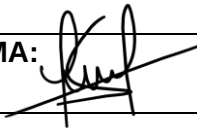


	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: SAN PELAYO	FECHA: 12 Y 13 DE ENERO/2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. 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.

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

Dirigido por: Sandra Patricia Ortega M. - Ingeniera de Alimentos
 Tema: BPM - CÍCLOS DE MENÚ - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS - S.G.S.S.T
 Lugar: San Pelayo.

Acta N°: 1
 Fecha: 12 Y 13 ENERO/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	JESSICA BOTNERO G.	1.073824185	Manipuladora	General Santolander	3165626297	JESSICA BOTNERO G.
	Yaneri S Guerrero T	1044915083	Manipuladora	General Santolander	3145845885	Yaneri S Guerrero T.
	Yolimar Pardo	35117626	Manipuladora	Amauri Garza	4323369936	Yolimar Pardo
	Martha Maldonado	26142668	Manipuladora	Amauri Garza	3235756701	Martha Maldonado
	Maria Fernanda Galardo H	103809571	Manipuladora	Belén	3207735101	Mario F Galardo
	Jaidith E Montalvo O	50982716	Manipuladora	I.E. H.A.L.N	3115059833	Jaidith Montalvo
	Esther D Salazar P	52619911	Manipuladora	Amauri G.	3116674962	Esther D Salazar
	Sandra Morales	30.690027	Manipuladora	V. Retiro	3105652315	Sandra Morales
	Diana Margarita Ayala	50986634	Manipuladora	José Antonio G.	3118923662	Diana Ayala
	Viviana Tapia	50984807	Manipuladora	Sagrado Corazón	3003276116	Viviana Tapia
	Anaelis Aguilar Ayala	50984922	Manipuladora	Simón Bolívar	3007718598	Anaelis Ayala
	Sandra Soto Morel	1072525089	Manipuladora	Corocito	8012629023	Sandra SOTO
	Araely Tano Lopez	50983006	Manipuladora	La Encarnada	320534814	Araely Tano
	Amauri Durango	26189748	Manipuladora	I.E. M.L.N	3142824301	Amauri
	Jaidith Guerra	50984314	Manipuladora	Sagrado C.	3046474162	Jaidith Guerra



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: ENERO DE 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Cesenia ESPITIA GALVAN	1073816073	manipuladora	S. Corazon	3004062436	Cesenia ESPITIA G
	Zulaima Acuña Bastiosnuevo	1148145225	manipuladora	Chamarica	3108900974	Zulaima
	Maria Esther Noble	1003715749	Manipuladora	El tesoro	3052003589	Maria Noble
	Gretis España	50983930	Manipuladora	Antonio nariño	3116812413	Gretis España
	Diana Luz Noble R	50985592	Manipuladora	Las Flores	3117935844	Diana Noble
	Carmen Banda Rhunals	26174685	manipuladora	Lenguas Navas	3045708814	Carmen Banda
	FLOR HEREDIA GASPAY	1073813306	manipuladora	Humacota	3043343366	FLOR Heredia
	Vina Tano Gallego	1003718146	manipuladora	Lenguas Navas	3004562527	Vina Tano
	TERESA PEREZ QUINTERO	50982687	manipuladora	Simon Bolivar	3023482082	Teresa Perez
	NINI PEREZ	50982286	manipuladora	amador G	3122493090	NINI PEREZ
	Maira Gallarin G.	1073809529	manipuladora	F.E. Jose Gallarin	3024422800	Maira Gallarin
	Daris Galvan Cepa	50931901	manipuladora	Miguel Antonio L	3207121525	Daris Galvan
	Ana Fabiola Perez Restrepo	50921715	manipuladora	Miguel Antonio L	3147109764	Ana Fabiola
	Carmen Julia Pedrono Rojas	1003713943	Manipuladora	Sagrado corazon	3126183946	Carmen H
	Johana del Carmen Graman	1073803335	manipuladora	Sagrado corazon	3004051881	Johana Graman
	Onaida Perosa Alcala	26174947	manipuladora	General Sarqu	3106200792	Onaida Perosa
	Eloina Flórez Durango	50985288	manipuladora	Domiciana Galvan	3102117381	Eloina Flórez
	Yeni Romero Galindo	50984603	manipuladora	Joseantonio Galan	3145690058	Yeni Romero



