

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CANALETE	FECHA: 9-10 DE ENERO DE 2026
HORA: 8 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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.

	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	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 para
Aprender

Educación



GOBIERNO DE
CORDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

PÁGINA 1 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: Javier Aníbal Jaramila

Tema: 894. CICLOS DE MENÚ, CONSERVACION DE ALIMENTOS, S65ST

Lugar: CANALITE

Acta N°: N°: 1

Fecha: ENERO 9-10/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Darlenis Díaz Márquez	1068587886	manipuladora	El Limón	3248994192	<i>Darlenis</i>
	Luz Maida Padilla Machado	1668588153	manipuladora	La Estrella	3004512257	<i>Luz Padilla</i>
	Eva Pacheco Avila	7733340117	manipuladora	La Cabana	5103527108	<i>Eva Pacheco</i>
	Josue Fernando Ruiz Domínguez	10685881232	manipuladora	Uranio	3241828277	<i>Josue</i>
	Silky Sportillo Perino	1068515559	manipuladora	palo de futa	3114098589	<i>Silky Sportillo</i>
	Enika Casilla Pestana	1068581530	Manipuladora	Uranio garico	3048672011	<i>Enika Casilla</i>
	Nellis Enamorado. S	50929525	manipuladora	Sisavan	3046202778	<i>Nellis</i>
	Doris M.D.J	25768981	Mani Puladora	buenos Aires Pava	3106278653	<i>Doris M.D.J</i>
	Nereida Camona	1068579444	Manipuladora	La Lorenza	320664877	<i>Nereida Camona</i>
	Maria Berbers	3507777	manipuladora		3013056085	<i>Maria Berbers</i>
	Liris Prieto Doris	1047250707	manipuladora	La Lorenza	3023232479	<i>Liris Prieto</i>
	Enilda González	50937961	manipuladora	el clavo	3027532689	<i>Enilda González</i>
	Martha Pestana	1068583615	Manipuladora	el limón	3146381923	<i>Martha Pestana</i>
	HERINEDA CORREA LUNA	1068580780	Manipuladora	el limón	3203777743	<i>HERINEDA</i>
	Rosario Chiriqui	75760651	manipuladora	Canalite	3445292273	<i>Rosario Chiriqui</i>

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Edith Villar	25767443	manipuladora	San Jose	3122446444	Edith Villar
	Elizabeth Montalvo	35711094	manipuladora	San Jose	3008333217	Elizabeth Montalvo
	Karol Perez Hernandez	7003403494	Manipuladora	La Lorena	3023587316	Karol Perez
	Ana Berlinda Berrios	350-12260		Palmas	312-6989279	Ana Berlinda Berrios
	Arnovis Gines Hernandez	257682235	manipuladora	San Agustín	3136007426	Arnovis Gines
	Pina Berna	2068536762	mapista	guineo	3024443028	Pina Berna
	Tranra Babin Quicet	85767134	manipuladora	El Guineo		Tranra Babin Quicet
	Yarelín Quirónes	168888179	manipuladora	Cerro Frontera	3253683463	Yarelín Quirónes
	Tatiana Ramos Horta	1069580140	Manipuladora	El Guineo	3644926168	Tatiana Ramos
	Yuli's Lopez	10668574744	manipuladora	Yves esquina	3247555825	Yuli's Lopez
	Clara Monterrosa Reyes	50924190	manipuladora	Popayan	324325-3469	Clara Monterrosa
	Lenis Martinez Espitia	1067852967	manipuladora	Popayan	300618414	Lenis Martinez
	Marcela Hernandez Ebreno	1068581991	Manipuladora	San Juan	3235338271	Marcela Hernandez
	Luz Elena Urango Montes	707377527	Manipuladora	San Juan	3206050214	Luz Elena
	Norlis Herrera Urango	1068581030	manipuladora	San Juan	3115144686	Norlis Herrera
	Amelia Villadiego Paredes	26040557	Manipuladora	San Jose	3108583081	Amelia Villadiego
	Vesuvia Lopez Ramirez	1019046583	Manipuladora	San Jose	3244953397	Vesuvia Lopez
	Rocio Linares	7068578867	manipuladora	San Jose	3244953472	Rocio Linares

				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: LOS CORDOBAS	FECHA: 12-13 ENERO DE 2026
HORA: 8:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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.

