



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 1 de 6

INFORMACION BASICA

Objetivo	Capacitar al personal de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo sobre las actividades y los formatos que conforman el Plan de Saneamiento Básico aplicado a la bodega de almacenamiento de alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	Fecha	24/03/2026
		Lugar	Bodega del Consorcio Operación PAE Turbo.
		Hora de Inicio	09:30 AM
		Hora de Fin	10:38 AM

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

PARTICIPANTES ↑

Asistentes	Cargo	Asistencia	
		Si	No
Berni Castillo	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Felipe Atencio	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Yorleison Palacios	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
José Fernando Pertúz	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Kevin Torres Pertuz	Jefe de Bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
José Weimar Torres	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jefferson Andrés Moreno	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jhon Freddy Álvarez	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jheison Soto Trespalacios	Auxiliar logístico del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jonathan Garrido	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
César. E. Dominguez	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Jarles Bravo	Auxiliar de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Juan Daniel Morelos	Auxiliar logístico del Consorcio Operación PAE Turbo	X	
Melissa Córdoba R.	Auxiliar de aseguramiento a Calidad del Consorcio Operación PAE Turbo	X	

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Con el objetivo de dar claridad sobre el Plan de Saneamiento Básico que se aplica en bodega y los formatos para su debido control y seguimiento en la bodega del Consorcio Operación PAE Turbo, se realizó la capacitación en donde se habló sobre el objetivo específico de cada programa que conforma dicho plan, con dichas labores plasmadas en formatos de diligenciamiento diario, 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 del Consorcio Operación PAE Turbo:



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 2 de 6

- Presentación y bienvenida.
- Definiciones generales sobre el Plan de Saneamiento Básico y los cuatro programas que lo conforman: Control de plagas, Calidad de agua, la limpieza y desinfección y residuos sólidos, además de los implementos necesarios para realizar dichas funciones como detergente y desinfectante, teniendo en cuenta también los equipos de la bodega y la periodicidad de labores.

Se abordaron los cuatro programas:

- **Programa de control de plagas:** el programa de control de plagas es el conjunto de medidas preventivas y correctivas destinadas a evitar la presencia y proliferación de plagas dentro de la bodega donde se almacenan los alimentos que posteriormente son distribuidos en los establecimientos educativos, esto con el fin de prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria.
- **Programa de Control de la calidad del agua:** son actividades que permiten vigilar, tener el control y verificar, que el agua que se emplea para los procesos de higiene sea apta, evitando los riesgos de contaminación. Se determinan dos parámetros organolépticos, color y olor.
- **Programa de Limpieza y Desinfección:** son los procedimientos y actividades que permiten remover suciedad y eliminar microorganismos en las áreas, equipos y utensilios de la bodega de almacenamiento de alimentos, garantizando de esta manera, las condiciones higiénicas y la inocuidad de los alimentos.
- **Programa de Manejo de Residuos Sólidos:** consiste en hacer una correcta disposición de los residuos sólidos generados durante las labores de limpieza de la bodega, antes durante y después de los procesos de reparto de los alimentos en las distintas sedes educativas del distrito.

En bodega se generan tanto residuos orgánicos como inorgánicos, distinguidos y dispuestos en bolsas de color verde y negro. Verde para los residuos orgánicos y negro para los residuos inorgánicos. Disponer adecuadamente de estos, permite mantener las plagas alejadas de la bodega.

- Dudas, respuestas y retroalimentación

Con el objetivo de dar la retroalimentación se realizó una actividad dinámica con el fin de evaluar los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

Se debía responder falso o verdadero, según los conceptos dados a conocer por la Auxiliar de aseguramiento a calidad. Se escogieron dos cuadrantes en los cuales debían pararse del lado derecho si la respuesta era falsa y del lado izquierdo, si la respuesta era verdadera. Estos son los conceptos empleados en la actividad:



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 3 de 6



ACTIVIDAD EVALUATIVA - CAPACITACION SOBRE PSB EN LA BODEGA
RESPONDA FALSO O VERDADERO SEGÚN CORRESPONDA

- LADO DERECHO: Falso
- LADO IZQUIERDO: Verdadero

1. Las labores de limpieza y desinfección en la bodega se deben realizar cada ocho días.
2. Los elementos de protección personal se deben usar todos los días mientras se está en operaciones.
3. Las bolsas para los residuos sólidos son de color rojo y blanco.
4. Las manos se deben lavar al llegar y al salir de la bodega.
5. Los cármicos se almacenan en refrigeración.
6. No importa si las uñas tienen esmalte, lo importante es que estén cortas.
7. No importa si tengo barba, siempre y cuando me ponga el tapabocas.
8. El desinfectante que se utiliza para las labores de desinfección es el amonio cuaternario al 25%.
9. Toda la materia prima debe almacenarse en temperaturas bajo cero.
10. Los formatos del plan de saneamiento básico se diligencian semanalmente.

REGISTRO FOTOGRAFICO



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 4 de 6



24 mar 2026 10:03:59 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT



24 mar 2026 10:08:38 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT



24 mar 2026 10:08:22 a.m.
113-2 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT



24 mar 2026 10:09:43 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT



24 mar 2026 10:09:53 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT



24 mar 2026 10:17:57 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO

Versión:01

ACTA DE CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 5 de 6



24 mar 2026 10:18:27 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia



24 mar 2026 10:20:08 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia



24 mar 2026 10:23:37 a.m.
112-9 Carrera 13
Turbato
Antioquia

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Capacitación sobre el Plan de
Saneamiento Básico.

Lugar: Bodega Operador COPT

Lugar: Bodega Operador COPT

Lugar: Bodega Operador COPT

Operador	CONSORCIO OPERACIÓN PAE TURBO.			N° R. F	
ETC	Turbo				
Autor de las Fotos	Equipo PAE	Cargo	Aux. Aseguramiento a Calidad.		
Actividad	Capacitar al personal de bodega del Consorcio Operación PAE Turbo sobre las actividades y los formatos que conforman el Plan de Saneamiento Básico aplicado a la bodega de almacenamiento de alimentos del Programa de Alimentación Escolar.				
Fecha	24 – 03 – 2026	Hora	09:30 AM - 10:38 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 CAPACITACIÓN

Fecha de aprobación:
07/05/2024

Página 6 de 6



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



Secretaría de
Educación
y Cultura



Fecha: 24 - 03 - 2026	Hora de inicio: 09:30 am	Hora final: 10:30 am	Versión: 01 Página 1 de 1
Objetivo de la actividad: Capacitar al personal de bodega del consorcio Operación PAE Turbo sobre las actividades y los formatos que conforman el Plan de Saneamiento Básico aplicado en la bodega de almacenamiento de alimentos del Programa de Alimentación Escolar.			
Fecha de aprobación 29/01/2026			

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

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	TELÉFONO	INSTITUCIÓN	CARGO	FIRMA
1	Berni Castillo	1007908290	3145340551	COPT	Aux bodega	Berni
2	FELIPE ATENCIO	1001015787	3011074247	COPT	Aux Bodega	Felipe A.
3	YARLEISON PALACIOS	1045515434	3108061517	COPT	AUX BODEGA	YARLEISON
4	José Fernando Padua	7007848069	3122243566	COPT	AUX. Bodega	José
5	KEVIN TORES PADUA	1045515713	7161845187	COPT	Jefe Bodega	Kevin
6	JOSÉ TORES	71980442	3146245736	COPT	Auxiliar B	José Torres
7	ANDRÉS ANDRÉS MO	1045505437	3135610568	COPT	AUXILIAR B	Andrés
8	JOHN FREDY	7045492354	3104166251	COPT	AUXILIAR Bodega	John Fredy
9	JOHANN DOTO TRISPALACIOS	7045497530	3234875950	COPT	Aux. Bodega	JOHANN DOTO
10	Jorge Ivan Garza	1045516652	301189370	COPT	AUXILIAR Bodega	Jorge Ivan
11	JOSE E. DOMINGUEZ	71985867	3123683828	COPT	AUX Bodega	JOSE E. DOMINGUEZ
12	JAYLER BIRAVO	1130804317	3114846626	COPT	AUX Bodega	Jayler
13	JUAN DAVID MUÑOZ	1045520652	3234369334	COPT	AUXILIAR B	Juan David
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Responsable de la actividad: Melissa Cardona R - Auxiliar de aseguramiento a Calidad.