	Manipuladora	Maia Auxiliadora	3107082747	Mabel Ruiz
23	Sixta Rivera	1066516428	Manipuladora	M. Auxiliadora	3147155575	Sixta Rivera
24	Joyda Herrera	1047434195	Manipuladora	M. Auxiliadora	315741746	Joyda Herrera
25	Maldita Duredo Vuelvas	1066511446	Manipuladora	M. Auxiliadora	312750022	Maldita Duredo
26	Ledis Rojas	50992830	Manipuladora	Marco Fidel	3104626101	Ledis Rojas
27	Eladio Carmona M.	25807170	Manipuladora	Marco Fidel	3213896702	Eladio Carmona
28	Felicio Arrieta	25805827	Manipuladora	Marco Fidel	3226275250	Felicio Arrieta
29	Zuly F. Medina A.	50994825	Manipuladora	Marco Fidel	3118343632	Zuly F. Medina
30	Dina Luz Peña P.	50995678	Manipuladora	Marco Fidel	ND	
31	Tulia Hernandez D.	50992645	Manipuladora	Simon Bolivar	3127882101	Tulia Hernandez
32	Rosa E. Paternino	50992946	Manipuladora	Simon Bolivar	3107763263	Rosa E. Paternino
33	Mario Victoria Calderon	25806628	Manipuladora	Simon Bolivar	3126725099	Mario Victoria

			GOBERNACIÓN DE	CODIGO: PAE-PC- U1
			CORDOBA	VERSIÓN: 1
			PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	
			INSTITUCIONES EDUCATIVAS	PÁGINA 3 de 8
			FECHA: ENERO DE 2026	

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
34	Yolledis Mercado	1066512896	Manipuladora	Simon Bolivar	321810680	Yolledis Mercado
35	Dellania Villareal	25808072	Manipuladora	Simon Bolivar	3116689230	Dellania Villareal
36	Sol Palencia	25805774	Manipuladora	Simon Bolivar	3123420068	Sol Palencia
37	Ana Avila	50993929	Manipuladora	Divino niño	323896472	Ana Avila
38	Ledis Corrao	104380371	Manipuladora	Divino niño	3215674817	Ledis Corrao
39	Ana J. Chopera	25808492	Manipuladora	Divino niño	3233551250	Ana Chopera
40	Pomaira Grao Torres	50996050	Manipuladora	I.E. Cecilia P.	3145473385	Pomaira Li
41	Delis Martinez	50996843	Manipuladora	I.E. Cecilia P.	3207561840	Delis Martinez
42	Anny Mier Villaraga	1066511978	Manipuladora	I.E. Cecilia P.	3216426690	Anny Mier
43	Isren Palencia	50996384	Manipuladora	Barandilla	3207746567	Isren
44	Sania Guerra	1003286516	Manipuladora	Corea	3218955732	Sania Guerra
45	Yolanda Suarez P.	50994306	Manipuladora	San Jose Sebe	3146727443	Yolanda S
46	Daniela Guerra P.	50995844	Manipuladora	M. Aux Pondon	3126148879	Daniela C
47	Olivia Luna Tenorio	1066509974	Manipuladora	Plan de Mesa	3118467966	Olivia Luna
48	Neira Castro	25808491	Manipuladora	La Uchra	3228932397	Neira Castro
49	Rosalba Belin. S.	50995307	Manipuladora	Jas Gaudas	3226805185	Rosalba Belin
50	Catalina Ramos.	100779820	Manipuladora	N. S. Rosario	3215105101	Catalina Ramos
51	Viliana Anaya Perez.	1066513734	Manipuladora	N. S. Rosario	3206279207	Viliana Anaya
52	Posiris Ballesta.	50993697	Manipuladora	N. S. Rosario	3235919083	Posiris Ballesta