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	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 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.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: JAVIER ANDRÉS LAMARCA IBÁÑEZ

Tema: BPM, CUIDOS DE MENÚ, CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SSSST

Lugar: LOS CORDOBAS

Acta N°: N° 1

Fecha: 12-13-2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Samira Elgado	35005420	Manipuladora	Liceo bicentenario	3116822185	Samira Elgado
	Dina Luz Miranda	35005300	Manipuladora	Guaimaro	3002297096	Dina Luz Miranda
	DAVIDES DIAZ S	25857785	MANIPULADOR	liceo los c.	3108354934	DAVIDES
	Wendy maabul Diaz	25856443	manipulador	lasa la sala	3137731509	Wendy maabul Diaz
	Brigitte Guevara W	25835678	equipuladora	Primeria	3145441311	Brigitte
	Miriam Hernández Boja	25857180	manipuladora	primaria	3115087213	Miriam
	Belarmina Matijinez	2585856634	MANIPULADORA	Primeria	3128063988	Belarmina
	Marilys Polonio Gomez	25857599	manipuladora	Primaria	3205989292	Marilys
	Lina Ortega Agamez	7740843600	manipuladora	Antonio Nariño	3117454958	Lina Ortega
	Luis Navarro Carrin	70638577696	Manipuladora	Nuevo Nariño	3003016765	Luis Navarro Carrin
	Yessmith laza Nisperuza	1068590318	manipuladora	Nuevo Nariño	3207783825	Yessmith laza
	maria-esther arrieta	25774248	manipuladora	Nuevo Nariño	3007763484	maria-esther
	Marlís Maria Ramos	10636618130	manipuladora	Buenavista	3137997864	Marlís Ramos
	María Alejandra Porru	1063647140	manipuladora	El Ebono	3206364534	María Alejandra
	Alba Contreras Flores	25767092	manipuladora	El Ebono	3135097088	Alba Contreras



Educación

GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

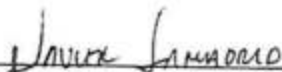
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: ENERO DE 2026

[illegible]

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: PUERTO ESCONDIDO	FECHA: 14-15 ENERO DE 2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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 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.

				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.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: JAVIER ANTONIO JAMARAL SANJOSÉ

