

	   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: MUNICIPIO DE COTORRA	FECHA: 13/01/2026
HORA: 8 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ING. YEINNER PELUFFO SEGURA	FIRMA: <i>Yeinner Peluffo</i>
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),	

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

exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,
- ✓ 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.

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

- ✓ 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.
- ✓ 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



GOBERNACIÓN DE CORDOBA

CODIGO: PAE-PC-U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 3

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: Ingr. Yeinner Delufo Segura
Tema: Capacitación en Rgm, Ciclos de manis, estandarización, Seguridad y Salud
Lugar: Municipio de Colono en el trabajo
Acta N°: 1
Fecha: 13/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	ENEDITH DEL CARMEN SANCHEZ JULIO	30661597	MANIPULADORA	GLORIA ELENA SALCELDO AYAZO	3137797781	<i>X Enedith S</i>
	ROLSABA VILLALBA ARGUMEDO	1003589250	MANIPULADORA	GLORIA ELENA SALCELDO AYAZO	3128691589	<i>X Rolsaba Villalba</i>
	EVARISTA RAQUEL ARTEAGA SANCHEZ	25970714	MANIPULADORA	CENT EDUC EL PASO DE LAS FLORES	3234867757	<i>X EVARISTA</i>
	ORLANA SUSANA CUADRADO JULIO	32938398	MANIPULADORA	CENT EDUC EL PASO DE LAS FLORES	3014125094	<i>X Orlanda Cuadrado</i>
	GLENYS DEL CARMEN RAMOS ATILANO	25958282	MANIPULADORA	ABROJAL CENTRO EDUCATIVO	3006243493	<i>X Glenys R</i>
	ANDRIS ELENA CONDE BARRIOS	1127591590	MANIPULADORA	ABROJAL CENTRO EDUCATIVO	3103926908	<i>X Andris Conde</i>
	DAIRA PATRICIA MARTINEZ RAMIREZ	1073819819	MANIPULADORA	ESC NVA DE GUAYABAL	3113804017	<i>X Daira Ramirez</i>
	ERLINDA MARCELA CORREA ARTEAGA	102680096	MANIPULADORA	LOS GOMEZ	3206883468	<i>X ERLINDA Correa</i>
	ENERMIS ENADIS CONDE HERNANDEZ	52774392	MANIPULADORA	PLAYA DEL CAMPANO	3104063980	<i>X ENERMIS C. H</i>
	YENIS DEL CARMEN DE HOYOS HERNANDEZ	1007339479	MANIPULADORA	CENT EDUC MORALITO	3105364142	<i>X Yenis de Hoyos</i>
	YORLADIS DEL CARMEN ALEAN FLOREZ	1003033902	MANIPULADORA	CENT EDUC MORALITO	3148843534	<i>X Yorladis Alean</i>
	LINA KARINA VILLALBA DIAZ	25.970.127	MANIPULADORA	CENT EDUC MORALITO	3217564775	<i>X Lina Villalba</i>
	MARELVIS CASTRO OLASCOAGA	30658751	MANIPULADORA	ESC NVA SAN PABLO	3142540569	<i>X Marelvís Castro</i>
	ALICIA CLEMIRA DIAZ MARTINEZ	1137219874	MANIPULADORA	CENT EDUC LA CULEBRA ARRIBA	3153337116	<i>X Alicia Diaz</i>
	MARIA CARLINA LOPEZ TAPIA	34998378	MANIPULADORA	CENT EDUC LA CULEBRA ARRIBA	3206927469	<i>X Maria Lopez</i>
	BELLA ROSA PETRO GALINDO	1067091083	MANIPULADORA	ESC RUR MIX CULEBRA ABAJO	3137956864	<i>X Bella Petro Galindo</i>