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
53	Nailis Jenís	50995490	Manipuladora	Nva Esperanza	3207541294	nailis Jenís
54	Carmen Herrera	50964867	Manipuladora	E.N. San Juanino	3175705023	Carmen H/E
55	Jocely Gonzalez	5094362	Manipuladora	E.N. Santa Ana	3127721689	Jocely Gonzalez
56	Marta Irene Lopez	25807006	Manipuladora	E.N. Juan Pablo II	3225936230	Marta Lopez
57	Anny Vanegas Navarro	10044124900	Manipuladora	Almanzo	3117575511	Anny Vanegas
58	Rafael Corbas	1104412497	Manipuladora	Alfonso Lopez	3215247209	Rafael Corbas
59	Sneider Suarez	50995101	Manipuladora	Alfonso Lopez	3147899405	Sneider S.
60	Saulth De OroCorpos	1003286786	Manipuladora	Cuchillo	9204427244	Saulth de Oro
61	Jedís Díaz	50994548	Manipuladora	Las Morias.	3122219944	Jedís Díaz
62	Mayerlin Amieta	1003286876	Manipuladora	La mina	3128426669	Mayerlin A.
63	Denís Solazano	50994562	Manipuladora	El Panuelo	3225857027	Denís S.
64	Ana Victoria Martinez	64748689	Manipuladora	Santa Elena	3113715377	Ana Victoria
65	Candelaria Contreras	50994184	Manipuladora	Marralu	3002785427	Candelaria
66	Diana Luz Contreras	1007565039	Manipuladora	Marralu	3225325645	Diana Luz Contreras
67	Carmen Hernandez	1066517191	Manipuladora	La amistad	3126488388	Carmen Hernandez
68	Karen Tejeda	1003287921	Manipuladora	Santa Rosa.	3218793215	Karen Tejeda
69	Minira Pereira	39279750	Manipuladora	La Primavera	320707039	Minira Pereira
70	Maria Palomino	50964655	Manipuladora	Montexy.	3233697853	MARIA Palomino
71	Dina Luz Palomino	50993718	Manipuladora	El cedro.	3117498976	Dina Palomino

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
72	Elida Gálvez	25834449	Manipuladora	El cuadro P.	NO	
73	Nancy Rodríguez	21809676	Manipuladora	El cuadro P.	3136755077	Mary Rodríguez
74	Carmen Montez	39282039	Manipuladora	Santa María	3226796671	Carmen Montez
75	Paola Herrera	1066510979	Manipuladora	Mira Lindo.	3122862410	Paola Herrera
76	Ingrid Flores Díaz	1066518240	Manipuladora	Once Cogui	3117913625	Ingrid Flores
77	Sandith Palomino	50996191	Manipuladora	Virgen Guadalupe	3205828508	Sandith Palomino
78	Aideeth Alian	1066513231	Manipuladora	Playa Blanca	3106354788	Aideeth Alian
79	Juz Santedo	50995906	Manipuladora	Playa Blanca	3106919972	Luz Santedo
80	Mañón Arcia	50964591	Manipuladora	J. Rafael Pen	3143878641	Mañón Arcia
81	Nicolasa Sierra	25819215	Manipuladora	Nuevo Oriente	3146661844	Nicolasa Sierra
82	Aracely Iobdo U.	50995650	Manipuladora	Las Palmas	3103606278	Aracely Iobdo U.
83	Yamileth Hoyos	1067844567	Manipuladora	Gamba	3106007523	Yamileth Hoyos
84	Mary Luz Castro	25809221	Manipuladora	Jos Negritos	3108918886	Mary Luz Castro
85	Omaira Cobo	1066509957	Manipuladora	J.E Sincelajito	3206964795	Omaira Cobo
86	Denís Mejía	25809834	Manipuladora	J.E Sincelajito	3146918023	Denís Mejía
87	Argemira Paternina	25806588	Manipuladora	Barcelona	3103618563	Argemira Paternina
88	Sulay Cardenas	34950753	Manipuladora	Hato de Caña	3217443479	Sulay Cardenas
89	Kellys Restrepo	1038127733	Manipuladora	S.T. Aquino	3143033948	Kellys Restrepo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

