



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 1 de 5

INFORMACION BASICA

Objetivo

Capacitar al personal de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo sobre las actividades que conforman el Plan de Saneamiento Básico, enfocado en el programa de Limpieza y Desinfección en áreas e implementos en la bodega.

Fecha

24/02/2026

Lugar

Bodega del
Consortio
Operación PAE
Turbo.

Hora de Inicio

09:00 AM

Hora de Fin

10:00 AM

Tipo de Reunión: Seguimiento ☐ Toma de decisiones ☐ Informativa ☒ Otros ☐

PARTICIPANTES ↑

Asistentes	Cargo	Asistencia	
		Si	No
Jefferson Moreno	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jhon Freddy Álvarez	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Felipe Atencio	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Juan Daniel Morelos	Auxiliar de logística del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jarles Bravo	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
José Weimar Torres	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
César E. Domínguez	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Francisco Zúñiga Gómez	Supervisor de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
José Fernando Pertuz	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Kevin Torres Pertuz	Jefe de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jonathan Garrido	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Luis Yerson Lemus	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Juan Carlos Robledo	Auxiliar de logística del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Melissa Córdoba R.	Auxiliar de aseguramiento a la Calidad del Consorcio Operación PAE Turbo	X	

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Con el objetivo de dar claridad sobre el debido proceso en las labores de limpieza y desinfección en la bodega del Consorcio Operación PAE Turbo, se realizó la capacitación en donde se abordaron aspectos relevantes con dichas labores, que comprometen directamente la inocuidad de los alimentos que son almacenados inicialmente en bodega pero que posteriormente son distribuidos en los comedores escolares de los establecimientos educativos oficiales del distrito.

A continuación, se dará a conocer el desarrollo de la capacitación realizada con el personal de bodega y ocasionales del Consorcio Operación PAE Turbo:



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 5

- Presentación y bienvenida.
- Definiciones generales de la limpieza y desinfección, procesos de limpieza y desinfección en áreas, implementos y equipos de la bodega, uso de detergente y desinfectantes, periodicidad de labores de limpieza y desinfección.
- Dudas, respuestas y retroalimentación

Se dio la bienvenida cordial al nuevo personal del Consorcio que opera el Programa de Alimentación Escolar en el distrito de Turbo. Posteriormente se abordaron temas referentes a limpieza y desinfección en donde se abordaron los temas desde los conceptos básicos, el procedimiento correcto y orden en que se deben realizar, las dosificaciones según el área a aplicar, los implementos a usar según las superficies y la periodicidad.

Implementos como canastas, carritos, estibas deben estar limpios antes y después de cada proceso de entrega de alimentos, al igual que los equipos de frío y congelación. Ventiladores deben limpiarse cada quince días o al presentar suciedad visible. Es importante que antes de comenzar labores dentro de la bodega, diariamente debe limpiarse y desinfectarse, para evitar el ingreso de contaminación. Las personas que laboran dentro de la bodega también deben presentarse con la indumentaria adecuada y limpia. Botas y uniforme deben limpiarse diariamente, pues hace parte de las buenas prácticas de manufactura.

Las instalaciones sanitarias, pisos, paredes deben limpiarse y desinfectarse diariamente, antes durante y luego de terminar las labores. Se debe tener en cuenta que los recipientes para la disposición de los residuos sólidos deben lavarse diariamente y reemplazar constantemente las bolsas, para evitar averías y filtraciones.

Elementos como escobas, traperos, esponjas, baldes, deben lavarse, escurrirse y ponerse a secar, para evitar la formación de hongos y malos olores por la humedad contenida.

Con la limpieza y la desinfección se evita no solo la contaminación de los alimentos que se almacenan en la bodega, sino que se evita que esta contaminación llegue a los comedores escolares, que es el sitio donde finalmente van a ser almacenados antes de ser procesados y entregados a los estudiantes, y que pueden estar expuestos a enfermedades transmitidas por alimentos con presencia de microorganismos patógenos.

Finalmente, se realizó una retroalimentación sobre los conceptos vistos dentro de la capacitación, en donde se establecieron compromisos para el cumplimiento con este programa que hace parte del Plan de Saneamiento Básico.

REGISTRO FOTOGRAFICO



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 3 de 5



Capacitación sobre la limpieza y
desinfección en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la limpieza y
desinfección en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la limpieza y
desinfección en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la limpieza y
desinfección en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la limpieza y
desinfección en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



Capacitación sobre la limpieza y
desinfección en bodega.

Lugar: Bodega Operador COPT



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 4 de 5

Operador	CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO.			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	Equipo PAE	Cargo	Aux. Aseguramiento a la Calidad.		
Actividad	Capacitar al personal de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo sobre las actividades que conforman el Plan de Saneamiento Básico, enfocado en el programa de Limpieza y Desinfección en áreas e implementos en la bodega.				
Fecha	24 – 02 – 2026	Hora	09:00 AM - 10:00 AM		

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMAS
MELISSA CÓRDOBA RODRÍGUEZ	MELISSA CORDOBA R.

Elaborado:
Auxiliar de Aseguramiento a la Calidad

Revisado y Aprobado:
Jorge Mercado cogollo

Jorge Mercado E.

ANEXOS:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACION

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 5 de 5



Fecha: 24 - febrero - 2026	Hora de inicio: 09:00 am	Hora final: 10:00 am	Versión: 01	Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: Capacitar al personal de bodega del Consorcio Operación PAE				
Turbo sobre las actividades que conforman el Plan de Saneamiento Básico, efectuado en el				
programa de limpieza y desinfección en áreas, implementos en la bodega.				

Tipo de Reunión: ☒ Seguimiento ☐ Toma de decisiones ☐ Informativa ☒ Otros ☐

N°	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	ERICKSON MOLANO	104503452	3135610568	C.O.P.T	AUXILIAR B	Auxiliar B
2	DAVID FREDY ALVARO	704549054	3332623059	C.O.P.T	AUXILIAR B	DAVID FREDY ALVARO
3	FELIPE ALECCIO	1001015787	3011074344	C.O.P.T	AUXILIAR B	FELIPE ALECCIO
4	ANDRÉS MANUEL	1049570652	3234369374	C.O.P.T	Auxiliar B	ANDRÉS MANUEL
5	JUANES BIAZO	1130804312	3114917266	C.O.P.T	AUXILIAR	JUANES BIAZO
6	JOSÉ WILLYAN JONES	71980447	3146843730	C.O.P.T	AUXILIAR B	JOSÉ WILLYAN JONES
7	ROSA E. DOMÍNGUEZ	71985997	3123683820	C.O.P.T	AUXILIAR B	ROSA E. DOMÍNGUEZ
8	FRANCISCO ZARAGO	1045490949	3218159968	C.O.P.T	Supervisor de Bodega	FRANCISCO ZARAGO
9	JOSÉ GUINARDO RIVERA	1027842069	3104166051	C.O.P.T	Auxiliar Bodega	JOSÉ GUINARDO RIVERA
10	FRANKY TOME	104551915	3161845787	C.O.P.T	Auxiliar Bodega	FRANKY TOME
11	JOSEPHUA GARRIDO	1045516652	3011919370	C.O.P.T	AUXILIAR B	JOSEPHUA GARRIDO
12	JOSE YANIS GARCIA	1045520093	3145144147	C.O.P.T	Auxiliar Bodega	JOSE YANIS GARCIA
13	JUAN CARLOS PROBLADA	71986202	3126299100	C.O.P.T	Auxiliar Bodega	JUAN CARLOS PROBLADA
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Responsable de la actividad:

Helissa Córdoba L. - Auxiliar de Asignamientos a la Ciudad