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

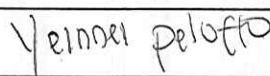
N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	LUBY DEL ROSARIO LAMBERTINO	25969921	MANIPULADORA	ESC RUR MIX CULEBRA ABAJO	3145487967	<i>Luby del Rosario Lambertino</i>
	ENERGIDA DE CONCEPCION PAEZ	30655140	MANIPULADORA	ESC URB MIX COTORRA ARRIBA	3217429518	<i>Energida Lopez</i>
	GLADYS LUCIA HERNANDEZ MADERA	34982691	MANIPULADORA	ESC URB MIX COTORRA ARRIBA	3209903398	<i>Glady 3 Mader</i>
	LIVIS CECILIA GUEVARA ESPITIA	1063142534	MANIPULADORA	ESC URB MIX COTORRA ARRIBA	3146577256	<i>Luis Guevar</i>
	MINDRY MILENA BANDA MEDRANO	50711159	MANIPULADORA	EL BONGO	3145512390	<i>Mindy Banda</i>
	YAMILE YANETH BALLESTA ESPITIA	25970893	MANIPULADORA	EL BONGO	3114320981	<i>Yamile Ballester</i>
	AREIDA ALVAREZ ARRIETA	30660538	MANIPULADORA	IE EL CARMEN	3114246300	<i>Areida Alvarez A</i>
	LUZ AIDA BALLESTA JULIO	1062674931	MANIPULADORA	IE EL CARMEN	3127391848	<i>Luz Aida Ballester</i>
	RAMONA DEL CARMEN NEGRETE	25969829	MANIPULADORA	IE EL CARMEN	3113421199	<i>Ramona Negrete</i>
	LIVIA RAQUEL OVIEDO CORONADO	50986992	MANIPULADORA	IE EL CARMEN	3135119033	<i>Livia Raquel Oviedo</i>
	JEIS KATERINE ESPITIA HERNANDEZ	1062680899	MANIPULADORA	ESC VILLANUEVA	3106306346	<i>Jeis Katrin</i>
	ARELIS EMILDA SANCHEZ BOLAÑOS	25969998	MANIPULADORA	ESC VILLANUEVA	3023290624	<i>Arelis Sanchez</i>
	AURA ROSA ALARCON PINEDA	25875575	MANIPULADORA	CENT EDUC LOS AGUACATES	3126305599	<i>Aurora Rosal</i>
	CLAUDIA PATRICIA RODIÑO CONDE	25.969.884	MANIPULADORA	CENT EDUC LOS AGUACATES	3116643481	<i>Claudia Rodri</i>
	YENIS LUZ OCHOA MUÑOZ	1063146261	MANIPULADORA	ESC RUR MIX TREMENTINO	3122943349	<i>Yeni Ochoa</i>
	LEIRDA MARIA LOPEZ ARGEL	25970180	MANIPULADORA	CENT EDUC RUR LAS AREPAS	3103539141	<i>Leirida Lopez</i>
	LIANIS RAMOS HERNANDEZ	1007298758	MANIPULADORA	CENT EDUC RUR LAS AREPAS	3025478523	<i>Lianis Ramos</i>
	GLEIS DORIA HERRERA	25970021	MANIPULADORA	CENT EDUC RUR LAS AREPAS	3228088781	<i>Gleisy Herrera</i>

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

[illegible]

	  	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: MUNICIPIO DE SAN ANTERO	FECHA: 14/01/2026
HORA: 8 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ING. YEINNER PELUFFO SEGURA	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),

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

exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,
- ✓ 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.

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

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



Alimentos
Aprender



Educación



GOBERNACIÓN DE
CORDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 4

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: Ingr. Jenni pelotto Segur.

Tema: BPM, Ciclos de menú, Restaurantación, Seguridad y Salud en el trabajo

Lugar: Municipio de San Antero

Acta N°: 1

Fecha: 14/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	ESTHER BUITRAGO ULLOA	32.736.052	MANIPULADORA	COL. DPTAL DE BTO MIXTO JULIO C. MIRANDA	3012857840	Esther Buitrago Ulloa
	YUDIS MARTINEZ BARBOSA	50989199	MANIPULADORA	COL. DPTAL DE BTO MIXTO JULIO C. MIRANDA	3114051364	Yudis Martinez B.
	NELLY MORALES BARRIOS	50.987.799	MANIPULADORA	COL. DPTAL DE BTO MIXTO JULIO C. MIRANDA	3147619594	Nellys Morales
	FRANCISCA DEL CARMEN PEÑA BELTRAN	1072526480	MANIPULADORA	COL. DPTAL DE BTO MIXTO JULIO C. MIRANDA	3217682684	Francisca Peña
	AGUSTINA JULIO BANQUETH	50989631	MANIPULADORA	COL. DPTAL DE BTO MIXTO JULIO C. MIRANDA	3226857451	Agustina Julio
	MARTHA INES MARTINEZ ARTEAGA	50982552	MANIPULADORA	COL. DPTAL DE BTO MIXTO JULIO C. MIRANDA	3118023064	Martha Martinez
	IRIS GARCES BONILLA	50.989.859	MANIPULADORA	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	3135282333	Iris Garcés B.
	MILDRE JULIO BANDA	50989122	MANIPULADORA	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	3146916107	Mildre Julio B.
	YURIS DEL CARMEN VARGAS YEPES	1.072.522.797	MANIPULADORA	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	3024414444	Yuris del Car.
	PAOLA PATRICIA PAYARES PADILLA	1072524515	MANIPULADORA	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	3106509288	Paola PPP
	XIMENA PACHECO BELTRAN	1072524161	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3042372069	Ximena PB
	ANA TERESA CONDE CANTERO	30.670.312	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3004009212	Ana-teresa Conde
	ONEYDIS TORRES ROSALES	26116980	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3223629274	Onais Torres
	NOHELIA POSSO CORREA	50.987.916	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3218994260	Noelia Posso
	LUZ MARINA BARON AVILA	50988110	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3006920198	Luzmaria B.
	UDILIA ROSA GALVIS HERNANDEZ	30.659.398	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3017641997	Udilia Galvis