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: ENERO DE 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Yerifer Payares	1073888243	Manipuladora	Domiciano Galván	3127235456	Yerifer Payares
	Euana Mejía G.	1062277129	Manipuladora	Domiciano Galván	3106393214	Euana M.
	Ana Gabriela Hernandez	1073820443	Manipuladora	Encañada	3286222120	Ana Hernandez
	Julia Petro Ayala	5094485	Manipuladora	Amauri Gavi	3735674455	JULIA PETRO
	Jenny Rungo	50983484	Manipuladora	Domiciano	3215978435	Jenny Rungo
	María Alejandra Perez Lopez	1073804544	Manipuladora	General Santander	3116677385	María Alejandra P.
	Flora Luzpanta Martins	50987340	Manipuladora	Jose A. Gellan	3233740603	Flora Luzpanta
	Anje Marcela Cogollo Lopez	1065006025	Manipuladora	Tambora	321667932	Anje Cogollo
	Edelmis Herrera	50944535	Manipuladora	Santander	300559333	Edelmis H
	Ana Marcela Arce	1062676370	Manipuladora	El Chiqui	3232920896	Ana Marcela Arce
	Katly Homarez	50983832	Manipuladora	San Isidro	3116892439	Katly Homarez
	Dalys Avila	26175598	Manipuladora	Jose Antonio	3078704080	DALYS AVILA
	Carmen Diaz Gloria	261733864	Manipuladora	Divino Niño	313345603	Carmen A Diaz
	Maria Elena Cordero P.	50985201	Manipuladora	Divino Niño	3105160151	Maria Cordero
	Maria Elena Herrera	22476947	Manipuladora	Divino Niño	3126289629	Maria Elena H
	Maria Nelis Bravo	1073820646	Manipuladora	Sede Bonaparte	3148518915	Maria N. Bravo
	Paulina Galeano	50983175	Manipuladora	Sede Segunda	358865036	Paulina G
	Marys Galeano	1067877525	Manipuladora	Sede Segunda	3147064029	Mary G.



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

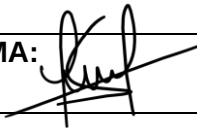
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Olavis Ojeda Diaz	50.986.374	Manipuladora	I.E. EL GAF	3104092034	Olavis Ojeda
	Evis Hernandez	1.073.815.445	Manipuladora	I.E. MORRACOY	3205856770	Evis Hernandez
	Nelvis Sofia Arrieta B.	1.073814.729	Manipuladora	I.E. MORRACOY	3116990856	Nelvis Arrieta
	Ruth Guerrero	1.003721610	Manipuladora	I.E. EL ABANICO	300388859	Ruth G.
	Olga Reiner	1003714723	Manipuladora	I.E. ROSA DEL VALLE	3127093282	Olga Reiner
	Garmiani Petno	50985845	MANIPULADORA	I.E. ANTONIO MARINA PRAT	3126611288	Garmiani P.
	Aleida Hernandez D.	50985827	MANIPULADORA	I.E. ANTONIO MARINA PRAT	3215995710	Aleida H.
	Yiwa Anaya	1073815046	Manipuladora	I.E. BUENOS AIRES SEDE SITIO 9	3232954871	Yiwa Anaya
	mercinda Madrid m.	25799759	manipuladora	SEDE MIX BUENOS AIRES	3113342521	mercinda m.
	Josefa Hernandez	1003721968	MANIPULADORA	BUENOS AIRES SEDE EL BATISMA	3135332429	Josefa H.
	Dejunda Ramos	26175594	MANIPULADORA	BUENOS AIRES SEDE LA VICTORIA	3242589051	Dejunda R.
	Felicita Genes	1003721008	MANIPULADORA	BUENOS AIRES PRINCIPAL	3207287444	Felicita Genes
	Glidy Herrera	50907469	MANIPULADORA	BUENOS AIRES PRINCIPAL	3106576661	Glidy H.
	YANIS JIMENEZ	50984277	MANIPULADORA	BUENOS AIRES PRINCIPAL	3233959065	YANIS J.
	Aua Hernandez	1073821093	MANIPULADORA	SIMON BOLIVAR S. NUEVA SAHURAMO	3027144013	Aua Grey H.
	Adriana Andrea B.	1.062954913	Manipuladora	SIMON BOLIVAR S. NUEVA EL DIVIDIO	13127256414	Adriana A. Bemio.
	Marys Rhenals Gloria	50983047	Manipuladora	SIMON BOLIVAR PRINCIPAL	3135115412	Marys Rhenals
	Sindy Horales	1073811472	Manipuladora	SIMON BOLIVAR PRINCIPAL	3207726210	Sindy H.

