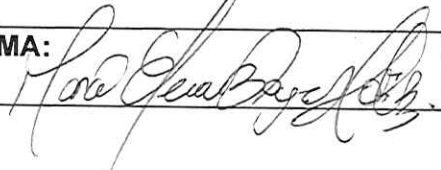


				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
		Educación			VERSIÓN: 1
		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 1 de 3
		INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CERETÉ	FECHA: 14 Y 15 DE ENERO DE 2026
HORA: 07:00 A.M	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: MARÍA ELENA BEDOYA HERNÁNDEZ INGENIERA 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
	Educación			VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 2 de 3
	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
	Educación			VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 3 de 3
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

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



Alimentos para Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE CORDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSION: 1

PÁGINA 1 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por:

María Elena Bedoya H.- Ing. de Alimentos.

Tema:

BPM Cícle de menú, conservación de Alimentos, SSS.

Lugar:

Cerete

Acta N°:

1

Fecha:

14 y 15 de Enero 2026.

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Barbara de la Ossa Ariza	35113570	Manipuladora	Alpaso espa	3012650964	Barbara de la Ossa
	Rosario xi Gomez H	30653784	Manipuladora	Sede Cerete	3107359141	Rosario Gomez
	Helena Velez E	50885602	Manipuladora	Cerete	3013669130	Helena Velez
	Isabel Cruz Martinez	1064976689	Manipuladora	Alfonso Spath	3007493916	Isabel Cruz
	Karin Maria Padilla Jara	30685658	manipulador	Sede Matagorda	3127261081	Karina Padilla
	Claudia Goyola Hernandez	35115956	Manipuladora	Ratón-Gomez	3148168247	Claudia Goyola
	Virginia Lopez	50848480	Manipuladora	Alfonso Spath	3226674253	Virginia Lopez
	Aura C. Benitez Suarez	50986971	manipuladora	Alfonso Spath	301564751	Aura Benitez
	Laura P. Lopez C	50849190	Manipuladora	Eden	3046334089	Laura Lopez
	Elena Escudero Perez	50966709	Manipuladora	Alfonso Spath	3246819851	Elena Escudero
	Ulivia Jora	35114801	Manipuladora	Alfonso Spath	3013319449	Ulivia Jora
	Camila Hernandez Ruiz	35114254	Manipuladora	Cerete	3206008582	Camila Hernandez
	Ingrid Pacheco M	35117313	Manipuladora	Marcelino	3148568596	Ingrid Pacheco
	María Alejandra Perez	1064980303	Manipuladora	Alfonso Spath	3012293612	María Perez
	Sirly Badillo M	30689188	Manipuladora	Alfonso Spath	3016639942	Sirly Badillo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	SUR M ^o Cuello Lopez	25878532	Manipuladora	Eden	3215779761	José M. C.
	Sady's Ramos Ruffo	51419664	Manipuladora	S. Corrales	3145196560	Sady's Ramos Ruffo
	Martha Mogollón Peraza	50962498	Manipuladora	S. Corrales	312 2123868	Martha Mogollón Peraza
	Wendy Hernández C	1103419465	Manipuladora	S. Corrales	3105204944	Wendy H.C
	Adela Rosa Pérez C	50966615	Manipuladora	Alfonso E. J.	3128661591	Adela Rosa Pérez
	Morales Martínez Almaraz	50966632	Manipuladora	Ed. Alameda	3103779644	Morales Martínez
	José H. G	33115247	Manipuladora	Alfonso E. J.	3215779761	José H. G
	Marela's Martínez	112656538	Manipuladora	Chacota	3105294572	Marela's
	Elizabeth H. Carrero	2068944	Manipuladora	San Antonio	3106902672	Elizabeth H.C
	María Díaz Vasquez	1065007810	Manipuladora	San Antonio	3023526241	María Díaz Vasquez
	Yamara Cubrales Acosta	50966567	Manipuladora	El Guano	3207610080	Yamara
	Piedad Peña P.	50846031	Manipuladora	El Guano	3145552285	Piedad Peña
	Olga N. Lopez HZ	349105532	Manipuladora	Corrales	313300729	Olga N. HZ
	Erishna Buitrago Lopez	50899204	Manipuladora	Alfonso E. J.	3044300001	Erishna Buitrago
	Leonora Lopez	50915996	Manipuladora	Campanito		Leonora Lopez
	Yenna García Jiménez	30689216	Manipuladora	Campanito	308333358	Yenna García
	Rosmery Fuentes Romo	50966588	Manipuladora	Campanito	3136170691	Rosmery Fuentes
	Mcila Vasquez C.	1064976294	Manipuladora	Barra Honda	3023640823	Mcila Vasquez