			 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1	
				VERSIÓN: 1	
				PÁGINA 2 de 4	
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			FECHA: ENERO DE 2026		
INSTITUCIONES EDUCATIVAS					

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	MARA CORREA MORELO	1072526243	MANIPULADORA	CENTR. EDUC. MIGUEL ANTONIO CARO	3006598267	<i>Mara Correa</i>
	NEIDIS MORELO PEREZ	1.072.522.228	MANIPULADORA	CENTR. EDUC. MIGUEL ANTONIO CARO	3145086855	<i>Neidis M</i>
	DARIELA CAMPO CORREA	26116805	MANIPULADORA	ESC. NUEVA DE CISPATÁ	3043219568	<i>Darielea campo</i>
	YIRA MARIA CORREA	1072525764	MANIPULADORA	SANTA CATALINA	3114119169	<i>Yira Correa</i>
	NERIETH LOPEZ PEREZ	50989249	MANIPULADORA	SANTA CATALINA	3046325495	<i>Nereth Lopez</i>
	YOSMARY GONZALEZ PEÑATA	50987833	MANIPULADORA	CENT. EDUC. LA INMACULADA	3235016175	<i>Yosmary Gonzalez</i>
	ANAIS DIAZ AVILA	50.989.558	MANIPULADORA	CENT. EDUC. LA INMACULADA	3142753539	<i>Anaïs Díaz</i>
	JOHANA BLANCO	50989341	MANIPULADORA	CENT. EDUC. LA INMACULADA	3206421845	<i>Stabara Blanco</i>
	NIVIA SOFIA MESTRA AGAMEZ	26.116.757	MANIPULADORA	SIERRA MORENA	3202767279	<i>Nivia sofia agamez</i>
	NORLIS LADEUTH RAMOS	1072525013	MANIPULADORA	SAN JOSE DE PETARE		<i>Norlis Ladeuth</i>
	SONIA DEL CARMEN MORELO OLAYA	30659285	MANIPULADORA	ESC. RUR. MIXTA PICA PICA	3135025977	<i>Sonia Morelo</i>
	MARLENIS DEL CARMEN ESPITIA	32251818	MANIPULADORA	ESC. RUR. MIXTA PICA PICA	3205054456	<i>Marlenis Espitia</i>
	EMILSE TAPIA LOPEZ	26116457	MANIPULADORA	ESC. RUR. MIXTA DE TIJERETA	3105335692	<i>Emilse Tapia</i>
	DIANA MARCELA MORELO JULIO	1072530484	MANIPULADORA	ESC. RUR. MIXTA DE TIJERETA	3247036897	<i>Diana P. Morelo</i>
	ARLET PATRICIA MORELO SANTOS	50989326	MANIPULADORA	ESC. RUR. MIXTA DE LETICIA	3203134621	<i>Arlet Patricia</i>
	CARMEN LINA MORELO MORELO	1.003.073.698	MANIPULADORA	COL. TOMAS SANTOS	3135862232	<i>Carmen Morelo</i>
	LEBIS GUERRA MARTINEZ	30661577	MANIPULADORA	COL. TOMAS SANTOS	3222753667	<i>Lebis Guerra</i>
	YOLIMA PAOLA BENITEZ MORELOS	1.124.042.495	MANIPULADORA	COL. TOMAS SANTOS	3117001589	<i>Yolima Benitez</i>

				GOBERNACIÓN DE CORDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSION: 1	
				PÁGINA 3 de 4	
				FECHA: ENERO DE 2026	
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN					
INSTITUCIONES EDUCATIVAS					

