ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CHIMA	**FECHA: 13/01/2026**
HORA: 8 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,

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

Dirigido por: Tatiana Tordecilla Jimenez
Tema: BPM, ciclo de Menú, conservación de alimentos, SGSST.
Lugar: CHIMA

Acta N°: 1
Fecha: 13/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede IE	N° de Teléfono	Firma
	Lesbia De la Rosa S.	35.116825	manipuladora	Sebastian Sanchez	3025684374	LESBIA DE LA ROSA
	Gloria Ines Contreras.	50710657	Manipuladora	Sebastian Sanchez	3215742375	Gloria Contreras
	Mayerly Argel Argel	1063074060	manipuladora	S. Sanchez	3213459104	Mayerly Argel
	Diana Julio Herrera	1062.674882	Manipuladora	Rosa Vieja	3225027186	
	Andreina Ibañez Paez	1193222673	manipuladora	Punta Verde	3247035815	Andreina Ibañez
	Liliana Alvarez Medina	30670175	manipuladora	Sabanal	3207117167	Liliana M.
	Luisa Chica Atencia	1003070526	Manipuladora	Sabanal	3238768236	Luisa Chica.
	Dina Marcela. Arteaga.	1062680250	manipuladora	Pimental	—	Dina Arteaga
	Carmen Cecilia Cordero	22785970	Manipuladora	Santo Domingo	3004663328	Carmen Cordero
	Yina Paola Sandoval Avila	1063075017	Manipuladora	santo Domingo	3146039590	Yina Sandoval
	Jessica Cafachero Oliva	1070806293	manipuladora	Santo Domingo	3217624380	Jessica C.
	Daira petro Diaz	25887736	Manipuladora	nuevo mundo	3202527579	Daira Petro
	Emilse Ortiz Gonzalez	50871353	manipuladora	Varones.	—	Emilse Ortiz
	Elvia Pacheco.	1063076982	manipuladora	Varones	—	Elvia P.
	Yasmin Monterroza A.	25892.757	manipuladora	Santo Domingo	3006679103	Yasmin M.

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CHINU	**FECHA: 14/01/2026**
HORA: 8 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,

- ✓ 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 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: Tatiana Tordecilla Jimenez
Tema: BPM, ciclo de Menú, SGSST, Conservación de alimentos
Lugar: CHINÚ

Acta N°: 1
Fecha: 14/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede IE	N° de Teléfono	Firma
	YIRA GONZALEZ	35.149.714.	MANIPULADORA	CACAOTAL.	3008894026	YIRA GONZALEZ
	Beatriz Diaz P.	25 912728	Manipuladora.	cacaotal	3001524862.	Beatriz Diaz P
	Ana Victoria Morelo	34 983 347	Manipuladora	cacaotal	3006171242	Ana Victoria M
	Adath Paraz Polo	1.066.172.305	Manipuladora	Cacaotal	3005658951	Adath Paraz
	Mª Paola Ramirez Pupo	1066181602	Manipuladora	Cacaotal	3143653230	Maria Ramirez
	Karina Polo	1003261811	Manipuladora	aguas vivas	3226166788	karina polo
	Yolimairy coldero	1066184158	Manipuladora	Retiro de los P.	3249201166	Yolimairy Coldero
	Petrona sarmiento	25911369	Manipuladora	los Algarrobo	3135164986	Petrona S.
	MGR. Mendoza.	25.912924	manipuladora	Racero	3117593838	MGR. Mendoza
	Lina Paola Avilez	1003261859	Manipuladora	Flecha Sevilla	3044141211	Lina Avilez
	Marta Isabel Vergel	1047364372	Manipuladora	Flecha Sevilla	3052023440	Marta Vergel
	Julia Parra Madrid	25913402	Manipuladora	Flecha sevilla	3001413318	Julia Parra M
	Marelvis Gonzalez	25.914.178	Manipuladora	6/Mateo	3127875312	Marelvis Gonzalez
	Alba Isabel Ruiz	50 959757	Manipuladora	P.NACIONAL	3145673019	Alba Ruiz
	Sandra Alvarez	64.702.927	Manipuladora.	Palmital.	3218091950	Sandra Alvarez

	Alimentos para 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
	Gladis Alvarez.	50960593	Manipuladora	3206604490	Gladis Alvarez
	Enadis Alvarez	35143671	manipuladora	3234069324	Enadis Alvarez

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: PURISIMA	**FECHA: 15/01/2026**
HORA: 8 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,

