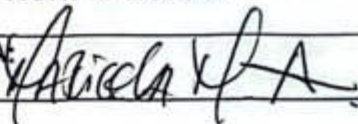


	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 3
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MONTELIBANO	FECHA: 16/01/2026
HORA: 8:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: MARICELA MANCHEGO ARCIA	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 servicio de Alimentos.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RI, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RI a los beneficiarios del programa (cuando aplique).
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (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, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 3 de 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 hábito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
- ✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

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

Dirigido por: MARCELA MANJEGG ALCA
Tema: BPM, CICLOS DE MENÚ, CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SGSST
Lugar: MONTELIBANO

Acta N°: 1
Fecha: 16/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Yonidis Hugo Baron	50946792	manipulador	Sanbernardo	3126377489	Yonidis Hugo
	Erminia Lopez	50947060	MANIPULADOR	BELEN	320372316	Erminia Lopez
	Yade Tramon	39276951	manipulador	Belen	3135598171	Yade TR
	Maria Prestero Cruz	1063304112	Manipuladora	San Jose	3009462982	Maria Prestero
	Sawith Maria	1063292051	Manipuladora	El Palmar	3126613531	Sawith M.
	Luz Garcia	1063284749	Manipuladora	San José	3011152789	Luz Garcia
	Arnedis Sierra	25999820	manipulador	Belen	3114026088	Arnedis
	VILMA MARTINEZ	1066727849	manipuladora	CESUM	3145060251	VILMA MARTINEZ
	Maria Victoria Esala G	1068277046	manipuladora	CESUM	3016109636	Maria Esala
	Noide del Carmen Boulamark	26000534	manipuladora	CESUM	3147102672	Noide B.
	Silvia Perez	50946626	manipulador	CESUM	314160096	Silvia Perez
	Ledys Enil Martinez Villero	1148435487	Manipuladora	Bellaflores	3117059592	Ledys Enil
	Yaderh Toribio	1063281341	Manipuladora	Villa Carmine	3135742806	Yaderh Toribio
	Yamile Beltran	50982286	manipulador	Antonio Maria	3141197002	Yamile Beltran
	Huri Muñoz	1063278326	Manipuladora	Jose Maria cordoba	3232929954	Huri Muñoz



CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Maria Fernanda Payares	1072522028	Manipuladora	San Juan de los Rios	3249408146	Maria Payares
	Miranda Brea	43971901	Manipuladora	J. M. C.	312371132	Miranda Brea
	Ledis Montiel	50947168	Manipuladora	San Francisco	3233592710	Ledis Montiel
	Yorleidis Gomez	1003307203	Manipuladora	San Francisco de Asis	3218907736	Yorleidis Gomez
	Yermis Gonzalez	7748695278	Manipuladora	A. Maria	3235928149	Yermis Gonzalez
	Manalis Roda	1066719523	Manipuladora	San Francisco de Asis	3103847327	Manalis R.
	Deisy Mary Echerry	25990419	Manipuladora	San Jose	3136316054	Deisy Mary Echerry
	Jos Mary Almuerzo	25441.704	Manipuladora	Pueblo VI	3103671327	Jos Mary Almuerzo
	Yanira Almeida	4551437379	Manipuladora	Belén	3135366986	Yanira Almeida
	Dora Elena Martinez	32116505	Manipuladora	Belén	326392166	Dora Elena
	Branda Rosa Parra	1063283483	Manipuladora	Belén	3206552490	Branda Parra
	Ainolis Alarcón	1063288576	Manipuladora	Belén	3107773599	Ainolis Alarcón
	Abelides Riquelme	25990585	Manipuladora	Belén	3145202842	Abelides Riquelme
	Ana Villalba	52947424	Manipuladora	Manipuladora	3006526574	Ana Villalba
	Lidis Fernandez Diaz	26000613	Manipuladora	Belén	3215652254	Lidis Fernandez
	Aris D. Quintero M	1003434366	Manipuladora	San Jose	3045784110	Aris D. Quintero
	Yonne Gonzalez Pastorel	50978127	Manipuladora	Mano Gort?	3205115732	Yonne Gonzalez
	Lidis Mosorio	65990481	Manipuladora	Alinosa	3106405790	Lidis Mosorio



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Katia Villalba	1063281309	manipuladora	alianza	3116730866	Katia Villalba
	Carmen Villalba	25990563	manipuladora	Villamatos	3004688489	Carmen
	ALIS MARGOT IBÁÑEZ	25998604	manipuladora	alianza	3008398009	ALIS IBÁÑEZ
	Sandra Morala	1063203158	manipuladora	Villamatos	3276245326	Sandra L.
	paola vergara	1063239765	Manipuladora	los largo	3002036222	Justina Vergara
	Luis Gonzalez	050941656	manipuladora	Tsongore	3206602671	Luis Gonzalez
	Beatriz Gomez y	64718269	Manipuladora	Instituto	321	Beatriz G.
	Dina Paola Torero	10660129	manipuladora	San Bernardo	3746948932	Dina T. Torero
	Diana Acosta	1007557146	manipuladora	Colle largo	3202025756	Diana Acosta
	Maria Villalba	25999106	Manipuladora	San Jorge	3145753658	Maria Villalba
	Yennifer Parroto	1063286016	Manipuladora	CESUM	3126943218	Yennifer Parroto
	Muri Cordeiro	43144029	manipuladora	Sesun	3145445671	Muri Cordeiro
	Jessica Paola M. C.	1063280289	Manipuladora	CESUM	3147890366	Jessica Paola
	Yurith Perez Sierra	1063286165	manipuladora	CESUM	3224969195	Yurith Perez
	Jaqueline A Velazquez Diaz	243989287	Manipuladora	cesos	3116812342	Jaqueline
	Nancy Arrieta Sena	50944010	Manipuladora	CESUM	3114014268	Nancy Arrieta
	Berlis Garbosa	50945889	manipuladora	Beleni	3205313569	Berlis
	Auriss Ester Guerrero	50942767	manipuladora	Beleni	300246940	Auriss

				CODIGO: PAE-PC- U1	
				VERSIÓN: 1	
				PÁGINA 2 de 2	
				FECHA: ENERO DE 2026	

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Elisabel Mejía	50942218	Manipuladora	Pablo Sexto	312 836 8057	Elisabel Mejía
	Emilse cura	25499756	Manipuladora	IE San José	3246237759	Emilse cura
	Sindy Saiz	1003076999	Manipuladora	Institución El Palmar	3235022948	Sindy Saiz
	Rosalba Martínez	25999701	Manipuladora	Institución Pablo	3206177783	Rosalba Martínez
	Julio Díaz	25998940	Manipulador	El Palmar Divino	3117426242	Julio Díaz
	Juris Flores	1133791101	Manipuladora	Espíritu Santo	3122776410	Juris Flores
	Ana Luisa Flores	1003077577	Manipuladora	Espíritu Santo	3205334216	Ana Flores
	Sandra Martínez	776260887	Manipuladora	El Palmar	3146342334	Sandra Martínez
	José Jesús Martínez	1066599	Manipulador	Simón Bolívar	322 315 9987	José Jesús
	Elinda R. Loiza H	39279.924	Manipuladora	Simón Bolívar	3205706212	Elinda R. Lo.
	Angelica Morales	26000096	Manipuladora	Simón Bolívar	8137712624	Angelica M.
	Inés Castro A	3087280	Manipuladora	Urbana	3126553946	Inés Castro
	MARIA PAOLA NEGRETE	1003292504	Manipuladora	Urbana	3234470860	MARIA NEGRETE
	Sandra Yuleth Aparicio	1063274810	Manipuladora	Urbana	3005237514	Sandra A
	Yulio Gonzalez	34835814	Manipulador	Urbana	3217155338	Yulio Gonzalez
	Elieith Nunez / Tenis	1063296602	Manipuladora	Urbana	346070330	Elieith Nunez
	Clara Ina Millan	45496925	Manipuladora	Maria Gorety	3103388822	Clara Ina
	Elmyn Menapalomo	391409112	Manipulador	Pioline	3105400892	Elmyn

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Diana Per tuz Díaz	50946510	Manipuladora	Piolin	3126144804	Diana Per tuz
	PLAZA HERNANDEZ	39269138	Manipuladora	Sinow Bolin	3215604401	Y.H.
	NEILY TAMARA	305767412	manipuladora	victoria	3205772848	NEILY TAMARA
	Luzmila Seña Gomez	50940935	Manipuladora	Agropecuaria	3123205933	Luzmila Seña
	Julia Florez Pineda	106323496	manipuladoras	Intero novio eslor	3145425278	Julia Florez
	SOLMARIA Hernandez	25990042	pecuaria	Mena Gomezi	3104341048	SOLMARIA H.
	Evelinda Pineda	110984705	manipuladora	T. Agropecuario	3105476580	Evelinda
	Elis Johana Jimenez	1148437140	Manipuladora	tec. agropecuario	3132818433	Elis Jimenez
	Ganas Rubia Guiso	43894899	manipuladora	tec. agropecuario	3217044474	Ganas R. G.
	Elizabeth Diaz Sien	1003294349	manipuladora	tec. Agropecuario	3122612130	Elizabeth Diaz
	Mariela Zapata Oyola	50944453	manipuladora	tec. Agropecuario	3218837534	Mariela Zapata
	Johana Castañ	7003080380	manipuladora	tec. agropecuario	3103885775	Johana Castañ
	Kellys Arrieta	1063292373	Manipuladora	T. Agropecuario	3226673456	Kellys Arrieta
	Ilber Bravo Pineda	26000236	manipuladora	Agropecuaria	3216910708	Ilber Bravo
	Sandra Galean	22478557	manipuladora	Piolin	3235263443	Sandra Galean
	Leonis marcelins sáez	7003451730	manipuladora	Piolin	3009935832	Leonis S.
	Daydia Garcia	311884598	manipuladora	victoria	3147028633	Daydia G.
	Sandra Fajalme	50941272	Manipuladora	San Victor	3044801437	Sandra

GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

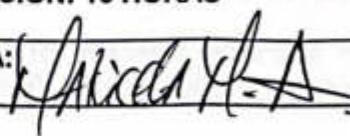
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Elizabeth Salazar B.	1063292863	Manipuladora	La victoria	3156303554	Elizabeth.
	Rubielor Salazar	39284364	Manipuladora	San Jorge	3107106529	Rubielor S.
	Livia Alicia Helazo	1063292194	manipuladora	belen	3024146698	Livia Alicia
	Rafaela Mendez A	34835739	manipuladora	hinto san Jo	3234301692	Rafaela
	Gledis M Tardella	1148437688	manipuladora	Juan Bosco	3136145644	Gledis M.
	VILMA MARQUEZ	1003802156	manipuladora	Dulce Nombre de Jesús	3023682224	VILMA M.
	Ana Patricia	20579959	Manipuladora	San Jorge	3114366647	Ana Patricia
	Marina Arredondo Tirado	1063294198	Manipuladora	la Trinidad	3106402239	Marina Arredondo
	Cardina Garcia Huorado	1063290726	Manipuladora	Belen	3146904843	Cardina.
	Keila Rios Pineda	1148437530	Manipuladora	San Blas	3006323047	Keila Rios
	DIGNA ROSA OVIEDO PARINDE	1066660916	manipuladora	la Esperanza	3145246777	DIGNA OVIEDO
	Enaida Carrero	400249479	manipuladora	la CESU	3176229432	Enaida Carrero
	sandra Grijalva	1053275812	manipuladora	los Caracoles	3163169926	sandra Grijalva
	Kathy Celeste Vega Santana	1045477778	manipuladora	San Jorge	3108444009	Kathy Vega
	Merlis cantero Martinez	1063787720	Manipuladora	Puerto Nuevo	3016077820	Merlis
	ZULI TRONCOSO	26000603	manipuladora	San Jorge	3012855356	ZULI TRONCOSO
	Leivis Medina	1792899327	manipulador	San Juan Bosco	3126127429	Leivis Medina

	  	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: PUERTO LIBERTADOR	FECHA: 17/01/2026
HORA: 8:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: MARICELA MANCHEGO ARCIA	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Socializar al personal manipulador, la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos. ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas. ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones Industrializadas RI (cuando aplique). ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto. ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE. ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM o complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. ✓ Sensibilizar al personal manipulador , en todo lo referente a las indicaciones para tener una alimentación saludable	
TEMAS TRATADOS Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales. Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación: ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico) ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,	

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 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 servicio de Alimentos.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RI, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RI a los beneficiarios del programa (cuando aplique).
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfaticando como asegurar el agua).
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
 - Definición de seguridad industrial
 - Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
 - Peligro y denominación de los peligros.
 - Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
 - Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

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

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

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

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		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 hábito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
- ✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
- ✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
- ✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

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

Dirigido por: MARCELA MANCAGO ALCA

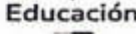
Tema: BPM, CICLOS DE MEXICU, CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SGGST