Tema: GRUPOS DE TRABAJO, CONSTRUCCIÓN DE EQUIPOS, SESSES

Lugar: PUEBLO ESCONDIDO

Acta N°: N°1

Fecha: ENERO 14-15/26

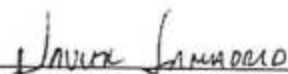
N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Daidio caussil va	26139670	Manipuladora	Carro Compañero	316373966	Daidio caussil
	Olga Wanda Díaz R.	1148435835	Manipuladora	IAS MUJERES	3106336533	Olga Díaz R.
	Olga de Restrepo	50957803	Manipuladora	La Pancha	3137444742	Olga de R.
	Yolys oviedo	50934582	Manipuladora	La Milagrosa	3117616212	Yolys oviedo
	Marelys Cavallero	1064307286	Manipuladora	El Puntón	3718263266	Marelys C.
	Yadira villa diego	1064307228	Manipuladora	Arizal	3168995270	Yadira V.
	RN'i Reyes Hernandez	7064313470	Manipuladora	El Arizal	3747693263	RN'i
	Yolys yepes Novoa	1063642662	Manipuladora	El Arizal	3103741557	Yolys
	Onis Espitia caussil	10643091021	Manipuladora	El Puntón	31049160942	Onis Espitia
	Tatiana Diaz Acosta	1003139797	Manipuladora	I.E. el puntón	3004100812	Tatiana Diaz
	GLADYS ALTAHONA	509574777	Manipuladora	SAN JOSE	3148022621	GLADYS
	Nellyvillega	261397298	Manipuladora	SAN JOSE	3014740923	Nellyvillega
	Ledis Clemente	1064311652	Manipuladora	SANJA ISABEL	3225536304	Ledis C.
	Yoris Novoa Nuñez	1064313602	Manipuladora	I.E. Contento Arriba	3011384779	Yoris Novoa
	Lina Martinez	1003141529	Manipuladora	I.E. Contento	3116578746	Lina M.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Jakeleine Ruiz	110212719	MANIPULADORA	el PALMAR	3133605550	Jakeleine
	Yessica montes barea	1064312432	MANIPULADORA	el contento	3224120045	Yessica montes
	Kelly de Hoyos	1064307332	MANIPULADORA	Marino F.	3148945002	Kelly
	Irene Galeano	26203643	MANIPULADORA	San Nilagrosa	3128355919	Irene Galeano
	Gladys Morelo Wichos	26739970	MANIPULADORA	Villa Ethier	3217552853	Gladys M
	Rosario Martinez Guerrero	1133779054	MANIPULADORA	El paiso. Hiral	3214249145	Rosario Martinez
	Liliana Mardinez A	26139469	MANIPULADORA	Marino F.	3126289443	Liliana M
	Natife Benitez	269457267	MANIPULADORA	cañabito	3215002682	Natife B
	Natys Marmal Febra	25742839	MANIPULADORA	Bachillento	3216534958	Natys M. F
	Cherly Huamantla	26139579	MANIPULADORA	Bachillento	3148584090	Cherly H.
	Deivianano niza	43871527	MANIPULADORA	La milagrosa	3504950976	Deivianano
	Josefina Morelo	50957417	MANIPULADORA	San Pío	3147084070	Josefina
	Diana Gonzalez	1064314129	MANIPULADORA	El Planchon	3122251875	Diana G
	Sonana Gonzalez P.	267399854	MANIPULADORA	El Planchon	3215073237	Sonana G.P
	Romona Posso	26139679	MANIPULADORA	Tierra dentada	3132919193	Romona P
	Eneferis Hernandez M	2003700557	MANIPULADORA	Santa Isabel	3228692745	Eneferis M
	Quen Palacio Ruiz	1004307688	MANIPULADORA	El Planchon	3226505974	Quen P.P.
	Martha Bolon Hobano	22530160	MANIPULADORA	El Planchon	3206010834	Martha B

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

ACTA DE CAPACITACION N°1

LUGAR: SAN CARLOS	FECHA: 16-17 ENERO DE 2026
HORA: 8:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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 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 servicio 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.

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		Educación			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 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.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: JAVIER ANTONIO JAMARRO (MAJEST)

Acta N°: N21

Tema: 8PM, CUIDOS DE MENÚ, CONSERVACION DE ALIMENTOS, SGGST

Fecha: ENERO 16-17/26

Lugar: SAN CARLOS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
1	Jidea Hestia	26.160.740	Manipuladora	Serpulo Socorro	314509 4824	Jidea Hestia
2	Kenis H. Cordoba Jener	4064998428	Manipuladora	Perpulo Socorro	3113443885	Kenis H. Cordoba
3	Viviana Alarcón	1003588648	Manipuladora	El Hato	3140329358	Viviana
4	Yessica Oquendo	5300744	Manipuladora	El Hato	3185209123	Yessica Oquendo
5	Lucelly Constantino	26162.095	Manipuladora	San Jose del	3167529197	Lucelly Constantino
	Bosiris Beniz Ju	20161692	Manipuladora	El Hato	3136166251	Bosiris Beniz
	Juana Romero Martinez	1007594844	Manipuladora	San Jose del	3234637661	Juana Romero M
	MARIA MASS NEGRETE	4003000582	Manipuladora	San Jose del	3136307577	MARIA MASS
	MARIA LUCILA NEGRETE	1067906342	Manipuladora	San Jose del	3215236304	MARIA NEGRETE
	Loraine Ramirez Lora	1071356731	Manipuladora	El Hato	311356 4417	Loraine Ramirez
	Glennys Juvenalillo Cordoba	26162.874	Manipuladora	San Jose del	3226257564	Celini J.
	Lucila Pina Alvarez	261594708	Manipuladora	Perpulo Socorro	3116824530	Lucila Pina A
	Ulvianna Castillo	1071352704	Manipuladora	El Hato	3215347483	Ulvianna Castillo
	Maria Carolina Sarmiento	1066749816	Manipuladora	Sede El Hato	31258214375	Maria Carolina
	Elizabeth Reyes Coronado	1038093079	Manipuladora	Goacharaca	3105052654	Elizabeth Reyes