[illegible]

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MOMIL	FECHA: 14 Y 15 DE ENERO/2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. 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	
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	PÁGINA 8 de 12
		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 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.

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

Dirigido por: Sandra Ortega Martínez - Ingeniera de Alimentos.
Tema: BPM - CICLOS DE MENÚ - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS - S655T
Lugar: Momil.

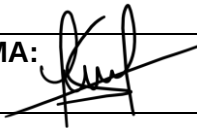
Acta N°: 1

Fecha: 14 Y 15 ENERO 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Maribel Ibañez P	50883260	Manipuladora	Fransjocal	3206311738	Maribel Ibañez
	Maria Mejia Urango	1067406590	Manipuladora	Francisco José de Caldas	3207743021	Maria Mejia
	Elsa Ortiz Romero	50.882.957	Manipuladora	Francisco José de Caldas	3074794506	Elsa Ortiz
	Leciris de Agostín	50.882630	Manipuladora	Fransjocal	8216	Leciris
	Emelys Madera	1065373738	Manipuladora	Fransjocal	3113521762	Emelys M.
	Dilmar Suárez Suárez	1003212449	Manipuladora	Santander	3128983744	Dilmar Suárez
	Vicki Condé Ruiz	26013548	Manipuladora	Santander	3009644913	Vicki Condé
	Marlín Moreno	7065376136	Manipuladora	Roblecito	3002182260	Marlín Moreno
	Yessika Monterrosa N.	1043334208	Manipuladora	Roblecito	3006463915	Yessika Monterrosa
	Yurli Depuila Ruiz	50080758	Manipuladora	Fransjocal	3216563801	Yurli Depuila
	JUZINET SUAREZ C	1065372186	Manipuladora	SANTANDER	3219785438	JUZINET SUAREZ
	Evelyn Testone Parera	1003212700	Manipuladora	Santander	3208040970	Evelyn Testone
	Nayibis Priafiel C	50.881073	Manipuladora	Santander	3216210461	Nayibis P C

	  	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: PURISIMA	FECHA: 14 Y 15 DE ENERO/2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. 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 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.

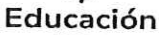
Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

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 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.

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

Dirigido por: Sandra Ortega Martínez - Ingeniera de Alimentos

Tema: BPM - ciclo DE MENÚ - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS - SGSST

