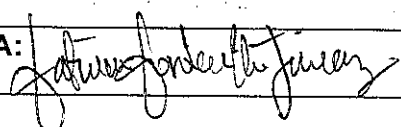


				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
					VERSION: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 1 de 6
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CIENAGA DE ORO	FECHA: 12/01/2026
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: TATIANA TORDECILLA JIMENEZ	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,	

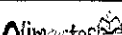
			 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 2 de 6
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

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

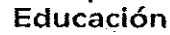
Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex; formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

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

				CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 3 de 6
	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

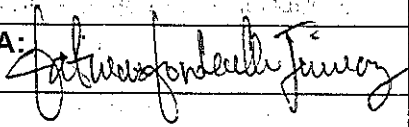
Dirigido por: Tatiana Tondella Jimenez
Tema: BPM, ciclo de menu, SSS.T, conservación de Alimentos
Lugar: CIENAGA DE ORO

Acta N°: 1
Fecha: 12/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	~~Nayibe~~ LOPEZ	52402072	manipuladora	El curiel	3005519922	Nayibe
	Patricia Mercado	1068675133	manipuladora	San antonio	3246806987	Patricia M.
	Mana Virgola Bolaño	1003457452	Manipuladora	San antonio	3042335294	Mana Virgola
	Angie Rivero Zubuletu	1003498986	Manipuladora	Salguero	3005543757	Angie Rivero
	Eva Guillin Gonzalez	1068672508	manipuladora	Salado	3504802539	Eva Guillin
	Mara Soto villaiba	1008657579	manipuladora	Ejipho	3239586007	Mara Soto
	Yanelis Tirado Montalvo	1007152190	manipuladora	Siglo	3025693683	Yanelis tirado
	Mili Mejia Diaz	1068663201	manipuladora	Siglo	3206502490	Mili Mejia
	Shirly Iza Martinez	1068.659403	manipuladora	Siglo (venado A)	3236309427	Shirly Iza M.
	Mileidy Diaz Regino	1047420492	manipuladora	El siglo	3205390272	Mileidy Diaz
	Cesdy Caraballo Coronado	1068665917	manipuladora	El Siglo	3202544728	Cesdy Caraballo

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			VERSIÓN: 1
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			PÁGINA 4 de 6 FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: PURISIMA	FECHA: 17/01/2026
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: TATIANA TORDECILLA JIMENEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Socializar al personal manipulador, la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos. ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas. ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones Industrializadas RI (cuando aplique). ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto. ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE. ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM o complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. ✓ Sensibilizar al personal manipulador, en todo lo referente a las indicaciones para tener una alimentación saludable	
TEMAS TRATADOS Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales. Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación: ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos. ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico) ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos,	

				CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 5 de 6
	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			VERSION: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 6 de 6
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

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

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

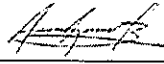
Dirigido por: Tatiana Tordecilla Jimenez
 Tema: BPM, ciclos de menús, SGSST, Conservación de alimentos
 Lugar: PURISIMA

Acta N°: 1
 Fecha: 17/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
1.	Kelly Payares López	1080960987	Manipuladora	Aserradero	3218136318	Kelly payares.
2	Sindy Herrera Suarez	1.014.182.522	manipuladora	Aserradero	314 8885405	SINDY HERRERA.
3	KARINA ISABEL PEREZ RUIZ	1065374756	manipuladora	EL HUESO	3229521941	Karina Perez Ruiz
4	Yilis del C. Atencio Suarez	1007245292	Manipuladora	Pre texto	3146752404	Yilis Atencio.s
5	Ezledis R. Herrera M.	26009043	manipuladora	Aserradero	3117883990	Ezledis R. Herrera
6	Elen Cantero Alvarez	1.063.158.064	Manipuladora	Martinete	3242350603	Elen Cantero
7	Juana Moreno Mexcala	33205665	Manipuladora	aserradero	3704611349	Juana Moreno
8	ANA P. MARTINEZ S.	64751063	manipuladora	Buho	300 8652814	ANA P. Martinez
9	Maribeluz Burgos Marquez	1003712973	manipuladora	Tigre	3142452421	Maribeluz Burgos
10	Kelis Rosana- Mejia Al.	26009215	manipuladora	Cerro Petrona abajo	321740967	Kelis me Al.
11	Leidy Liliana Aguirre padomino	1131105813	Manipuladora	Cerro petrona Arriba	3243020143	Leidy Aguirre
12	Sonia Garcia Marquez	1072530317	Manipuladora	Barrio lindo	3017888922	Sonia Garcia

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 7 de 9
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: SAN JOSE DE URE	FECHA: 15/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	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 8 de 9
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

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

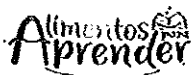
Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

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

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

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

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

Dirigido por: ANTONIO RODRIGUEZ B.

Tema: BPM, CICLOS DE MENUS, CONSERVACION DE ALIMENTOS Y SGST

Lugar: SAN JOSE UNE - AUDITORIO.

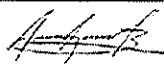
Acta N°: 1

Fecha: 15/01/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Katherine	1032248201	Manipulador	San José de los Rios	3243093898	Katherine
	Elizabeth. Baron	7007561072	Manipuladora	La Inmaculada	3022485781	Elizabeth B.
	Melinda Lopez	50944712	Manipuladora	San José	3022582711	Melinda Lopez
	KELIS MESA	1151452520	manipuladora	Agua Lindos 2	3243605553	Maria Cuadrado
	Maria Cuadrado	39279599	manipuladora	Puerto La Torre	3001372251	KELIS MESA
	Nohelia Paltazar Durango	7007501942	manipuladora	INR Educacion	3146943932	Nohelia
	Nelfi Basilio	301576676	manipuladora	Puerto Colombia	5163846081	Nelfi Basilio
	Saidis Suarez Zaldúa	1066573643	manipuladora	Altamira	3247202856	Saidis Suarez
	Mari Fernandez J	25999051	Manipuladora	Puerto Colombia	3195609839	Mari Fernandez
	Diana Ramos Rodriguez	7063355146	manipuladora	Dorada	3235873717	Diana Ramos
	Fernando Milanaite	50947891	manipulador	La Inmaculada	2114327568	Fernando
	Energina P. Polo	32119299	manipuladora	Corazón de María	3145224184	Energina Polo
	Olga Medina	1066321072	manipuladora	La Inmaculada	3042944095	Olga Medina
	Aida Angel R	1015136740	Manipuladora	Santos Domingo	3126946988	Aida Angel
	Luz Estela Pouco	3215669883	manipuladora	San José	3215669883	Luz Estela

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MONTELIBANO	FECHA: 16/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	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 9
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

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

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

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

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

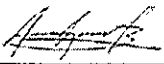
	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 3 de 9
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ 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.

[illegible]

	  	CODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 4 de 9
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: TIERRALTA	FECHA: 17/01/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	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,	

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			VERSIÓN: 1
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			PÁGINA 5 de 9 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.

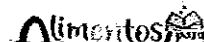
Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, entre otros.

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.

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN		PÁGINA 6 de 9
		INSTITUCIONES EDUCATIVAS		FECHA: ENERO DE 2026

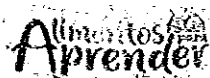
- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de Raciones Industrializadas RI, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ ENTREGAS DE RI: Al momento de realizar las entregas de los Raciones Industrializadas 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.

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

Dirigido por: Antonio Padilla
Tema: BPM, Actos de Menu, Conservación Alimentos y S.G.SST.
Lugar: Tierralta.

Acta N°: 1
Fecha: 17/01/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	SANYI PERNIA DOMICO	1.007.792.679	MANIPULADORA	KANYIDO	3228977890	Sanyí Pernia
	DINA FLOR DOMICO DOMICO	1.192.716.011	MANIPULADORA	KOREDO	3228977890	Dina Flor D.
	LUZMILA DOMICO SAPIA	25.999.243	MANIPULADORA	KOREDO	3228977890	Luzmila Domica
	OLIVA DOMICO DOMICO	1.192.809.731	MANIPULADORA	PUERTAS NEGRAS	3228967889	Oliva Domico
	LEDYS DOMICO BAILARIN	1.074.004.478	MANIPULADORA	ANTADO	3228977890	Ledy Domica
	LUZ MARINA DOMICO DOMICO	26.244.699	MANIPULADORA	JUNKARADO	3227887445	
	BLANCA CELANIA DOMICO DOMICO	1.133.870.914	MANIPULADORA	JUNKARADO	3229087456	M. Fernanda Domica
	MARIA FERNANDA DOMICO DOMICO	1192714667	MANIPULADORA	KARAKARADO	3214567732	
	LETICA DOMICO BAILARIN	26228660	MANIPULADORA	KACHICHI	3214567788	
	PATRICIA DOMICO DOMICO	50641101	MANIPULADORA	WIDO	3213455645	Patricia Domico
	LUZ MARY BAILARIN DOMICO	50640491	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA PALESTINA RIO MANSO	3146778909	
	LILIANA DOMICO BAILARIN	1192718403	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA LOS POLLOS	3167789080	Liliana Domica
	SANIS DEL CARMEN IBARRA CONTRERAS	1073996621	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA CAMPAMENTO	3106003435	Sanis Ibarra
	SINDY PAOLA VERONA BLANQUICETH	1073987647	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA CAMPAMENTO	3205859761	Sindy Verona
	MATILDE DOMICO DOMICO	1148142538	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA EL LORO	3157899045	Matilde Domica



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
1	NAIDY DOMICO DOMICO	1003737393	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA EL VENADO	3203434560	
2	YENIS LUZ DOMICO DOMICO	1073992929	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA CRUZ GRANDE	3156787889	Yenis Domico
3	CRISTINA DOMICO BILLORINO	1003737437	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA ZEIBY	3145678980	Cristina Domico
4	DILMA BAILARIN DOMICO	1073968434	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA AMBOBROMIA 2	3225563078	
5	FABIANA DOMICO DOMICO	1003737159	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA TORRES 1	3207182020	Fabiana Domico
6	LINDA DOMICO BAILARIN	1073999623	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA CAÑA FINA 2	3134567980	Linda Domico
7	LUZ MARY DOMICO BAILARIN	1073982366	MANIPULADORA	ESCUELA NUEVA TORRES 2		
8	RUTH ESTELA LANA DOMICO	1.073.971.608	MANIPULADORA	ESC INDIG ZORANDO		Ruth Lana
9	UMILDA CABRERA DOMICO	1.073.971.387	MANIPULADORA	DOZA TUNA(TUNDO DOVIATUMA RIO VERDE)		UMILDA CABRERA
10	INGRID YULIANA PANESSO DOMICO	1.073.971.255	MANIPULADORA	ESC MIX LA SALLE RIO VERDE		
11	MARIA EVA DOMICORUBIANO	26.228.825	MANIPULADORA	CENT DOC INDIG EL BRIGIDO		Maria Eva D. Yuliana D.
12	VIVIANA DOMICO DOMICO	1.040.377.304	MANIPULADORA	ESC RUR MIX PORREMIA		Viviana D.
13	EDELMA BAILARIN DOMICO	1.073.968.431	MANIPULADORA	ESC RUR MIX PORREMIA		
14	LEDICI BAILARIN DOMICO	1.073.971.913	MANIPULADORA	ESC RUR MIX PORREMIA		LEDICI B
15	LIGIA MAJORE PERNIA	35.035.195	MANIPULADORA	ESC RUR MIX PAWARANDO		Ligia Majore
16	LILIANA BAILARIN DOMICO	1.192.890.131	MANIPULADORA	ESC RUR MIX PAWARANDO		Liliana B.
17	CARLINA CUNAPA CHARA	26.227.008	MANIPULADORA	ESC RUR MIX TUNDO		carlina c.
18	GLASNIRIS DOMICO DOMICO	1.073.977.544	MANIPULADORA	ESC BEGUIDO ZONA INDIG RIO ESMERALDA		