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	° de Teléfono	Firma
	Marlis Suarez	1067404060	Manipuladora	3017448774	Marlis Suarez
	Ciriana Girado Beltran	1067404169	Manipuladora	3234777465	Ciriana Girado
	Nelcy Ballesteros A	1067403500	manipuladora	3105607161	Nelcy Ballesteros
	Yonaida Suarez	43896656	Manipuladora	3134076008	Yonaida suarez
	Maribel Roqueme.	1067401382	manipuladora	3217471368	Maribel Roqueme.
	Lilibeth Morente	1067403360	Manipuladora	3146675374	Lilibeth
	Danirs Moreno	1003668244	manipuladora	3244455924	Danirs moreno
	Horlendis Balseiro A.	1003263415	manipuladora.	3243817962	Horlendis Balseiro A.

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: SAN ANDRES DE SOTAVENTO	**FECHA: 16/01/2026**
HORA: 8 AM	**DURACION: 10 HORAS**
DIRIGIDA POR: TATIANA TORDECILLA JIMENEZ	**FIRMA:**

OBJETIVO:

- ✓ Socializar al personal manipulador, la terminoiogía 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,

- ✓ 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 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: Tatiana Tondcallo Jimenez
Tema: BPM, ciclos de menus SGSST, Conservacion de alimentos
Lugar: SAN ANDRES DE SOTAVENTO.

Acta N°: 1
Fecha: 16/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede IE	N° de Teléfono	Firma
	Paula Estrada Guzman	1005643542	manipuladora	patio bonito Nort	323 484 4652	Paula estrada
	DAIRITH ALVAREZ	1.072261171	Manipuladora	Sede sagrado	3117538806	DAIRITH.
	Alba Pila	1069986776	Manipuladora	Playa Bonita	—	Alba Pila
	Esther velasquez	50876322	Manipuladora	Calle larga	—	Esther VR
	Andrea MURILLO	1007532642	Manipuladora	sede delirio	3105037767	Andrea MURILLO
	Juan castillo	1702866718	Manipuladora	sede baby	3225687490	Juan castillo
	Yudis Barguera	1007767313	Manipuladora	bajo grand	3145912771	Yudis Barguera
	francia Lopez	1067907158	Manipuladora	mata nare	3007758526	francia lopez
	Greys Peñate polo	1072254176	manipuladora	San simon	—	Greys peñate
	Sandra Narvaez	1072260812	manipuladora	Sagrado	3017073579	Sandra narvaez
	Juliana Contreras	1.003645511	manipuladora	Calle larga	3248140015	Juliana Contreras
	Tatiana Alean	50710981	manipuladora	San simon	3206411438	Tatiana A.
	Maria elena V	50770061	manipuladora	San Simon	—	Maria Elena V
	Andrea castillo	1007523663	Manipuladora	contento	3507473558	Andrea castillo
	maricela clemente	1066188665	manipuladora	Playa bonita	3127173878	maricela c.

	Alimentos para 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
	Argenida Martinez	1003262236	manipuladora	3127074823	Argenida Martinez
	Enalba Basilio	1072258824	manipuladora	3217761897	Enalba Basilio
	Kelia Juris Perez	50879199	Manipuladora.	3116566608	Kelia Juris P.
	Liliana Mejia Celestino	50879520	Manipuladora	3105307349	Liliana Mejia
	Isolina Ruiz Q	1071253718	manipuladora	3217432167	Isolina R.
	Herlinda Nisperuza M.	1072255212	Manipuladora	3216765066	Herlinda Nisperuza
	Dilcy pacheco Lopez	1007754872	manipuladora	3103927297	Dilcy pacheco
	Dina Paola Arrieta Moreno	1069482183	Manipuladora	3233276789	Dina Arrieta
	silvana maria Lopez pacheco	1072263491	Manipuladora	3137776292	Silvana Lopez
	Nieves romero	50876829	manipuladora	3237386603	Nieves romero
	Mavelbis Polo Martinez	1004363900	Manipuladora	3117215121	Mavelbis Polo M.
	Yorsani de Hoyo Jaramillo	1072257943	manipuladora	3218250087	Yorsani de Hoyo
	Daniela Sibaja Feria	1007523664	Manipuladora	3026348756	Daniela Sibaja
	Martha Ruiz perez	1.003262272	manipuladora	3146570750	Martha Ruiz.
	carmen cordero	30582585	Manipuladora	3072242777	carmen cordero
	Laila alvarez Santero	1193558702	Manipuladora	3003573767	laila alvarez
	Angelica Maria Caballero Sierra	1007450807	Manipuladora	3155088741	Angelica Caballero Sierra.
	Dinamarcela muñoz Bra	10-72260098	manipuladora	3218385177	Dina muñoz