Lugar: PURISIMA

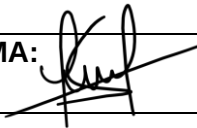
Acta N°: 1

Fecha: 14 Y 15 ENERO/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Yorgannis López	1003368416	Manipuladora	Ins. Edu. Los Corrales Sede Nueva	3246223820	Yorgannis López
	Leinma Hernandez	26.008204	Manipuladora	Los Corrales	30145078586	Leinma Hdz
	Alma E España Sibaja	30668588	Manipuladora	Los Corrales	3218893909	Alma E España S.
	MarlyS Alvarez Tordecila	1067402830	manipuladora	Los Corrales	3126390691	MARLYS ALVAREZ
	Meidis Correa G.	1.067.163.200	Manipuladora	Arenal abajo	3105276296	Meidis Correa
	Lidia Otero Bunge	70725052	manipuladora	Sede Pna Purisma	3243929259	Lidia Otero
	Jeyda Rojas Montalvo	1.063.446.932	Manipuladora	Sede Arroyuelo	3133631003	Jeyda Rojas
	Yuris Tondeillo Alvarez	1065375681	manipuladora	Los Corrales	3002782714	Yuris Tondeillo
	Arelis Ibiente Correa	26008278	Manipuladora	Sede Costa Larga	3238556457	Arelis
	Rosa Luis Per	641559292	Manipuladora	Juan XXIII	3046672853	Rosa pote
	Bertha Villalongo A	26009252	Manipuladora	Juan XXIII	3005607299	Bertha
	Lilia Tovar Diaz	106740848	Manipuladora	Juan XXIII	3023119888	Lilia Tovar D
	Luzmaria Aguiroth Beltrán	1067403342	manipuladora	Juan XXIII	3143372746	Luz
	Kelly Ruiz Acosta	100338149	Manipuladora	Juan XXIII	3008636023	Kelly claus
	Rosiris Cardenas	26007733	Manipuladora	Juan XXIII	3105148203	Rosiris Cardenas

	  	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: CHINÚ	FECHA: 16 Y 17 DE ENERO/2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. 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 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 (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.

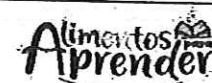
Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

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 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.

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

Dirigido por: Sandra Ortega Martínez - Ingeniera de Alimentos.
Tema: BPM - Ciclo de Menú - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS - S6SST
Lugar: CHINÚ

Acta N°: 1

Fecha: 16 Y 17 ENERO/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Mona Uadín	35145312	manipuladora	Luis Delarion	3022798303	Mona Uadín
-	Luz Carolozo talangua	50959429	manipuladora	San Francisco	3128528684	Luz Carolozo
	Yuli Benavides Florez	1003261428	Manipuladora	Las Mercedes	3022103462	Yuli Benavides
	Lina Alvarez Vasquez	1066180153	Manipuladora	Las Mercedes	3127293617	Lina Alvarez
	Holieris Mendoza	1066174565	Manipuladora	Las Mercedes	3044881147	Holieris Mendoza
	Consuelo Diaz Ruiz	35144268	Manipuladora	Las Mercedes	3114214119	Consuelo Diaz
	Yanit Solana	25912437	Manipuladora	Las Mercedes	3007308113	Yanit Solana
	Edilma Vargas A	25911924	Manipuladora	Colcarmen	3127524148	Edilma Vargas
	Luz Elena Alvarez	50960704	Manipuladora	Colcarmen	3008410292	Luz Elena
	Luz Elena postranga	1066774567	Manipuladora	Colcarmen	3212377813	Luz Elena postranga
	Maria perez peñata	45687479	Manipuladora	Colcarmen	3006250464	Maria perez
	Yenis bzebe M	25912670	Manipuladora	Colcarmen	3126866758	Yenis
	Sady Herrera Moar	25914615	Manipuladora	Colcarmen	3205138707	Sady Herrera
	Jina Bethin Tirado	1066181832	Manipuladora	Colcarmen	3003494021	Jina Bethin T.
	Maria Falcon M	3514474	Manipuladora	Maria Uliabar	3107121785	Maria Falcon