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Mano 6 Sars Hoyos	26182998	Manipuladora	Guatharacal	3126962182	Mano Sars Hoyos
	Berlides polo	26160413	Manipuladora	Babo Largo	311433 5803	Berlides polo
	Katy omeia otero I	1066289963	Manipuladora	Guatharacal	3128191642	Katy otero
	Elvia maceda miranda	26-162799	Manipuladora	Morrocay	310200 1920	Elvia
	Aura Martinez Hernandez	1067932809	Manipuladora	Santa Elena	3137536097	Aura H
	Wulfr Lavinio Jimez	50846534	Manipuladora	Portu Socorro	3126081889	Wulfr Lavinio
	Geraldine Jimez A.	1.003721949	Manipuladora	Cantarrand	3229071078	Geraldine Jimez
	ERIKHA ALARCON	26.767654	Manipuladora	Guayabal	3176090323	ERIKHA
	Luzaire Ariza	35117246	Manipuladora	Lubaya	3122423533	Luzaire
	Selcia Jaramilla	26161010	Manipuladora	San Miguel Abajo	3003314595	Selcia Jaramilla
	Harthor Aguirre	50844828	Manipuladora	Cede de Costa	3178630948	Harthor Aguirre
	Gloria Simanca	26163003	Manipuladora	Selecorolino	3006828563	Gloria Simanca
	YAKELINE Soto Sanchez	26163545	Manipuladora	Sede Astorgo Bja	321888424	YAKELINE Soto
	YEISMITH Arcia Pineda	1007566370	Manipuladora	Sede Callemar	3708287051	YEISMITH - A
	KATHY PAOLA MARTINEZ	1071354321	Manipuladora	Los Tiros	3004388896	KATHY P.
	GRISSELO Plata	26763903	Manipuladora	Cabulla	3103922059	GRISSELO
	Yrnel Guame Estrella	1003592001	Manipuladora	Coroza Arriba	3205137096	Yrnel Guame

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Fernelia Perez Veiga	26160408	Manipuladora	María del Lago	3018320238	Seeleap.
	Leidi's Barrera bonzo	1021350622	Mani Puladora	Arroyo grande	3216930399	Leidi's
	Elida Velez Vieda	26.163167	manipuladora	San miguel abajo	8007673583	Elida Velez
	luz de Arrieta	39.300947	manipuladora	San miguel	3003839263	luz de Arrieta
	Suavida Luz Velez A	1003591177	Manipuladora	CO. Santa Rosa	32255979931	Suavida V.
	Alba Gales	26163859	Manipuladora	Arroyo grande	3024278487	Alba Gales
	Alba Luz Badoya Gomez	26.035425	manipuladora	tre mentino arriba	3605384206	Alba Luz Badoya
	Elvira Sofia Regino Sibaja	1.14324194	Manipuladora	Arroyo Grande abajo	3178324135	Elvira Regino
	Doris Yanez Olveda	34915362	manipuladora	trementino medio	3605383150	
	Nora Navarret B	26.160831	Manipuladora	flecha	3205200609	Nora Navarret
	Carmen Fuenten Mendonza	1003000987	Manipuladora	El Campano	3008358312	Carmen Fuenten
	En Gris Ver Pao Perez	1062436735	Manipuladora	San miguel	3777794025	En Gris
	Yeni Medina Polo	7071350233	manipuladora	el carmen	3045492737	Yeni Medina
	Vanessa Urango	1003690830	manipuladora	el Pucico	31616173824	Vanessa U.
	Fany Plaza Manera	1003588080	manipuladora	San miguel abajo	3015694745	Fany Plaza
	Ana Luz Gomez Avila	1062436735	Manipuladora	bementino arriba	3001002765	Ana Luz
	Kelis Plaza Alvarez	1011356065	manipuladora	Puerto rico	3100683129	Kelis Plaza
	Cecilia Arrieta	26162980	Manipuladora	Arroyo grande	3106400415	Cecilia Arrieta

[illegible]