	Alimentos para 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
	Diamol Gutierrez	1072251191	manipuladora	3127181446	Diamol
	Noris peñate Estrado	1102580170	Manipuladora	3215257378	
	Luz Piedad Jeronimo D.A.	50711380	manipuladora	3234682698	Luz Jeron
	Margelis padilla	1133844596	Manipuladora	3007749380	Margelis
	Luz ADRIANA CONTRERAS	1072249286	MANIPULADORA	3007357824	
	Blanca Lopez	1.069.985.723	Manipuladora	3235287121	Blanca Lopez
	Erica Alean campo	1007.154.299	Manipuladora	3001371059	erica alean.
	Maria Montalvo Lozano	1007251764	Manipuladora	3147224792	Maiu Montalvo
	Luz Estervivan	50.878.504	manipuladora	3205306434	Luz ester
	Johana Lopez	50711216	Manipuladora	3239544271	Johana Lopez
	cindy mendoza s	1072267276	manipuladora	3206652470	cindy m
	YELIBETH LOPEZ	50876762	Manipuladora	3017488851	YELIBETH LOPEZ
	Carmen Reyes	1003262221	Manipulador	3104230376	Carmen Reyes
	Erika Gaviria tovibio	1069984812	manipuladora	3148599208	Erika Gaviria
	Dina luz Pacheco Paternina	1003.645620	manipuladora	3238296869	Dina luz Pacheco
	DALIS PERES ROMERO	1003644632	manipuladora	3145615726	DALIS PERES
	TATIANA palomino	1072253	manipuladora	3218711486	TATIANA
	Arley Herrera Estrada	1007517558	Manipuladora	3146884523	Arley Herrera

	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: Tatiana Tordecilla Jimenez
Tema: BPM, ciclos de menu, SGSST, Conservación de Alimento
Lugar: SAN ANDRES DE SOTAVENTO

Acta N°: 1
Fecha: 16/01/2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede IE	N° de Teléfono	Firma
	Alexandra Solano	1007767120	manipuladora	Santa Isabel norte	3015712445	
	Neiduth Estrada	1.007154721	Manipuladora	1 calle barba		Neiduth E.
	Yorledis Padilla	1003525691	Manipuladora	Costa rica	3117283451	
	marleny Bravo	1007515640	manipuladora	Doribel Tarra	3019182041	marleny Bravo
	Yisel Mustaco	1078253452	Manipuladora	Doribel tarra	3504924879	Yisel M.
	Doris Nisperuza	1007154359	manipuladora	Sede 1056	3216720780	Doris
	Lili Nisperuza P.	1007532507	manipuladora	Boca de jaro	3236311437	Lili Nisperuza.
	Diana Osorio M	50877792	Manipuladora	Barlu Horal	3246251016	Diana Osorio
	Yesica Perez	1007513773	manipuladora	Patio Bonito	3012346302	Yesica Perez
	neida nisperuza Florez	50879675	manipuladora	patio bonito norte	3215698061	neida nisperuza
	Brigith Manuel Barrero	1007754039	manipuladora	Roma	3173737158	Brigith Manuel
	YASMITH PORTERO	1072252155	MANIPULADORA	calle barba	3205579261	Yasmith R.
	esmeralda c.	1101125742	Manipuladora	alto bonito	3213467642	esmeralda.
	Marielis Gil	50879497	Manipuladora	Patio bonito	3105101631	Marielis G.
	Yomaris Feria	1072261611	Manipuladora	Los corros	3105335747	Yomaris.

	Alimentos para 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
	Olga Lucia Castillo	1.063154572	manipuladora.	3004404044	Olga castillo
	Surley Atencia	1072257308	Manipuladora	3177067145	Surley Atencia
	Diana Vergara.	25890801	manipuladora	3024199424	Diana V.
	Lucero Castillo.	1104418797	Manipuladora	3042418330	Luciri castillo
	Sirley Yepes.	1063149030	Manipuladora	3235023800	Sirley Yepes
	Melisa Alvarez	1126249878	Manipuladora	3219865665	Melisa Alvarez
	Onil Hernandez	1072251350	Manipuladora	3206281272.	ONIL H.