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Nº	Nombre	Nº Cédula	Cargo	Sede Educativa	Nº de Teléfono	Firma
	Ref Calarús	35143360	Manipulador	San Francisco	3007753025	Ref
	Mario D Torres	1066181429	Manipulador	San Francisco	3216066299	Mario D Torres
	Arcely Rodriguez	50958824	Manipulador	San Francisco	3157143006	Arcely Rodriguez
	MAIRA CASTRO C	50960560	MANIPULADORA	SAN FRANCISCO	3024378919	Maira C
	Luz Marina Silva	1066181429	Manipulador	Sede El D'Gri	3106829752	Luz Marina
	Ana M Vergara Rivero	35141458	Manipulador	NUVA	3127445576	Ana M
	Yolanda Fajardo	50960490	Manipulador	Colcarmen	3018077403	Yolanda
	Luz Stella Cardozo	50959429	Manipulador	San Francisco	328578624	Luz Cardozo
	Yuleidis Vergara Lopez	35145162	Manipulador	3 de mayo	3135345165	Yuleidis Vergara
	Onaidy Oliviera Salcedo	1069479480	Manipulador	José M. Carbonell	3114026333	Onaidy Oliviera
	Arcely Gonzalez (J)	35145262	Manipulador	José M. Carbonell	3145291300	Arcely Gonzalez
	Yonnis Mendocano	1003261413	Manipulador	José M. Carbonell	3206727473	Yonnis Mendocano
	Judith M Roldan	35144668	Manipulador	Los Angeles	3234524529	Judith Roldan
	AIFA Martinez Noronjo	25914986	Manipulador	Carole Torres	3227459465	Aifa Martinez
	Yali Esthela Quira Monte	50960113	Manipulador	Jose Yances	3003447320	Yali Quira
	Benedicta Gomez	39022428	Manipulador	Benedicta	3126080677	Benedicta G
	Fernando Lobo	1003449715	Manipulador	Fernando Lobo	3145471547	Fernando Lobo
	Horta Lidona	64721735	Manipulador	Luis dyanon	3113915136	Horta Lidona



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Dayana Andrea Beltin	1066185533	Manipuladora	Camilo Torio	3011443673	Dayana Beltin ✓
	Selviner Oitega Perez	25914028	manipuladora	Villa Fatima	3147006619	Selviner Oitega ✓
	Lina Luz Vásquez Sierra	1066172483	manipuladora	Villa Fatima	3146186833	Lina Vásquez ✓
	Yohana Hoyos	1066173643	Manipuladora	Carbonera Sede	3507076408	Yohana Hoyos ✓
	Nancy Isabel Pinto Ramon	1066183271	Manipuladora	Villa Fatima	3044398717	Nancy pinto ✓
	Libia María Cruz Mercado	50879397	Manipuladora	Jose Yanes	3142873529	Libia Cruz ✓
	Luz Mari's nuñez	50950276	Manipuladora	Jose Yanes	3127477647	Luz Mari's ✓
	Luz Mary Hoyos	50959074	manipuladora	mariauxiladora	3213011638	Luz Mary Hoyos ✓
	Yohana Oviedo	1003157621	manipuladora	carbonero	3008524585	Yohana Oviedo ✓
	Libia Cruz	50879397	manipuladora	Jose Yanes	3142873529	Libia Cruz ✓
	Luz Mari's nuñez	50095976	Manipuladora	Jose Yanes	3127477647	Luz Mari's nuñez ✓
	Donais Polo	35144361	manipuladora	San martin	3023731275	Donais Polo ✓
	Viviana Ruiz portre	1.066.175603	manipuladora	N. Siglo garbado	3122917696	Viviana Ruiz ✓
	Marisela Ortiz mora	35143595	Manipuladora	La Pan de azucar	3128731451	Marisela Ortiz ✓
	Keila Oviedo Mercado	1003158684	Manipuladora	Bellavista	3216573984	Keila Oviedo ✓
	Maria del Carmen Carrera	50958821	Manipuladora	Carbonero	3045397826	Maria Carrera ✓
	Ciclo Alvarado	50909354	manipuladora	mariauxiladora	312722224	Ciclo Alvarado ✓
	Sandra Conde	35.143.629	manipuladora	San Juan chorrillo	3137132498	Sandra Conde ✓