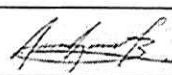
N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
90	Sandra Acevedo	1066517504	Manipuladora	San Isidro	3233880824	Sandra Acevedo
91	Argenida Vergara	25810378	Manipuladora	I.E. Popales	3104047531	Argenida Vergara
92	Omaira Muñoz	50996203	Manipuladora	I.E. Popales	3226240150	Omaira Muñoz
93	Margelis Rangel	39279137	Manipuladora	I.E. Popales	3116909429	Margelis Rangel
94	Antonio Batín	25809806	Manipuladora	Santa Teresita	3106942244	Antonio Batín
95	Yorlevis Miranda	1066513576	Manipuladora	San Luis	3137610877	Yorlevis Miranda
96	Diana Elena Lopez	1066525639	Manipuladora	San Jose	3103608296	Diana Lopez
97	Denís Rosa Ahaya	50995100	Manipuladora	C.E. Cano Honda	3147575104	Denís Rosa Ahaya
98	Yulibet Guerra	1064709784	Manipuladora	Coracoli	3219427534	Yulibet Guerra
99	Ana Julia Meza P.	1038437086	Manipuladora	San Jeronimo	3128167828	Ana Julia Meza P.
100	Edilma Herrera	1066520802	Manipuladora	San Jeronimo	3127108784	Edilma Herrera
101	Wendy Muñoz	1003286369	Manipuladora	Corral zona	3216389648	Wendy Muñoz
102	Elvira Suarez	1038434722	Manipuladora	Parcelas Linder	3001754692	Elvira Suarez
103	Reina Hrazo	50995042	Manipuladora	Los nidos	3217682042	Reina Hrazo
104	Maira Diaz Amiel	1003178637	Manipuladora	San Roque	3136731438	Maira Diaz Amiel
105	Daily Juna	25808967	Manipuladora	Totumo Medio	3128163635	Daily Juna
106	Natalia Tapazco	1014177006	Manipuladora	E.S. Corazon	3216400715	Natalia Tapazco
107	Rosario Garcia	1047364014	Manipuladora	Simon Bolivar	3114185798	Rosario Garcia

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

[illegible]

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN		PÁGINA 4 de 12
		INSTITUCIONES EDUCATIVAS		FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: BUENAVISTA	FECHA: 13/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Socializar al personal manipulador, la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos. ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas. ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones Industrializadas RI (cuando aplique). ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto. ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE. ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM o complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. ✓ Sensibilizar al personal manipulador , en todo lo referente a las indicaciones para tener una alimentación saludable	
TEMAS TRATADOS Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales. Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación: ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico) ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,	

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 5 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Condiciones de almacenamiento, Rotulado de Alimentos. Control de Temperaturas de Conservación, preparación y servido de Alimentos.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RI, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RI a los beneficiarios del programa (cuando aplique).
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfaticando como asegurar el agua).
- ✓ **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ **PREVENCIÓN DE ACCIDENTES**
 - Definición de seguridad industrial
 - Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
 - Peligro y denominación de los peligros.
 - Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
 - Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de las materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 6 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de Raciones Industrializadas RI, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ **ENTREGAS DE RI:** Al momento de realizar las entregas de los Raciones Industrializadas RI a los beneficiarios (en caso que aplique) se debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
 - Almacenar las RI (cuando aplique) en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
 - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
 - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.
 - Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RI y en las manos del beneficiario.
- ✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
- ✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
- ✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
- ✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
- ✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
- ✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por:

Antonio Rapinúez B.

Acta N°:

1

Tema: BPM, Ciclos De Menus, Conservación De Alimentos y SGSST

Fecha: 13/01/26

Lugar: BUENAVISTA - T.E. MARISCAL SUAREZ

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Maria del Carmen Esquivel	50884773	manipuladora	Mixta Cevala	3184107998	Maria Esquivel
	Erika Salas	1067095053	manipuladora	Previdencia	3235388194	Erika Salas
	Yeni Cardila	1067095053	manipuladora	Previdencia	364725275	Yeni Cardila
	Sivlis Culliz	1.003338158	manipuladora	Previdencia	3234239158	Sivlis Culliz
	Rosario Leon Argueta	50884465	manipuladora	Previdencia	3135721951	Rosario Leon
	Avelis Almaraz	1067095053	manipuladora	Villa Esmeralda	312378923	Avelis Almaraz
	Ailin Aulia	1729804734	manipuladora	Los morales	3127129342	Ailin Aulia
	Dorotea Morales	50842622	manipuladora	Mexico Esquina	3229849934	Dorotea Morales
	Carol Herrera	1003338431	manipuladora	Los morales	3155544346	Carol Herrera
	Marlo Hernandez	50894026	manipuladora		3182749840	Marlo Hernandez
	Matilde Cardenas Vanegas	1067092243	Mani Puladora	Santa Fe del Arica	3228786532	Matilde Cardenas
	BEDYS PELAYO GARAYITO	1067092243	Mani Puladora	Santa Fe del Arica	3205137573	BEDYS PELAYO
	Enith Corrales	50883639	manipuladora	El morano	3122980422	Enith Corrales
	Anna Maria Lencina	2063275772	manipuladora	El morano	3117414863	Anna Maria Lencina
	CRISTINA MANDORA	50886179	manipuladora	Mexico Esquina	3125804650	CRISTINA MANDORA



CONSORCIO
CÓRDOBA
ALIMENTA
2026



Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 8

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

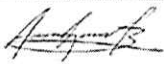
N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Rosa Ibeth Flores Zabala	1129804004	Manipuladora	Mariscal Sucre	3202774396	Rosa Flores
	Mariq Anguelica Velasco	125833215	Manipuladora	Mariscal S	3205345039	Mariela Velasco
	Cristina Isabel Perez	1067495406	Manipuladora	Mejor Esquina	3113078470	Cristina Perez
	Luz Estrella Romero Camacho	560853472	Manipuladora	Mariscal Sucre	3746373704	Luz Estrella
	Dennis Espitia V	50886698	Manipuladora	Mariscal Sucre	3208653830	Dennis
	Alba Anaya Vaquero	50885671	Manipuladora	Cede Veracruz	310822609	Alba Anaya
	Cristina Gons Amador	50986617	Manipuladora	JUVENILEPA	3209860631	Cristina Gons
	Juan Carlos Oyola	1067090886	Manipuladora	± NEU SPA	3004913509	Juan Carlos Oyola
	Karlitos Caal	1003337661	Manipuladora	Sacodejé	3236020752	Karlitos Caal
	KEILIS GONZA	1129804590	Manipuladora	IN NENSEJA	30065425	KEILIS
	Martina Contreras V	1003377156	Manipuladora	Sacodejé	300564620	Martina Contreras
	Karen Meserefe	1067090954	Manipuladora	Sacodejé	3143052020	Karen Meserefe
	Lina Maria Moreno	300885686	Manipuladora	V Polonica	3205157423	Lina Maria Moreno
	Doris Elena Perez	50981977	Manipuladora	Mariscal	3022930718	Doris Elena Perez
	Mariela Perez	7061092805	Manipuladora	San Jose	3135251458	Mariela Perez
	Genis Zabala Perez	1129807541	Manipuladora	Bereida Gaitana	3205915214	Genis Zabala
	Luz Dennis Vidal m.	508864409	Manipuladora	San Rafael	3137166625	Luz Dennis Vidal m.
	Yenis Romero	1067091308	Manipuladora	Superito Martinez	3216850799	Yenis Romero

