| | | |
|---|---|---|
| | Alimentos para Aprender · Educación · Gobernación de Córdoba | **CODIGO: PAE-PC- U1** |
| | | **VERSIÓN: 1** |
| | **PROGRAMA DE CAPACITACIÓN** | **PÁGINA 1 de 3** |
| | **INSTITUCIONES EDUCATIVAS** | **FECHA: ENERO DE 2026** |

## ACTA DE CAPACITACION N° 1

| | |
|---|---|
| **LUGAR: CIENAGA DE ORO** | **FECHA: 6/01/2026** |
| **HORA: 7:00 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, 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 operador del ***CABILDO MAYOR REGIONAL DEL PUEBLO ZENÚ*** 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,

- ✓ 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 (enfatizando 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.

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

| | Alimentos Aprender · Educación · Gobernación de Córdoba | CODIGO: PAE-PC- U1 |
|---|---|---|
| | | VERSIÓN: 1 |
| | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN | PÁGINA 1 de 2 |
| | INSTITUCIONES EDUCATIVAS | FECHA: ENERO DE 2026 |

Dirigido por: Tatiana Bordecillo Jimenez
Tema: BPM, ciclos de menú, Conservación de alimentos, SGSST.
Lugar: Ciénaga de oro

Acta N°: 1
Fecha: 06-01-2026.

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | Sede IE | N° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Julio Rosa zapatia | 70437674 | manipuladora | la draga | | |
| | Fabiola Pareja | 25877699 | manipuladora | | | |
| | Yulis Bertales | 1068659063 | manipuladora | Draga | | |
| | Judx Orozco | 50952207 | Manipuladora | Historia | | |
| | Enemis Cortico | 25875166 | Manipuladora | Bonaprieto | | -Enemis |
| | ANA padilla | 1068661578 | manipuladora | Bonaprieto | | ANA Padilla |
| | Alba perez | 25876942 | manipuladora | drago | | Alba perez |
| | Leidy Orozco | 1068656892 | manipuladora | la Arena | | Leidy Orozco |
| | Mabel Gaviria | 25877803 | Manipuladora | la Arena | | Mabel Gaviria |
| | Mady Martinez | 1068665692 | manipuladora | los cocos | | Mady Martinez |
| | Leidys Zabala | 25879443 | manipuladora | las Babas | | Leidys Zabala |
| | Delfina yepez | 30686277 | Manipuladora | Draga | | Delfina yepez |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | Alimentos para Aprender · Educación · Gobernación de Córdoba | **CODIGO: PAE-PC- U1** |
| | | **VERSIÓN: 1** |
| | **PROGRAMA DE CAPACITACIÓN** | **PÁGINA 1 de 3** |
| | **INSTITUCIONES EDUCATIVAS** | **FECHA: ENERO DE 2026** |

## ACTA DE CAPACITACION N° 1

| | |
|---|---|
| **LUGAR: MOMIL** | **FECHA: 7/01/2026** |
| **HORA: 7:00 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 operador del ***CABILDO MAYOR REGIONAL DEL PUEBLO ZENÚ*** 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,

- ✓ 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 (enfatizando 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.

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

| | Alimentos Aprender · Educación · Gobernación de Córdoba | CODIGO: PAE-PC- U1 |
|---|---|---|
| | | VERSIÓN: 1 |
| | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN | PÁGINA 1 de 2 |
| | INSTITUCIONES EDUCATIVAS | FECHA: ENERO DE 2026 |

Dirigido por: Tatiana Bordecilla Jimenez
Tema: Generalidades de BPM, ciclos de menú, prevención de accidentes
Lugar: Momil

Acta N°: 1
Fecha: 7/01/2026

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | Sede IE | N° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Judis María Arrieta | 1065376724 | Manipuladora | Betulia | 3116152631 | Judis Arrieta |
| | Viviana Rodriguez | 50881504 | manipuladora | arriba sacamecate | 3015081239 | |
| | Gloria treco pico | 50881423 | Manipuladora | florizán | 3218447895 | Gtrecopico |
| | Santiago pastrana M. | 13.705.044 | manipulador | principal | 3007639494 | Santiagopast |
| | Yeidis Meza P | 1065372165 | manipuladora | Betulia | 3146073364 | Yeidis M. |
| | Dary Hernandez P | 1003213712 | manipuladora | Guaimaral | 3136466179 | Dary Hernandez |
| | Milid Castro Conde | 1.065376770 | manipuladora | principal | 3002816154 | Milid Castro |
| | MARIOLEX TORRES HERNANDEZ | 1003212681 | manipuladora | principal | 3046354558 | MARIOLEX |
| | Taina Ortiz Hernandez | 50883205 | manipuladora | Pereira | 3217466610 | Taina ortiz.H |
| | Tomasa vega v. | 77028159 | man. pula dora | varones | 3003793747 | tomasa |
| | Carmen Ruiz v. | 50-882590 | manipuladora | Inmaculada | 3024271956 | Carmen Ruiz |
| | Audith trece Lopez | 1065372567 | manipuladora | sacamecate | 3235251865 | Audith trece |
| | Maqueris lopez | 1003724563 | Manipuladora | san miguel | 3116124261 | Maqueris lopez |
| | Edineth Ruiz. | 50-880-985 | manipuladora | cerro piedra | 3234190558 | Edineth Ruiz |
| | KaRinaCavadia | 50881258 | manipuladora | Bellavista | 3145366550 | KaRina |