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	LUZ ANGELICA RODRIGUEZ MUÑOZ	50.988.915	MANIPULADORA	COL. TOMAS SANTOS	3142651662	LUZ ANGELICA R
	NAVIDAD DIAZ HERNANDEZ	50987859	MANIPULADORA	ESC. NUEVA SANTA CRUZ N° 2	3116028526	Navidad
	ALIS CUADRADO MORELOS	1.003.656.366	MANIPULADORA	ESC. RUR. MIXTA EL TRIBUTO	3001209292	Alis Cuadrado
	YORSELI MARTINEZ CRUZ	1072528228	MANIPULADORA	ESC. NUEVA EL NARANJO	3206474317	YORSELI M CRUZ
	DINA LUZ MERCADO GARCES	1003063028	MANIPULADORA	EL NARANJO NO 2	3013188056	DINA LUZ H G
	LOLILUZ SARRIEGO GARCIA	50989767	MANIPULADORA	EL PEÑON	3126061293	Lolyluz Sariego
	YASNEY PAYARES DIAZ	1131107979	MANIPULADORA	BIJAITO	3206402662	YASNEY P
	KATI DE AGUSTIN MARQUET	1072522513	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL	3043949703	KATI DE AGUSTIN MARQUET
	SULAEIDIS SORANIS MARTINEZ MORELO	50.989.635	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL	3126530706	Sonia Fabra
	LUZ DARY JULIO LOAYZA	1193142434	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL	3005241820	LUZ DARY JULIO
	ANA MARIA CONDE PAYARES	1.072.523.823	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL	3012090308	ANA MARIA C.P
	SONIA SOFIA FABRA BARRIOS	1.064.976.890	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL	3216182867	Sonia Sariego
	LUZ DARY BERRIO PESTANA	1003654826	MANIPULADORA	CERRO PETRONA	3114188730	LUZ DARY BERRIO
	LEDA OTERO OQUENDO	26008841	MANIPULADORA	GRAU	3002179386	Leda Otero
	ENILSA MORALES ROMERO	1072526557	MANIPULADORA	SEDE VILLERO	3017064562	Enilsa Morales R.
	ISABEL CRISTINA BURGOS AGRESOTH	1193089568	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA ROSA	3004760022	Isabel Burgos
	LUZNEIDYS MARQUEZ MORALES	1.131.104.186	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA ROSA	3245950025	LUZNEIDYS B.
	ANA MILECTA ARRIETA CANCHILA	1044914623	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA ROSA	3017865618	Ana Arrieta

	   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: MUNICIPIO DE MOÑITOS	FECHA: 15/01/2026
HORA: 8 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ING. YEINNER PELUFFO SEGURA	FIRMA: <i>Yeinner peluffo</i>

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),

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

exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,
- ✓ 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.

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

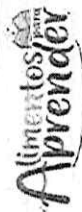
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de las materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos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

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
					VERSIÓN: 1
					PÁGINA 1 de 4
					FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: Ingr. Yenny Peláez Segura
 Tema: BPM, Ciclos de menú, Estándares de calidad, Salud y Seguridad
 Lugar: Municipio de Montos

Acta N°: 1
 Fecha: 15/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	YORLEDY RAMOS DIAZ	40922295	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3107146004	<i>[Firma]</i>
	ONEIS SOFIA PADILLA DIAZ	50968229	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3135608264	<i>[Firma]</i>
	LANDIS GARCIA JULIO	34882511	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3128234781	<i>[Firma]</i>
	VALDURIS ROMERO MENDEZ	26.145.876	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3207647000	<i>[Firma]</i>
	ESPERANZA NUÑEZ VILLEROS	26.147.190	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3218904853	<i>[Firma]</i>
	CLEDIS YHOJANA PADILLA JIMENEZ	1063724493	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3145678990	<i>[Firma]</i>
	LUZ MARIS PAYARES	26147538	MANIPULADORA	OBDULIO MAYO SCARPETA	3116845891	<i>[Firma]</i>
	LIDIS JUDITH CAVADIA MEJIA	1.143.350.826	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3217227168	<i>[Firma]</i>
	ELVIA ESTHER GONZÁLEZ OLAYA	26.147.811	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3229310240	<i>[Firma]</i>
	BETTY BEATRIZ VIDAL BERNA	26139776	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3106062128	<i>[Firma]</i>
	NIBIA JUDITH OLEA HIGUITA	50.901.533	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3122921791	<i>[Firma]</i>
	MARLIS IBARRA AVILA	1.063.719.751	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3105475592	<i>[Firma]</i>
	DELSY JUDITH VIDAL PETRO	50.895.994	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3219622505	<i>[Firma]</i>
	CENEIDA MARIA ROATAN ACOSTA	1192776404	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE	3143254679	<i>[Firma]</i>
	CRUZ MERCEDES BRAVO BENÍTEZ	50970847	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA CORPAS ARRIBA	3117582379	<i>[Firma]</i>
	KELY YOANA ARTEAGA LOPEZ	1070815261	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA SAN PEDRO CLAVER	3234625002	<i>[Firma]</i>