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Martha Contreras	1061096400	Manipuladora	tres palos	3135057085	Martha C.
	Graciela Peralcion	1129804940	Manipuladora	V la linea	3227271022	Graciela Peralcion
	Diana Sierra	1066716246	Manipuladora	V. el Puma	3012991514	Diana Sierra
	Gregoria Alvarez	1067097755	Manipuladora	pueblojar	3234153510	Gregoria Alvarez
	Evelina Alvarado	50884441	Manipuladora	La Estrella	3205600745	Evelina Alvarado
	Serlys Pratsca	50885848	Manipuladora	prescolar	3018317721	Serlys Pratsca
	Nayibi Milton	50886553	Manipuladora	N/estacion	3175922892	Nayibi Milton
	Luz M. Salas H	50883909	Manipuladora	La Estrella	3226258610	Luz M. Salas H
	Jessica Zúñiga Mendota	1061045726	Manipuladora	San Fernando	3146316427	Jessica Zúñiga
	Alto campo	1003336828	Manipuladora	San Fernando	3235669070	Alto campo
	Doris Mendota yuca	30884351	Manipuladora	San Fernando	3148494310	Doris yuca
	Esmeralda Martinez	35163631	Manipuladora	La Inmaculada	3128546357	Esmeralda Martinez
	Delis Moreto Flores	1067094546	Manipuladora	Sacramento	3024442302	Delis Moreto
	Argemiro Mesa Henesia	50884521	Manipuladora	El Mantillo	3207259457	Argemiro m.

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		Educación			VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 7 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: LA APARTADA	FECHA: 14/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 

OBJETIVO:

- ✓ Socializar al personal manipulador, la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones Industrializadas RI (cuando aplique).
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM o complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad.
- ✓ Sensibilizar al personal manipulador , en todo lo referente a las indicaciones para tener una alimentación saludable

TEMAS TRATADOS

Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales.

Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		Educación			VERSIÓN: 1
		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 8 de 12
		INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Condiciones de almacenamiento, Rotulado de Alimentos. Control de Temperaturas de Conservación, preparación y servido de Alimentos.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RI, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RI a los beneficiarios del programa (cuando aplique).
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfaticando como asegurar el agua).
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
 - Definición de seguridad industrial
 - Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
 - Peligro y denominación de los peligros.
 - Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
 - Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de las materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN		PÁGINA 9 de 12
		INSTITUCIONES EDUCATIVAS		FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de Raciones Industrializadas RI, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ ENTREGAS DE RI: Al momento de realizar las entregas de los Raciones Industrializadas RI a los beneficiarios (en caso que aplique) se debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
 - Almacenar las RI (cuando aplique) en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
 - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
 - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.
 - Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RI y en las manos del beneficiario.
- ✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
- ✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
- ✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
- ✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
- ✓ Como hábito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
- ✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.



CODIGO: PAE-PC- U1
VERSIÓN: 1
PÁGINA 1 de 8
FECHA: ENERO DE 2026

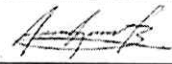
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: Armando Ramírez B.
Tema: BPM, Ciclos de Menus, Conservación de Alimentos y SGGST
Lugar: La Apartada - T.E. María Auxiliadora.
Acta N°: 1
Fecha: 14/01/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Luz Elvira Arrieta	50942880	Manipulador	María Auxiliadora	311812171	Clara
	Genys Ramos Mejia	1148434857	Manipuladora	María Auxiliadora	3135966865	Genys Ramos M
	María Muñoz	64890756	Manipuladora	María Auxiliadora	3213545918	María Muñoz
	Yuri Wilbeth Betin	1066574932	Manipuladora	María Auxiliadora	3113681327	Yuri Wilbeth
	Levitz Harbelis Barrios	39279351	Manipulador	Daniel Alfonso	3123155661	Harbelis Barrios
	Arelis Acosta	50946071	Manipuladora	Daniel A. Paz	3014356945	Arelis Acosta
	Nayibe Blanco	25991224	Manipuladora	Daniel A. Paz	3012613568	Nayibe Blanco
	Eli Xosuma Martínez	1066869446	Manipulador	Daniel A. Paz	3128582001	Eli Martínez
	Yumay Padilla	50945932	Manipuladora	Daniel A. Paz	3116313336	Yumay
	Sandra Taborida	1066570413	Manipuladora	María Auxiliadora	3126999963	Sandra
	Ingris Marcela Sánchez	1066573216	Manipuladora	Daniel Alfonso	3128737336	Ingris

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 10 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: SAN JOSE DE URE	FECHA: 15/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Socializar al personal manipulador, la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos. ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas. ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones Industrializadas RI (cuando aplique). ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto. ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE. ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM o complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. ✓ Sensibilizar al personal manipulador , en todo lo referente a las indicaciones para tener una alimentación saludable	
TEMAS TRATADOS Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales. Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación: ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico) ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos.	

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 11 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Condiciones de almacenamiento, Rotulado de Alimentos. Control de Temperaturas de Conservación, preparación y servido de Alimentos.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RI, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RI a los beneficiarios del programa (cuando aplique).
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfazizando como asegurar el agua).
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva,
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
 - Definición de seguridad industrial
 - Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
 - Peligro y denominación de los peligros.
 - Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
 - Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de las materias primas, enfazizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 12 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de Raciones Industrializadas RI, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ **ENTREGAS DE RI:** Al momento de realizar las entregas de los Raciones Industrializadas RI a los beneficiarios (en caso que aplique) se debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
 - Almacenar las RI (cuando aplique) en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
 - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
 - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.
 - Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RI y en las manos del beneficiario.
- ✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
- ✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
- ✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
- ✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
- ✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
- ✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

		 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC-U1	
			VERSIÓN: 1 PÁGINA 1 de 8	
			FECHA: ENERO DE 2026	
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				
INSTITUCIONES EDUCATIVAS				

Dirigido por: Antonio Penabaz B.

Tema: UPM, Ciclos De Menus, Conservación De Alimentos y SCSST

Lugar: SAN JOSE ONE - AOBONIO.

Acta N°: 1

Fecha: 15/01/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Katherine	9632248207	Mani Puladora	San Rosendo	324393896	Katherine
	Elizabeth Barón	7007561072	Mani Puladora	La Imaculada	3022985781	Elizabeth B.
	Nei F. Lopez	50944712	manipuladora	San José	3022582741	Nei F. Lopez
	Kelias Masa	1151452320	manipuladora	Agua Lindos	3243605563	Maria Cuadrado
	Maria Cuadrado	39279597	manipuladora	Plata Flor	3001372251	Kelias Masa
	Nohelia Paltazar Durango	7007501942	manipuladora	San José	3146943932	Nohelia
	Nel F. Basilio	301576676	manipuladora	Puerto Colombia	5163846081	Nel F. Basilio
	Saidis Suarez Zaldúa	1066573643	manipuladora	Altamira	324702856	Saidis Suarez
	Mari Fernandez	25999057	Manipuladora	Puerto Colombia	3195609839	Mari Fernandez
	Diana Ramos Rodriguez	7063355146	manipuladora	Dorada	3235873717	Diana Ramos
	Sandro Milana Taca	50947891	Mani Puladora	La Imaculada	2114327568	Sandro
	Enequina R. Polo	32119299	manipuladora	San José	3145224847	Enequina Polo
	Olga Medina	~~1066573643~~	manipuladora	La Imaculada	3042944093	Olga Medina
	Aida Angel R	104536740	Manipuladora	San Luis Donato	316946988	Aida Angel
	Luz Estela Rouse	3215669883	manipuladora	San Luis	3215669883	Luz Estela



VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 8

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

[illegible]