Scanned with CamScanner

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

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | ° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| | Adriana | 1044624900 | Manipuladora | 3013897907 | Adriana Luna |
| | Mayra | 1065373892 | manipuladora | 3506098816 | Mayra Ramos |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | Alimentos para Aprender · Educación · Gobernación de Córdoba | **CODIGO: PAE-PC- U1** |
| | | **VERSIÓN: 1** |
| | **PROGRAMA DE CAPACITACIÓN** | **PÁGINA 1 de 3** |
| | **INSTITUCIONES EDUCATIVAS** | **FECHA: ENERO DE 2026** |

## ACTA DE CAPACITACION N° 1

| | |
|---|---|
| **LUGAR: TUCHIN** | **FECHA: 8/01/2026** |
| **HORA: 7:30 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 del ***CABILDO MAYOR REGIONAL DEL PUEBLO ZENÚ*** 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,

- ✓ 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 (enfatizando 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.

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

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

Dirigido por: Tatiana Pordecilla Jimenez
Tema: BPM, ciclos de menú, Conservación de alimentos, SGSST
Lugar: Tuchín

Acta N°: 1
Fecha: 8/01/2026

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | Sede IE | N° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | albanis Suarez | 25840683 | manipuladora | mixta | 3226411976 | albanis. |
| | Ana escorcia | 30716611 | manipuladora | mixta | 3248[illegible] | Ana escorcia |
| | Eibis Diaz castillo | 1001505403 | Manipuladora | Sede Mixta | 3156982447 | Eibis Diaz |
| | Angela Maria Causil ortiz | 1072254818 | manipuladora | Mixta | 3133032248 | Angela Causil |
| | wendy Chantaca | 1.003-645-257 | manipuladora | mixta | 3218477631 | Wendy Chantaca |
| | Sandra milena Suarez | 1072752604 | manipuladora | Cruzcinada | 3046736653 | Sandra Suarez |
| | Carmencita carpio Rosario | 1.072255807 | manipuladora | Colchiquita | 3217705055 | Carmencita carpio |
| | Carmen Elena Alvarez | 1007 154 905 | Manipuladora | Colchiquita | 3238834868 | Carmen |
| | Beatriz perez Sdaz | 1072254659 | manipuladora | crozquita | 3248755641 | Beatriz perez |
| | Shirlt chimá | 50717097 | manipuladora | Shirlt | | Shirlt |
| | erbanides mendoza | 1067167097 | manipuladora | loveran | 3278596[illegible] | erbanides |
| | senis Rosa dey | 1007515832 | manipuladora | loveran | 3237825208 | Senis |
| | Cenia polo polo | 1007600427 | manipuladora | arauca | 3225083659 | Cenia polo |
| | ernadis polo luzardo | 50878730 | manipuladora | arauca | 3114682984 | ernadis polo |

Scanned with CamScanner

| | Alimentos Aprender · Educación · Gobernación de Córdoba | CODIGO: PAE-PC- U1 |
|---|---|---|
| | | VERSIÓN: 1 |
| | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN | PÁGINA 2 de 2 |
| | INSTITUCIONES EDUCATIVAS | FECHA: ENERO DE 2026 |

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | ° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ines lucas estrada | 40973682 | manipdadora | 3106358694 | Ines luca. |
| | ludis montalvo | 1196963876 | manipoludora | 3008868758 | ludis montalvo |
| | Else Hernandez | 1.196.963860 | manipuladora | 3126323258 | Else Hernandez |
| | Ellis Paz Perez | 1005417748 | Manipuladora | 3236838888 | Ella |
| | Eliceth Olea -Solano | 1196963418 | Manipuladora | 3202892936 | Eliceth Olea |
| | Yarledys lucas feran | 23021259 | Manipuladora | 3227850178 | Yarledis lucas. |
| | Ledy Perez Morales | 1196963549 | Manipuladora | 3137099710 | Ledy |
| | Norma Solano | 50876782 | manipuladora | 3216187478 | Norma |
| | Ana Montalvo b. | 1133844473 | manipuladora | 3108369178 | Ana. |
| | Ledis Montalvo | 1196966223 | Manipuladora | 3105079358 | Ledis M. |
| | Clara Maria campo diaz | 1001877992 | manipoladora | 3146845196 | Clara Campo |
| | Aracely Morales Suarez | 1007880652 | manipuladora | 3215616474 | Aracely Morales |
| | Yerlis Gonzalez Lazaro | 1193085834 | manipuladora | 3106703666 | Yerlis Gonzalez |
| | Denis montalvo Hernandez | 7-007515515 | manipuladora | 3132878523 | Denis montalvo |
| | Elizabeth Benitez Ruiz | 1010032332 | Manipuladora | 3106407574 | Elizabeth |
| | Sindy Atencio Benitez | 1133844182 | Manipuladora | 3215727450 | Sindy Atencio |
| | Fairad Gonzalez Martinez | 7795087162 | Manipuladora | 3215597874 | Fairad Gonzalez |
| | Andrys Johana Bravo aguilar | 1003213938 | Manipuladora | 3237706765 | Andrys Bravo |