				CODIGO: PAE-PC- U1	
				VERSIÓN: 1	
				PÁGINA 2 de 4	
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			FECHA: ENERO DE 2026		
INSTITUCIONES EDUCATIVAS					

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	YINARIS CUADRADO TEHRAN	1063725979	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA PATIO BONITO	3215678236	YINARIS C.T
	YULIS MARIA MARTINEZ DIAZ	34882825	MANIPULADORA	CENTRO EDUCATIVO BROQUELES	3127744243	YULIS M.
	YERLIS MARIA TEHRAN VELASQUEZ	1063716857	MANIPULADORA	CENTRO EDUCATIVO BROQUELES	3145690625	YERLIS T.V.
	IRIS TEHRAN VELAQUEZ	50968458	MANIPULADORA	CENTRO EDUCATIVO BROQUELES	3165105184	IRIS TEHRAN
	YEIMI VANESSA CARILLO TORDECILLA	1067850429	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA RIO EN MEDIO	3226364292	YEIMI CARILLO
	MERLIS RAMOS DORIA	50912769	MANIPULADORA	C.E. LA RADA - SEDE PRINCIPAL	3157739577	MERLIS RAMOS D
	GLORIA PATRICIA PACHECHO GUERRERO	1067904482	MANIPULADORA	C.E. LA RADA - SEDE PRINCIPAL	3245656303	GLORIA PACHECHO
	MARI DANIS FUENTES CABRERA	50968664	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NUEVA ESTRELLA	3218597582	MARI DANIS F
	BERLIDES MADERA SAAVEDRA	1063716761	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA COHA ABAJO	3011699498	BERLIDES M.S
	CELMIRA MARIA HUMANEZ GUZMAN	30665339	MANIPULADORA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUEBLITO	3012194853	CELMIRA
	MARGARITA MADERA MARTINEZ	50972161	MANIPULADORA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUEBLITO	3137669264	MARGARITA M.M
	VALERCY ARROYO FUENTES	1070818636	MANIPULADORA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUEBLITO	3008610203	VALERCY F
	DINA LUZ CABRERA PADILLA	1070809796	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NOTECEVES	3008649349	DINA LUZ CABRERA
	MARITZA ROSA DIAZ PADILLA	1070822460	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA COHA ARRIBA	3234625002	MARITZA ROSA
	YANIRIS MARGARITA LOPEZ SILGADO	1070806633	MANIPULADORA	C.E. RURAL NARANJAL - SEDE PRINCIPAL	3216764266	YANIRIS
	DIANA LUZ LOPEZ CASTRO	50.972.378	MANIPULADORA	C.E. RURAL NARANJAL - SEDE PRINCIPAL	3105215997	DIANA LUZ
	INGRID PAOLA ROJAS SILGADO	1003101186	MANIPULADORA	C.E. RURAL NARANJAL - SEDE PRINCIPAL	3235879352	INGRID ROJAS
	NERLY LUZ GONZALEZ LOPEZ	1063722583	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NARANJAL ARRIBA	3215335359	NERLY



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 3 de 4

FECHA: ENERO DE 2026

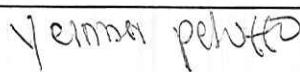
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	DIANA PATRICIA PÉREZ LÓPEZ	26.147.389	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA BAJO BLANCO	3136378101	<i>Diana Perez</i>
	CATALINA DIAZ GARCIA	1133795328	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA BAJO BLANCO	3225361423	<i>Catalina</i>
	YESENIA VILLALBA	1070816266	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA EL LEY	3156423197	<i>Yessenia V.</i>
	EVELIN ESTELLA RAMOS BABOSA	1063149253	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA EL LEY	3506637999	<i>Eveli Ramos</i>
	DIANA PATRICIA DORIA PALENCIA	1063725055	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA MEMBRILLAL	3116621990	<i>Diana Doria</i>
	JEIDY JOHANA CASTRO SALAS	52712854	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	3217168525	<i>Jeidy Castro</i>
	YUNIS PAOLA SOLAR CASTRO	34882746	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN		<i>Yunis Solar</i>
	YANETH LUGO OSORIO	1063151768	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	3203000308	<i>Yaneth Lugo</i>
	BETTY DEL CARMEN ARRIETA NEGRETE	50970299	MANIPULADORA	SAN RAFAEL DE TINAS ABAJO	3108437191	<i>Betty Arrieta</i>
	ENA LUZ TAPIA ARRIETA	50971246	MANIPULADORA	C.E. TINAS ARRIBA	3205186469	<i>Ena Luz Tapia</i>
	VIVIANA MORELO PAYARES	1070812165	MANIPULADORA	PERPETUO SOCORRO	3147932897	<i>Viviana</i>
	OMAIRA DIAZ CHICA	50970497	MANIPULADORA	PERPETUO SOCORRO	3102691371	<i>Omar Diaz</i>
	SINDY PAOLA SILVA PITALUA	1063724888	MANIPULADORA	PERPETUO SOCORRO	3143521151	<i>Sindy Silva</i>
	MARIANA DIAZ CUADRADO	1070806844	MANIPULADORA	TRES BOCAS	3233698724	<i>Mariana Diaz</i>
	AREJENIDA DEL CARMEN DÍAZ ALTAMIRANDA	26147712	MANIPULADORA	SITIO NUEVO	3116452885	<i>Arejenda</i>
	BERLIDIS ATENCIO RAMOS	1063721338	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA SAN PATRICIO	3226200566	<i>Berlidis Alencio</i>
	YANI LUZ PEREZ TUIRAN	1003101237	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA NUEVO AGRADO	3116545452	<i>Yany Perez</i>
	YURLEDYS SUAREZ MEJIA	30669197	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA LAS MUJERES	3235250913	<i>Yurledis</i>

[illegible]

	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	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: MUNICIPIO DE SAN BERNARDO DEL VIENTO	FECHA: 16/01/2026
HORA: 8 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ING. YEINNER PELUFFO SEGURA	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),

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

exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,
- ✓ 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.

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

- ✓ 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.
- ✓ 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.



Alimentos para Aprender



CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 6

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: Ing. yelmar pelotto Segura

Tema: BPM, Ciclo de mantenimiento y seguridad y Salud en el trabajo

Lugar: Municipio de San Bernardo del Viento

Acta N°: 1

Fecha: 7/6/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	ORLIDIS ATENCIO FERIA	50970026	MANIPULADORA	IE PASO NUEVO	3009423330	<u>Orlidis AF</u>
	NEULYS ESCOBAR GUTIERREZ	1070817916	MANIPULADORA	IE PASO NUEVO	3017761502	<u>Neulys Escobar G.</u>
	JULIETH PAOLA ANAYA ANGULO	1070819823	MANIPULADORA	IE PASO NUEVO	3242941315	<u>Yulien</u>
	LUCELYS OYOLA REDONDO	50969373	MANIPULADORA	IE PASO NUEVO	3135384701	<u>Lucelys Oyola</u>
	BRINIS ROSA LEON MENDEZ	1070810933	MANIPULADORA	IE PASO NUEVO	3235253370	<u>+BRINIS</u>
	PAULA ANDREA GOMEZ GARCES	1062956975	MANIPULADORA	IE PASO NUEVO	3178959774	<u>Paula Gomez</u>
	YEIMIS MARIA CORTEZ LOPEZ	1063727980	MANIPULADORA	NUEVA ESTRELLA	3136969166	<u>Yeimis Cortes</u>
	YINA PAOLA CARDALES PEREZ	1003459257	MANIPULADORA	NUEVA ESTRELLA	3161580162	<u>X Yina Cardales</u>
	ENRIQUETA HERRERA POLO	1070813092	MANIPULADORA	PUNTA DE PIEDRA	3104703614	<u>X ENRIQUETA</u>
	CARMEN PATRICIA GUERRERO LINCONA	1.193.098.042	MANIPULADORA	MAR MUERTO	3178959774	<u>X Carmen</u>
	DELI MARGARITA CORREA BITAR	1.070.813.258	MANIPULADORA	EL SALVADOR	3218498995	<u>X Delia</u>
	SIOMY PITALUA ROMERO	1.003.562.556	MANIPULADORA	SAN RAFAEL DEL CASTILLO	3117700591	<u>X Siomy Pitalua</u>
	YORLEDIS ARRIETA GUZMAN	1070817698	MANIPULADORA	I.E. EL CHIQUI	3248141230	<u>+Yorledis A.G.</u>
	JUANA MARIA PALENCIA MONTES	50969958	MANIPULADORA	I.E. EL CHIQUI	3123160570	<u>X Juana Palencia</u>
	MARCIA ELENA CARDENAS ANGULO	1070807128	MANIPULADORA	I.E. EL CHIQUI	3122146622	<u>X Marcia Cardenas</u>
	IRLENA ZARANTE ARTEAGA	1047431320	MANIPULADORA	VILLA CLARA	3135926788	<u>X Irlena Zarante</u>

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	CINDY PAOLA RIVERA BOBADILLO	1070818745	MANIPULADORA	VILLA CLARA	3239495249	X <i>Yolanda Rivera</i>
	DEINI LUZ MORELO CORREA	1070814340	MANIPULADORA	VILLA CLARA	3146417529	X <i>Deini Morillo</i>
	DIANA DEL CARMEN GUERRA HERRERA	1070817570	MANIPULADORA	VILLA FATIMA	3114055544	X <i>Diana Goela V</i>
	MARELVIS BRAVO PADILLA		MANIPULADORA	BARBASCAL	3236371187	X <i>Marelviss Bravo</i>
	ROSA ELVIRA ARRIETA CASTRO	1003561352	MANIPULADORA	SAN RAFAEL DE GALAN	3226286074	X <i>Rosa Arrieta</i>
	YALEIDIS PADILLA QUINTANA	1070816355	MANIPULADORA	VILLA DEL ROSARIO	3135261024	X <i>Yolaidys P.</i>
	PABLA MARIMON BARRIOS	50972168	MANIPULADORA	SANTA CRUZ	3104703614	X <i>Pauyarmun B.</i>
	LIDIS GALVIS MENDOZA	1070807006	MANIPULADORA	TREMENTINO	3502320588	X <i>Lidys</i>
	YOLEIDIS PEREZ TORDECILLA	1003063312	MANIPULADORA	TREMENTINO	3127983564	X <i>Yolaidys</i>
	SOLIMAR GUZMAN MEJIA	1067842868	MANIPULADORA	TREMENTINO	3237543705	X <i>Solimar Guzman</i>
	BETSY NEGRETE CHARRASQUIELA	1003561375	MANIPULADORA	SANTA INES DE MONTERO	3127991707	X <i>Betsy Negrete</i>
	MONICA CORREA CASIANI	1.070.822.143	MANIPULADORA	PLAYA DEL VIENTO	3044573193	X <i>Monica C.</i>
	KATY ROCIO BLANCO COGOLLO	1.070.821.644	MANIPULADORA	PLAYA DEL VIENTO	3143675472	X <i>Katy Blanco</i>
	KELLY JOHANA BAUTISTA RAMOS	1070817000	MANIPULADORA	PLAYA DEL VIENTO	3007301687	X <i>Kellys</i>
	YIRLEIDYS MUÑOZ ZARZA	1.070.821.829	MANIPULADORA	YE	3103739965	X <i>Yirleidis Muñoz</i>
	KELLY JOHANA PADILLA ESCOBAR	1.140.843.401	MANIPULADORA	BAJO MORA	3135598346	X <i>Kelly Escobar</i>
	INGRID PAOLA AVILA VARGAS	1.070.812.762	MANIPULADORA	JUNIN	3239711744	X <i>Ingrid Avila</i>
	ANA MILENA DIAZ BANQUET	1.063.140.448	MANIPULADORA	JUNIN	3128392641	X <i>Ana Milena Diaz</i>



Alimentos para
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CORDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 3 de 6

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	ISaura ESTHELA ESPAÑA MADERA	50972137	MANIPULADORA	JUNIN	3238927045	<i>Isaura España</i>
	LINEY PAOLA RAMOS DIAZ	1.070.814.909	MANIPULADORA	BARCELONA	3214031823	<i>Liney</i>
	YAIRIS PAOLA DIAZ DIAZ	1003561868	MANIPULADORA	ALTOMIRAR	3133091187	<i>Yairis</i>
	IBIS CANTERO CANTERO	1070817077	MANIPULADORA	SANTA LUCIA	3216794782	<i>Yairis</i>
	DENIS LOPEZ JUNCO	50970939	MANIPULADORA	LAS CAÑAS	3247015831	<i>Denís Lopez</i>
	YAMILIS GONZALEZ LOPEZ	50969400	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL DE ALTAMIRA	3335612608	<i>Yamilis G.</i>
	EDOINA JULIO VILLALOBOS	26138001	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL DE ALTAMIRA	3146342378	<i>Edoína Solís</i>
	SAIDA JUDITH GUZMAN LOPEZ	50968043	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL DE ALTAMIRA	3205182884	<i>Said Judith Guzmán Lopez</i>
	SIRLY MENDOZA MUÑOZ	1070817505	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL DE ALTAMIRA	3228594742	<i>Sirly Mendozá M.</i>
	ZULAY GONZALEZ VILLA	1070820898	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL DE ALTAMIRA	3136825226	<i>Zulay</i>
	MARIA MAGDALENA PACHECO SAEZ	26000547	MANIPULADORA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MANUEL DE ALTAMIRA	3013884158	<i>María Pacheco S</i>
	SIRLEY MOTALVO FAJARDO	52245752	MANIPULADORA	CALLE RELITA	3023257541	<i>Sirley</i>
	MARIA DEL CARMEN CARDENAS	1070812877	MANIPULADORA	CARTAGENITA	3138381447	<i>María del Carmen</i>
	DEVORA CECILIA SANCHEZ MIRANDA	1.070.823.585	MANIPULADORA	MARIN	3182189465	<i>Devora Sanchez</i>
	ERIKA NUÑEZ HERNANDEZ	1070813470	MANIPULADORA	SICARA LIMON	3208873797	<i>Erika Nuñez</i>
	SAIDI FUENTES VARGAS	1070806474	MANIPULADORA	SICARA LIMON	3235942009	<i>Saidi Fuentes</i>
	NARLYS FUENTES PAJARO	1070806791	MANIPULADORA	SICARA LIMON	3117604944	<i>Narlys Fuentes</i>
	YORJANA MORELOS PEREZ	1003459536	MANIPULADORA	PAREJA	3215730814	<i>Yorjana Morelos</i>



CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 4 de 6

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	YANEIDIS FUENTES GONZALEZ	1070823413	MANIPULADORA	EL CASTILLO	3504409254	x Yaneidis #
	SORAIDA JUDITH LOPEZ HERRERA	50971651	MANIPULADORA	EL CASTILLO	350220414	x Soraida Lopez
	BREIDYS NARVAEZ TORRES	1003459702	MANIPULADORA	EL CASTILLO	3241493629	x Breidys Narvaez
	DISLEY NARVAEZ BABILONIA	50977644	MANIPULADORA	EL CASTILLO	3218623978	x D. Sley NB
	ELSANIR POLO ZURUTA	1073815524	MANIPULADORA	SANTA ROSA DEL CASTILLO	3027671660	x ELSANIR-POLO
	OMAIRA MEDINA TORRES	32.613.924	MANIPULADORA	CAMINO REAL	3135030763	x OMAIRA MEDINA
	LILIANA PATRICIA BERAJANO AICARDI	45554146	MANIPULADORA	CAMINO REAL	3135507375	x Liliana Beraja
	YANELSY AVILA DIAZ	50971304	MANIPULADORA	CAMINO REAL	3008426921	x YANILS DEL CAD
	ANA JUDITH REYES MIRANDA	1003068560	MANIPULADORA	CAMINO REAL	3217664084-	x Ana Judith Reyes M
	LUZ NURY JULIO AGRESOTT	50971594	MANIPULADORA	CAÑO GRANDE	3206371262	x Luz NURY
	DANI ANGULO ARROYO	1070819543	MANIPULADORA	CAÑO GRANDE	3103581887	x Danny Angulo
	YARIS RUIZ PEREZ	45533662	MANIPULADORA	ISLA DE LOS MILAGROS	3133661224	x Yaris P. Ruiz Perez
	LUZNEIRA PALENCIA RAMOS	1003564151	MANIPULADORA	ISLA DE LOS MILAGROS	3113837259	x Luz Neira Palencia
	EDISLEIDY DEL CARMEN NUÑEZ PRIMERA	50971369	MANIPULADORA	ISLA DE LOS MILAGROS	3235355182	x EDELSEIDY P. N
	SIRLY FUENTES GARCES	1.070.814.658	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3225427641	x Sirly Fuentes G.
	DINA LUZ ALVAREZ DIAZ	1070817934	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3117064469	x Dina Alvarez
	MAITEN YADIT FUENTES ROJAS	1070815818	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3127057647	x Maiten
	LUZ MERY MADARIAGA AVILA	1070811103	MANIPULADORA	SAGRADO CORAZON	3043734069	x Luz Mery



CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 5 de 6

FECHA: ENERO DE 2026

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

[illegible]