	 Educación	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
	Mariño Gajardo	26174220	Manipuladora	Donmillo	3124921608	Mariño Gajardo
	Cely Pusticeo Soria	35116757	Manipuladora	Wilches	3133793248	Cely Pusticeo Soria
	Celis Soto	508302384	Manipuladora	Pabellón	3145499522	Celis Soto
	Ana Milena Tovar M.	306883329	Manipuladora	Rabolango Ppal	3113131102	Milena Tovar
	Mano Bello	306885020	Manipuladora	Planu Pica	3137963692	Mano Bello
	Milena Caldera Gorrara	35704486	Manipuladora	Sede de Gorrara	3146446554	Milena Caldera Gorrara
	Lidia B. Caicedo C.	35716212	Manipuladora	Torona	3136929266	Lidia B. Caicedo C.
	Yanis Hedano del	50907071	Manipuladora	Playorica		Yanis Hedano del
	Honica Vaspor C	50955431	Manipuladora	Pedro de los rios	3216167174	Honica Vaspor C.
	Yanis Hedano del	35114908	Manipuladora	Caracas los caros	3203249804	Yanis Hedano del
	Delia Gile	50844792	Manipuladora	Sede de Pica	3135082560	Delia Gile
	Bianca Velazquez	30689664	Manipuladora	Sede de Pica	5722380094	Bianca Velazquez
	Cecilia Turun	34820214	Manipuladora	Sede de Pica	3228389071	Cecilia Turun
	Ana P. Ufantes Jaber	50850111	Manipuladora	Caracas los caros	3103647802	Ana P. Ufantes Jaber
	Viviana Martinez	30688297	Manipuladora	Caracas los caros	3126529405	Viviana Martinez
	Angelo Rosendo	1664982394	Manipuladora	Dolores	3004385162	Angelo Rosendo
	Lineis Pereira	50892585	Manipuladora	Petio Indios	3016073818	Lineis Pereira
	Francisca Elena	50956480	Manipuladora	Petio Indios	3147952487	Francisca Elena

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Eduar Vasquez	1064982038	Manipulador	Petino Inches	3126046230	Eduar Vasquez
	Rafaela Gomez	351144546	Manipuladora	Pobres Ganado	3147130433	Rafaela Gomez
	Mery Narváez Ortiz	351174952	Manipuladora	Tulcan Pinto B.	3234612127	Mery Narváez
	DARIS DORIA BARRERA	30661856	Manipuladora	Colombia Primavera	3136326198	DARIS DORIA
	Yulisa Buelvas Guerra	1064970734	Manipuladora	Retiro Buenavista	3136859550	Yulisa Buelvas
	Maria Teresa Sierra	26163300	Manipuladora	Retiro de los rios	3227024595	Maria Teresa
	Emma Monte	351173090	Manipuladora	Tres Naxia	3027480640	Emma Monte
	Soranis Amato	1067886018	Manipuladora	Tres Naxia	3224738175	Soranis Amato
	Ely Calaver	50967400	Manipuladora	Retiro	3006611135	Ely
	Juchis Orozco	50986337	Manipuladora	Sebarca	3126327245	Juchis Orozco
	Daniela Vega	1064984688	Manipuladora	Santa Teresa	3117004451	Daniela Vega
	Diana Dolano	35116224	Manipuladora	Inedas	3043545904	Diana Dolano
	Guillermo Campes	107380284	Manipuladora	Juba Pinto	322500422	Guillermo Campes
	Julian Morelo	35114984	Manipuladora	Terresa	3145635297	Julian Morelo
	Martha Vega	50948477	Manipuladora	Quemados	2925595595	Martha Vega
	Leimer Garcia	1064987992	Manipuladora	Santa Teresa	3136085444	Leimer Garcia
	Ana Hernandez Marquez	50955519	Manipuladora	Santa Teresa	3504405091	Ana Hernandez
	María Rivas A	50934354	Manipuladora	Santa Teresa	3013720048	María Rivas

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Jhon Avala	1003190007	Manipuladora	Santa Travesa	3113133669	Jhon Avala
	Ana Leonis Garces	509199998	manipuladora	Guernado	3114790366	Ana Garces
	Gilda Perez Mestres	1003190014	Manipuladora	CORONA VISCAYA	3117159268	Gilda Perez
	Esperanza Leon Lopez H	35115223	Manipuladora	Corona las Cruz	3232518018	Esperanza Leon Lopez H
	Tina E Perez Cantero	1003716770	Manipuladora	Colores Gundo	333926969	Tina Perez
	Yvonne Padin Virgen	509627714	Manipuladora	Colita	322547992	Yvonne Padin
	Verda Narvaez Martinez	1064995962	Manipuladora	Marceliano Polo	3148867205	Verda Narvaez
	Dora Sanchez Romero	1064988041	Manipuladora	Mancha Vena Polo	3122385193	Dora Sanchez
	Mania Alejandra Gonzalez	1003021846	Manipuladora	Sede Vena de los	30083521951	Alejandra Gonzalez
	Xoressa Mestra Urango	1064986205	Manipuladora	Marceliano Polo	3117969686	Xoressa Mestra
	Albertina Hernandez	50847839	Manipuladora	Marceliano Polo	3238848962	Albertina Hernandez
	Onesime Garcia	50966959	Manipuladora	Marceliano Polo	3117940411	Onesime Garcia
	Bertha Esoria Pardo	509563370	Manipuladora	Marceliano Polo	3014024939	Bertha Esoria
	Luz Elena Vasquez M	50932310	Manipuladora	Severa	3113375510	Luz Elena Vasquez
	Manuel S Luna	34985569	Manipuladora	Severa	32170945100	Manuel Luna
	Georgi Baldoade	30689230	Manipuladora	Severa	3207251719	Georgi Baldoade
	Patricia Garmes	50941913	Manipuladora	Julian Pardo	3113462149	Patricia Garmes
	Esperanza Virgen G.	50850688	Manipuladora	Julian Pardo	3014801289	Esperanza Virgen

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

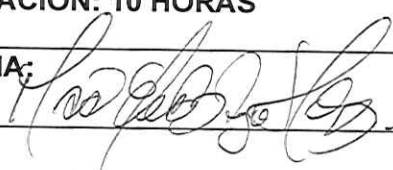
N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Ferns Ortiz Ramirez	50849373	Manipuladora	Dolores Garrido	3123162045	Ferns Ortiz Ramirez
	Clay Pineda Madero	3517202	Manipuladora	Dolores G.	3043461268	Clay Pineda
	Arles Pinto Gomez	1064985131	Manipuladora	Dolores Garrido	3229288106	Arles Pinto
	Patricio Cano Mejia	80849063	Manipuladora	Dolores Garrido	326771328	Patricio Cano
	BORJA PATRICIA	1064976446	Manipuladora	los arados	3235876047	BORJA PATRICIA
	VERONICA	1003588447	Manipuladora	coresa	3043302245	VERONICA
	Aurora Paredes	30699183	Manipuladora	varan campo	306959255	Aurora Paredes
	Georgina P. Anichianco O	50955731	Manipuladora	caibita 1	3214843518	Georgina P.
	Eloir Kania Padilla Martinez	1064985060	Manipuladora	Tresmarra	3208377949	Eloir Padilla
	Yaelis m. Revino Ayala	1064978979	Manipuladora	Rebolado	3234638307	Yaelis Revino
	Luz A Portacio Jimenez	1064985034	Manipuladora	cazuels	3125039004	Luz A Portacio
	Lorena Damos Hdez	1064978000	Manipuladora	mesellano	3068339446	Lorena Damos
	Ana Maria Gomez Morales	1064983537	Manipuladora	caibita 2	3146257499	Ana Gomez
	Jedys Paulina Villegas Jimenez	35116621	Manipuladora	Nuevo Playon	3245872007	Jedys Villegas
	Carmen Castro Guillin	1009116719	Manipuladora	nuevo Playon	3147871492	Carmen Castro
	Yoybe Beuhine Luna	80685255	Manipuladora	caibita	3144912882	Yoybe Luna
	Francisco Lopez S.	50910855	Manipuladora	Vilche	316350225	Francisco Lopez
	Viliana Espitia Argeles	35117556	Manipuladora	El Zapal	3218071422	Viliana Espitia

FECHA: ENERO DE 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Paola Padilla Jots	1064977615	Manipuladora	El Afonso spath.	300 247 0435	Paola
	ANA Valera Calderon	300686983	Manipuladora	ITE JOSE A CALAN	301 882 5253	ANA Colonio
	Paola Poyet DSONTO	1064988043	Manipuladora	Mirto robolargo	3234817607	Paola Poyet
	Soraida Espinosa	35125024	Manipuladora	Se de Prinsipal	3214796643	Soraida
	Anis Almona Pineda	30686515	Manipuladora	Primaria robolargo	3204361070	Anis Almona
	Lina Almona	34787951	Manipuladora	El Centro	3105268883	Lina
	Dina Buitre C.	50967265	Manipuladora	Cañito los Sobal	3222015922	Dina Buitre C.
	Susmy Colono P.	30685360	Manipuladora	Cañito los Sobal	3235956535	Susmy Colono
	Kelly Gonzalez	30688313	Manipuladora	Cañito la Subal	3135891587	Kelly Gonzalez
	Kelly Pafrosi	35116221	Manipuladora	Chuchumbi	301433808	Kelly Pafrosi
	Patricia Hernandez al.	1064985371	Manipuladora	Caño del padre	337660229	Patricia Hernandez
	Alexandrina Reyes P	50906694	Manipuladora	Petero	3012587067	Alexandrina Reyes
	Melis Humbor	33116923	Manipuladora	Marguelito	3136156142	Melis Humbor
	Gladi's Colon Hernandez	1003193134	Manipuladora	Maceliano polo	3045691000	Gladi's Colon H.

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CIÉNAGA DE ORO	FECHA: 16 Y 7 DE ENERO DE 2026
HORA: 07:00 A.M	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: MARÍA ELENA BEDOYA HERNÁNDEZ INGENIERA 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 3
	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 (enfazando 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, enfazando 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
	Educación			VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 3 de 3
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

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



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CORDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por:

Marcé Elena Babaya - Ing. de Alimentos, SOSST

Tema:

BPM, actos de Menú, conservación de alimentos, SOSST

Lugar:

Ciudad de Oro

Acta N°:

1

Fecha:

16 y 17 de Enero 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Daniela Apperina Babaya	21873357	Manipuladora	Agro Fiel S.	3234486378	Daniela Babaya
	Adela Augusto Aguirre	26925778	Manipuladora	Agro Fiel S.	3128968738	Adela Aguirre
	Soledad Cordero	10952086	Manipuladora	Agro Fiel	3226038553	Soledad Cordero
	CLA FLORES PACHECO	1068658076	Manipuladora	Marco Fidel	3235690275	CLA FLORES P.
	Marcela Martinez E.	1068658075	Manipuladora	Marco Fidel	3233501302	Marcela E.
	Franky Luis N.	25874912	Manipuladora	Marco Fidel	3127709663	Franky Luis N.
	Emilia Morfin	30954593	Manipuladora	Marco Fidel	3203410826	Emilia Morfin
	Alba Luz Durango Romero	25875492	Manipuladora	Marco Fidel	3148433950	Alba Durango
	Inelsa Rojas	25876856	Manipuladora	Los Mimbres	3137674120	Inelsa Rojas
	Dina Escalas	52720826	Manipuladora	Mimbres	3137717199	Dina Escalas
	Superatriz Gonzalez	25876880	Manipuladora	al godones	3239531356	Superatriz Gonzalez
	Edilma Gallego	50951889	Manipuladora	Fotina	3023075354	Edilma Gallego
	Yvies Anzo	1065003267	Manipuladora	Los Mimbres	3102443224	Yvies Anzo
	Nasly Mejia	10649910	Manipuladora	Los Mimbres	3019265484	Nasly Mejia

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Fu3 Marina Dorado	25872806	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3215735477	Fu3 Marina Dorado
	Fu3 Elena Pardo	25872544	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3014139584	Fu3 Elena Pardo
	Carmen Rosario	9003456265	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3140270946	Carmen Rosario
	Maricela Hernandez	30661009	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3103900028	Maricela Hernandez
	Eli Hernandez	1068667756	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3117186843	Eli Hernandez
	Amira Argumedo	25870787	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3146396236	Amira Argumedo
	Edilma Mullica	1068658282	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3043440897	Edilma Mullica
	Maricela Gomez	50963392	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3007268516	Maricela Gomez
	Grenis Cogollo	50954566	Manipuladora	Alianza para el Progreso	322028578	Grenis Cogollo
	Neidia Cogollo	25870571	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3217087701	Neidia Cogollo
	Yiseth Espinosa	1068659712	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3042660295	Yiseth Espinosa
	Luzmila Vargas	25873909	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3125448077	Luzmila Vargas
	Vanesa Flores Ortiz	106497698	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3116022461	Vanesa Flores Ortiz
	Ayola Fari Oca	41444290	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3006555624	Ayola Fari Oca
	Emilia Rosario	25876806	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3108484440	Emilia Rosario
	Josefina J. Hernandez	25874803	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3103619159	Josefina Hernandez
	Maria Elena Petro	50953563	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3219554466	Maria Elena Petro
	Neirali Vargas Fuentes	1068658065	Manipuladora	Alianza para el Progreso	3019021816	Neirali Vargas Fuentes