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Nº	Nombre	Nº Cédula	Cargo	Sede Educativa	Nº de Teléfono	Firma
	Isleth Maria Salgado M	1064606891	Manipuladora	Santa Lucia	3218233564	Isleth Salgado
	magali's Arango	50959358	manipuladora	carrazó	3206817890	magali's
	Miriam Avilez	50959456	Manipuladora	cañahuate	3246321942	Miriam Avilez
	ENDY wulfer G	1003262907	manipuladora	las prietas	3223115023	ENDY wulfer
	Andrea Germán	1007672722	Manipuladora	Heredia	3242976287	Andrea Germán
	Ana Karina Arboyo	1066786706	manipuladora	Heredia	3244307755	Ana Arboyo
	Mauel Sarmiento	35145215	Manipulador	Bajo piedra	3146387386	Mauel S.
	Juliett Serpa	30571267	Manipulador	Maricao	30162041	Juliett Serpa
	Mileth Diaz	50960480	Manipuladora	Maricao	3145408568	Mileth Diaz
	Alix Chirino	64.702905	Manipuladora	Arriadero	312503727	Alix Chirino
	ROXANA PINTO	1066176309	manipuladora	Cieneguita	3107307021	ROXANA PINTO
	Ana Victoria Madero	1066182536	Manipuladora	Jerico	3002165480	Ana Madero
	Carolina Flores Pava	1192799803	Manipuladora	D.V TIERRA GRATA	317685930	Carolina Flores
	Luz Katherine Arroyo	1003261899	manipuladora	Tierra Grata	3103740103	Luz Arroyo
	Elisavio Madero Cuenca	1066778843	Manipuladora	El potrero	3016886671	Elisavio Madero
	Elisavio Madero R.	50959506	Manipuladora	Tierra Grata	3234334010	Elisavio Madero
	Mayle Moran A	1069503089	Manipuladora	Tierra Grata	3024350084	Mayle Moran
	Manoel Izano	35143307	Manipulador	Las Mercedes	3126539523	Manoel Izano



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Maria Nisperuza R.	1072261044	Manipuladora	las Mercedes	321 564 4936	Maria Nisperuza R.
	Ana Carban	35 143 360	Manipuladora	San Francisco	3007753025	Ana Carban
	Araely Rodriguez	50 958 824	Manipuladora	San Francisco	3157443006	Araely Rodriguez
	Mario Torres	1066181424	Manipuladora	San Francisco	321 606 6299	Mario Torres
	MARA CASTRO C	50960360	Manipuladora	SAN FRANCISCO	3024378919	MARA CASTRO C
	Oscar Conde	25912330	Manipuladora	San Juan	3125652779	Oscar Conde
	102 Cardoso	50959429	Manipuladora	San Francisco	372852865	102 Cardoso
	Lincy Uegara	25914167	Manipuladora	Puevredonete	3232466216	Lincy Uegara
	Consuelo Flores	25914284	Manipuladora	Jose Yances Mts	3235289660	Consuelo Flores
	Edilma Cardozo	25912442	Manipuladora	San Rafael.	3128520168	Edilma C
	Ruby Uegara	25914482	Manipuladora	Jose Yances Mts	3117079089	Ruby U.
	Vilma Ramos	25912380	Manipuladora	San Fco de Azis	3024387538	Vilma Ramos
	Yuliet H Martinez	1102229001	Manipuladora	Jose Yances	3024496393	Yuliet H M.
	Yolis Salgado A.	35145440	Manipuladora	San Fco	3207696725	Yolis S.
	Luisa Madera	1066184782	Manipuladora	Juan Pablo II	3146610968	Luisa M.
	Martha Perez	35143728	Manipuladora	Sta Isabel	3136658448	Martha P.
	Rosaura Herazo	1003262888	Coordinadora	Manipuladora	3235069006	Rosaura H