Lugar: P. LIBERTADOR

Acta N°: 1

Fecha: 17/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Eniris Narvaez V.	1063365209	manipuladora	San Juan Nuevo	323 402043	Eniris V.
	Orleidis Hernandez	1063360707	manipuladora	San Juan Nuevo	3146900006	Orleidis HR
	LUBERTH ESPINA M	1063363729	MANIPULADORA	MINA GUAYAN	3147003556	LUBERTH EM
	Noemi Ramos Alcan	50998255	Manipuladora	Mina d Macan	3226242277	Noemi Dora
	Geobys Perez	1063360224	Manipuladora	Jose maria	3214694811	Geobys P.
	Lina LOBO	1063357701	Manipuladora	Jose maria	314505741	Lina Lobo
	Maria Mendes	50999019	Manipuladora	santa lucia	3122717779	Maria M
	Sofia Maria Mari	1063355806	Manipuladora	Jose maria	3207047054	Sofia Maria
	Yeidys Karina Cogello	1063356740	Manipuladora	Jose Maria	3145380384	Yeidys Mendoza
	Janis Gallego Dorio	25996728	Manipuladora	Jose Maria	323507744	Janis Gallego
	Luz Marina Suarez	50998942	Manipuladora	Jose Maria	3117529384	Luz Suarez
	Martirina Baltazar	25996452	manipuladora	Jose maria	3123408814	Martirina
	Patricia Mestra	1063356998	manipuladora	Villanueva	3218911143	Patricia M
	Yuriana Vilalba E.	25996057	manipuladora	Jose Maria	3215621150	Yuriana V.
	Eli Peda Dora Vera	1003084333	Manipuladora	pto Carepa	3205434789	Eli Dora

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Kelis de Andrus	1003082023	manipuladora	sarduneta	3202210011	Kelis de Andrus
	Eliona Marcela Arteaga H.	1063356583	Manipuladora	Villanueva	3145207032	Eliona Arteaga
	Sandra Pastrana Plaza	1040181461	manipuladora	San Fernando Pajo	3206144414	Sandra Plaza
	Geodis Morales	50997510	manipulador	San Fernando Pajo	3022383021	Geodis Morales
	Naila Luz Pizarro G	50998418	Manipuladora	San Fernando Pajo	3014577359	Naila Luz P.
	María Elena Vargas Pizarro	1017182097	Manipuladora	San Fernando Pajo	3134697842	María Elena Vargas P.
	Luz Marina Moreno	43899465	manipuladora	San Fernando Pajo	3105003055	Luz Marina Moreno
	Mónica Pizarro	25945861	Manipuladora	Pablo VI	3132104652	Mónica Pizarro
	Adriana Segura	1063283672	manipuladora	Pablo VI	3124962791	Adriana Segura
	Doris Martinez	26038836	manipuladora	Pablo VI	3117154491	Doris Martinez
	Doris Pizarro	25995742	manipuladora	San Fernando Pajo	3126302232	Doris P.
	Carolina Delgado	1003291325	Manipuladora	Montevideo	3113084243	Carolina.
	Luz Marina Rodriguez	39275856	Manipuladora	San Fernando Pajo	3218059130	Luz Marina R.
	Sandra Navarro	3124695071	Manipuladora	San Fernando Pajo	1003081557	Sandra
	Nidia Peña Ortega	50946691	Manipuladora	San Jose Plata	3024846507	Nidia Peña
	Endy Gómez	1063182858	manipuladora	Pio XII	3105933801	Endy Gómez
	Luz Deysi Zuñiga	1063361414	manipuladora	N/Española	3205283335	Deysi Z.
	Aoís M. Sola C.	1063356163	Manipuladora	San Fernando Pajo	3008111650	Aoís M. Sola C.

				CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 2 de 2
				FECHA: ENERO DE 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Arledys Perez H.	64702392	manipuladora	S.C de Jesus	3106936359	Arledys Perez
	ENEIDA MARTINEZ H	1063362308	manipuladora	Sede La Esperanza	3112437607	ENEIDA MARTINEZ.
	Yesika Hernandez P	1.063358484	manipuladora	S. sede d. C.	3218860467	Yesika Hdez.
	Daricy Dorica	1063356488	Manipuladora	San Juan de Jesus	3107570577	Daricy Dorica
	Edith Romero	50948008	Manipuladora	Juan Manuel	3105062357	Edith Romero
	Karen Ramos M.	25.996539	Manipuladora	German Gomez	3003339666	Karen Ramos
	Diana Romel M	1.06614633	Manipuladora	German Gomez	3126740190	Diana Romel
	Marcado R. Gerardo	50944652	Manipuladora	German Gomez	3008505201	Marcado R.G.
	Ludis. Lopez	25991824	Manipuladora	German Gomez	311816924	Ludis. Lopez
	Neonilia Siller	50998288	manipuladora	Juan Patti	3026861955	Neonilia
	MARLUIS ALCAMAN	43-27618	manipuladora	7 Septiembre	320729782	MARLUIS
	Delfy Jaramillo	34883792	manipuladora	La Esperanza	3138870016	Delfy Jaramillo
	Yurani Pineda B.	1063362841	manipuladora	German Gomez	3023861029	Yurani
	Maria Isabel Suarez	106335711	manipuladora	German Gomez	3114310882	Maria Isabel
	Yenis Marcela Orozco	1063358303	Manipuladora	Simon Bolivar	3117121141	Yenis
	Josuebal Guzman Torres	7003045513	manipuladora	Sede Troncal	3247727442	Josuebal Guzman
	Kelly Dela Puente	1063358741	manipuladora	Jose Maria	3206102557	Kelly Dela Puente
	Meglena Dorice	1063354203	Manipuladora	Jose Maria	3106383222	Meglena Dorice

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Lina Marcela Arroyo	1063786579	Manipuladora	Pio XX	324326392	Lina Arroyo
	Yenís Rivera	1063284638	Manipuladora	Simón Bolívar	3113648361	Yenís Rivera
	Monica caldas	1003081054	manipuladora	simon bolivar	3206750445	Monica caldas
	Arlye Nisperuza	114835099	manipuladora	sede la Fe	3246628102	Arlye Nisperuza
	Sandra Montes	1063557889	manipuladora	Francisco Jose	3506705819	Sandra Montes
	Marcela Norato	509017662	Manipuladora	jose maria	3106568003	Marcela Norato
	Edith Liliana Padilla	1193127173	manipuladora	Germán de Villamil	3006518649	Edith Padilla
	Sandra Martinez	1.003.084.361	manipuladora	Vereda Arana	300864716	Sandra M.
	Carmela Osorio Mendoza	1179804038	Manipuladora	Francisco Jose	3503720769	Carmela Osorio
	Ledy Pacheco	1063360738	manipuladora	maria auxiliadora	3136190562	Ledy Pacheco
	Luzdelis Soto	104843828	manipuladora	Simón Bolívar	3216111160	Luzdelis
	Mayelin Damián Jimenez	25996709	Manipuladora	Pium Pium V.	3236318850	Mayelin D.
	Marina Pacheco M	50977968	Manipuladora	Pium Pium V.	3223467895	Luz Marina D.
	Fris Mabel Vasquez B.	1063.360.821	Manipuladora	7 Septiembre	3217334871	Fris Vasquez
	Yancy Luz Muñoz B	25996241	Manipuladora	Pio XII la Rica	3215867718	Yancy Luz MB
	Silvia Perez S.	25995771	manipuladora	El Brillante	3195865021	Silvia P.
	Celfi Marcelo Lopez	1063.55.420	manipuladora	el Brillante	3011044493	Celfi M.

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	patricia Acosta	4386864	Manipuladora	Pica Pica	322675206	patricia A.
	Jedys Zúñiga	106336480	Manipuladora	P.P. Viejo Sedes	321504263	Jedys Zúñiga
	Natalia Sandoval Alvarez	1003395981	Manipuladora	Juan Pablo II	3007470081	Natalia S. A.
	Elida Saenz M.	50999086	Manipuladora	Sta Isabel	3215103479	Elida Saenz M.
	Andrea de la Vega S.	22516757	Manipuladora	V. William	3215115757	Andrea
	Ramona Hobos M.	50999801	Manipuladora	7 Septiembre	315924727	Ramona H.
	Zenaida Sabri Paulina	50974257	Manipuladora	Sedes	3218549407	Zenaida P.
	Ana Ruiz Alvarez	1003079501	Manipuladora	7 Septiembre CP	3103677092	Ana R.
	Muriu Arzujo Suarez	1133829065	Manipuladora	Pio XII	3207127271	Muriu Arzujo
	Yamile Arcia Picardo	1063365342	Manipuladora	Pio XII	3138330729	Yamile Arcia
	Fany de Jaramillo	50911010	Manipuladora	San Pedro	3218350462	Fany de Jaramillo
	Eli Giovanna Lopez	1007319552	Manipuladora	Santa Rosa	3238279859	Eli Lopez