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Lina Patricia musteco	7068664653	manipuladora	Nuestra sr dores	3205248893	Lina musteco
	maria elena Lopez Araya	5095412415	manipuladora	nuestra sr dores	3205644447	maria elena Araya
	sindy cluante guillego	3008458332	manipuladora	nuestra sr dores	3002049108	Sindy Durante
	Juana de Hozos	1068650855	M/DORA	Campo Alegre	3226274860	Juana
	Paola Buebos	1003074416	M/DORA	Puerto la Cruz	3024466593	Paola B.
	Yakelin Oilega	1007334445	M/DORA	Boca de Camara	3002341126	Yakelin O.
	Leivys Pacheco	25678600	M/DORA	Las Palmas	3136394425	Leivys
	ARNEIDA CORDEO	25879338	M/DORA	Punta de Yonez	3003719495	ARNEIDA C.
	Yarley Ortega	1133749197	M/DORA	Punta de Yonez	3015695954	Yarley Ortega
	Sindy Ortega	1007152597	M/DORA	Punta de Yonez	3045034416	Sindy Ortega
	Yanis Peguero	1133759261	M/DORA	Santiago Pabre	3126080804	Yanis
	Claudia	25877350	Manipuladora	Santiago Pabre	3135626291	Claydon
	Luz Dimas	7235240102	Manipuladora	Santiago Pabre	3112672993	Luz Dima
	Eicy P. Burgos	25875524	Manipuladora	Mane de Yonez	3016385672	Eicy Burgos
	Sirley Tronimo	7069985838	manipuladora	Mane de Yonez	3012023762	Sirley Paoia
	martha caussil Dorado	2587646410	manipuladora	Mane de Yonez	3136178723	martha caussil
	Alyis Luz Berritojui	1064980779	Manipuladora	Jose N Berritojui	3044319471	Alyis Berritojui
	Yanis Bedoya	25876484	Manipuladora	Jose N Berritojui	3226026218	Yanis Bedoya

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Consuelo Vosgue	26763568	manipuladora	Belén Barrio	3108379393	consuelo
	Lisseth Urango Camero	1068665847	Manipuladora	Pijigual	3112025784	Lisseth Urango
	Yessonia Pardo Peña	1068662975	Manipuladora	Pijigual	300709443	Yessonia Pardo
	Sandra Vidal Caos	50.952820	Manipuladora	Al. anza p. progreso	3122234643	Sandra Vidal
	Martha Caos	25876740	Manipuladora	Martha Caos	3136783725	Martha Caos
	Siles Paola Teronimo	1069985838	manipuladora	montesori	3012023762	Siles Teronimo
	Allys Luz Beronstuyi	1064488771	manipuladora	Jose M. Beronstuyi	3044131447	Allys Luz Beronstuyi
	Rito Ruiz Durango	25873394	manipuladora	Fátima	3246583199	Rito Ruiz
	Adela Ortega Moreno	1068663744	manipuladora	Fátima	3136938969	Adela Ortega
	Lucy Avila A	25875553	manipuladora	S. Francisco	3234123342	Lucy Avila
	Luz Mary Esquivel	25.874897	manipuladora	S. Montesori	3008260215	Luz Mary Esquivel
	Adriana Lucia Mercado	1007152210	manipuladora	Cede los algodones	3218788025	Adriana Mercado
	Enit Acosta	25.774758	manipuladora	6 de enero	3104426377	Enit Acosta
	Hilarys Aguila M	1003206454	Manipuladora	Cede Capitan S.F.	3107453614	Hilarys Aguila M
	Luz Dorado	45553634	Manipuladora	6 de enero	3152936926	Luz Dorado
	Julianie Vega	1003504191	Manipuladora	P. Bonito	3206815308	Julianie Vega

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

[illegible]