Scanned with CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | Alimentos 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: Tatiana Tordecilla Jimenez
Tema: BPM, ciclos de menú, Conservación de alimentos, SGSST
Lugar: Tuchín

Acta N°: 1
Fecha: 8/01/2026

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | Sede IE | N° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Luz estela cuentero | 1196971912 | Manipuladora | las cruces | 3113824185 | luz estela |
| | viviana mendez | 1072251329 | manipuladora | Alto Viento | 3108218470 | viviana m |
| | Yenis ortiz | 25890702 | manipuladora | Algarrobo | 3116358601 | Yenis |
| | Karina Acuña Suarez | 1196967001 | Manipuladora | N. Estrella | 3136174996 | Karina Acuña |
| | Yohanna Jimenez Bravo | 25690938 | Manipuladora | N Estrella | 3163094461 | YohannaJB |
| | Darleds Tuirán | 25890424 | Manipuladora | chocue | 3507170887 | Darleds T |
| | Maria A Bolivar | 1010086594 | Manipuladora | chocué | 3126236986 | Maria Bolivar |
| | Yeimy P. Romero - Ch. | 1.196.964.034 | Manipuladora | chocué | 3502470822 | Yeimy Romero |
| | Maria A ortiz | 50879210 | manipuladora | chocue | 3043845391 | Maria |
| | Veronica P Flores | 1003213097 | Manipuladora | chocue. | 3028335433 | Veronica Flores |
| | Sindy Paola ascuaga | 1003059362 | manipuladora | chocue | 3246023499 | Sindy ascuaga |
| | Marjoris D Suarez | 1133844780 | manipuladora | gobernador | 3148278185 | marjoris. |
| | Laudith Beltran | 1.196.967.392 | Manipuladora | Carretal | 3238343257 | |
| | Dori Luz Estrada | 1007500272 | Manipulado | carretal | 3746638178 | Dori Luz |
| | Ludis Bravo Flores | 50 777 075 | Manipuladora | N. colombia | 3504062080 | Ludis Bravo |

Scanned with CamScanner

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

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | ° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| | Adriana Palenda Ramos. | 1.063076.097 | Manipuladora | 3136542847 | Adriana |
| | Reidy Bustamante Velasquez | 1005416744 | Manipuladora | 3507543466 | Reidy B |
| | Yohana Patricia Peñates | 1003644641 | Manipuladora | 3135838605 | Yohana Peñates |
| | Liliana peñates Berna | 1003059191 | Manipuladora | 3126349411 | Liliana Peñates |
| | Tilde suarez estrada | 1.063076.903 | Manipuladora | 3737287247 | tilde suarez |
| | Mahoris teran Florez | 1072252549 | Manipuladora | 3241779853 | Mahoris teran |
| | Nalviris cruz Hernandez | 1003213105 | manipuladora | 3117632484 | Nalviris cruz |
| | Arleidis carvajal montalvo | 1063078012 | manipuladora | 3122074956 | Arleidis carvajal |
| | Kenia Contreras Perez | 1196970134 | manipuladora | 3508247080 | Kenia contreras |
| | Carmen A. Perez castillo | 25889631 | Manipuladora | 3114040534 | Carmen Perez |
| | Karina Florez Estrada | 1.007767343 | Manipuladora | 3006098089 | Karina Florez |
| | Luz Aideth Padilla | 1-07225608 | Manipuladora | 3108219498 | Luz Aideth Padilla |
| | lolilUz Romero | 30.600.071 | Manipuladora | 3064730904 | lolilUz Romero |
| | Yeidis Hernandez lefebre | 1063079870 | manipuladora | 321 8564892 | Yeidis Hernandez |
| | Giesis Paola Suarez Suarez | 1.069.986.306 | manipuladora | 3237385044 | Giesis Suarez |
| | Daris Luz Suarez Salano | 1100537278 | manipuladora | 3233978596 | Daris Suarez |
| | Olinda Gonzalez CLEMENTE | 1.072.264.467 | manipuladora | 3005521463 | olinda gonzalez |
| | Karol Sofia Espitia | 1.063079628 | Karol Espitia | 3012808993 | Karol Espitia |

Scanned with CamScanner

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Alimentos 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: Patiana Tordecilla Jimenez
Tema: BPM, Ciclos de Menú, Conservación de alimentos, SGSST
Lugar: Techin

Acta N°: 1
Fecha: 8/01/2026

| N° | Nombre | N° Cédula | Cargo | Sede IE | N° de Teléfono | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Carmen Ciprian S | 23030977 | Manipuladora | sitio nuevo | 3135565538 | Carmen Ciprian |
| | Sobeida Cenep S. | 1000767254 | Manipuladoro | sde Nueva Vida | 310 6461186 | Sobeida Cenep |
| | Gledder Santero | 23.030.910 | manipuladora | Centro Alg | 321 680 9503 | Gledder |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |