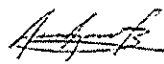


				ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 1 de 12
				FECHA: ENERO DE 2026
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				
INSTITUCIONES EDUCATIVAS				

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: AYAPEL	FECHA: 09/02/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano. ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños. ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos. ✓ Establecer los lineamientos generales para asegurar que el agua empleada en los puntos de Preparación y Servido de alimentos, cumpla con las condiciones adecuadas para su consumo y uso sin riesgo para la salud humana. ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros. ✓ Reforzar Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.	
TEMAS TRATADOS ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección. • Procedimiento del lavado de manos. • Procedimiento de limpieza seca • Procedimiento de limpieza húmeda. • Procedimiento de desinfección. • Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento). ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos. • Caracterización y clasificación de los residuos. • Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos. • Identificación de los recipientes. • Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente. ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas. • Controles generales. • Controles físicos • Controles químicos. • Identificación de vectores y su control. • Prevención. • Manejo de productos.	

				ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 2 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

✓ PLAN DE SANEAMIENTO 4:

- Descripción del mecanismo para el suministro de agua
- Sistemas de almacenamiento de agua.
- Aseguramiento de la calidad del agua.

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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a servir las raciones alimentarias respetando el gramaje establecido por grupo de edad, usando para esto recipientes y utensilios adecuados.
- ✓ Se enfatizó en la importancia de no cambiar las preparaciones de los menús, añadiendo o sustrayendo algún componente o alimento, asimismo en caso de presentarse alguna novedad o petición por parte de docentes o padres de familia, se deberá indicar que no está autorizado realizar el o los cambios solicitados sin previo aviso y autorización del OPERADOR, en este caso el ingeniero de alimentos encargado y este a su vez a la coordinación técnica. No obstante, solo se podrán realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta, sin dejar de lado el previo aviso a la ENTIDAD TERRITORIAL y/o supervisor del programa.
- ✓ 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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los alimentos y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 3 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- ✓ Mantener los alimentos no perecederos en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- ✓ Los huevos se mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 8

FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: Antonio Domínguez Baneto

Tema: Programas PSB, Refuerzo BPM, Ciclos De Menús y Estandarización

Lugar: Ayapel

Acta N°: 2

Fecha: 09/02/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	MERYS del Ramos m	1.066509565	manipuladora	madre lauro	3205145722	Merys del
	Floridalba mendez	50996823	maria.m	manipuladora	3122996970	Floridalba
	maria victoria calderon	25.806.626	manipuladora	simon Bolivar		maria calderon
	Yorledis Mercado Lopez	1.066512896	manipuladora	simon Bolivar	3210100680	maria calderon
	sol marina polencia	25.805774	manipuladora	simon Bolivar	3123420068	sol marina
	Teresa Rodriguez	5239022	manipuladora	la estrella	30024772	Teresa Rodriguez
	Damaris Maussa	50940709	Manipuladora	montesaria	3239540114	Damaris
	Yasmin Aviles Ricardo	39.288576	Manipuladora	la estrella	3136238403	Yasmin Aviles
	Nailibis Garcia coteran	7.066.570.942	Manipuladora	la estrella	3218766936	Nailibis
	Marisol Morales	1.066.523.314	Manipuladora	la estrella	3022711476	Marisol Morales
	Lefis Rojas	50992830	manipuladora	marco Fidel Suarez	3204626101	Lefis Rojas
	Rosalva Oviedo	25407467	manipuladora	madre lauro	3207030603	Rosalva Oviedo
	Julia crnounde	50992645	manipuladora	simon Bolivar	3217882101	Julia crnounde
	ROSA ELVA POLANCIA	50992946	manipuladora	simon Bolivar	3207763263	ROSA ELVA POLANCIA
	Dellaniro Villarreal	25808072	manipuladora	simon Bolivar	3116689230	Dellaniro V.



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 8

FECHA: ENERO DE 2026

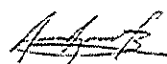
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Monica SAMPAYO Lopez	7066824262	manipuladora	Pablo VI	3145137071	Monica SAMPAYO
	Leidis Zambrano Toranzo	50994261	Manipuladora	Pablo VI	312327879	Leidis
	Aleida Sobo	25.809891	Manipuladora	Pablo VI	3127996969	Aleida sobo
	Teolista Palencia	25.809322	manipuladora	Pablo VI	3103591498	Teolista
	LEDYS MENDEZ MEDINA	50993118	MANIPULADORA	PABLO VI	3103634888	LEDYS MENDEZ
	EMERITA CASTRO VERGARA	25809714	MANIPULADORA	PABLO VI	3145371170	EMERITA
	ARLET GUERRERO Z	50.995.110	MANIPULADORA	PABLO VI	3046560083	Arlet Guerrero
	Damaris Guerra	25808256	manipuladora	maría Montessori	3234690775	Damaris Guerra
	Yasmin Garavito	50.995.832	manipuladora	Sagrado	3115873248	Yasmin Garavito
	Luzmarina Cadena A	50993304	manipuladora	Sagrado	3006404169	Luzmarina Cadena
	Eladio Maria Garmona Fortiel	25807170	manipuladora	Marco Fidel	3213896702	Eladio Garmona
	Felicio Petrona Arrieta Reyes	25805822	manipuladora	Marco Fidel	3226275256	Felicio Arrieta
	Yasmin Carrizopalacio	50992606	manipuladora	Sagrado	3148488420	Yasmin
	SULIZ Fabiola	50.994.825	Manipuladora	Marco Fidel	3118343632	Suliz Medina
	Mirleyns Urrego	706651679	manipuladora	maría Montessori	3215668391	Mirleyns Urrego
	Nelfida Salgado A.	25.808579	Manipuladora	María Montessori	3105236543	Nelfida Salgado
	Ana Leonor Chaperena	25808492	Manipuladora	Divino niño	3133551250	Ana Chaperena
	Ana Inés Avila Guerra	50.993829	manipuladora	Divino niño	3133896472	Ana Avila

[illegible]

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA ≈	ODIGO: PAE-PC- U1
					VERSIÓN: 1
					PÁGINA 4 de 12
					FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: SAN JOSE DE URE	FECHA: 10/02/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano. ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños. ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos. ✓ Establecer los lineamientos generales para asegurar que el agua empleada en los puntos de Preparación y Servido de alimentos, cumpla con las condiciones adecuadas para su consumo y uso sin riesgo para la salud humana. ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros. ✓ Reforzar Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.	
TEMAS TRATADOS ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección. • Procedimiento del lavado de manos. • Procedimiento de limpieza seca • Procedimiento de limpieza húmeda. • Procedimiento de desinfección. • Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento). ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos. • Caracterización y clasificación de los residuos. • Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos. • Identificación de los recipientes. • Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente. ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas. • Controles generales. • Controles físicos • Controles químicos. • Identificación de vectores y su control. • Prevención. • Manejo de productos.	

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
					VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 5 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

✓ PLAN DE SANEAMIENTO 4:

- Descripción del mecanismo para el suministro de agua
- Sistemas de almacenamiento de agua.
- Aseguramiento de la calidad del agua.

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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a servir las raciones alimentarias respetando el gramaje establecido por grupo de edad, usando para esto recipientes y utensilios adecuados.
- ✓ Se enfatizó en la importancia de no cambiar las preparaciones de los menús, añadiendo o sustrayendo algún componente o alimento, asimismo en caso de presentarse alguna novedad o petición por parte de docentes o padres de familia, se deberá indicar que no está autorizado realizar el o los cambios solicitados sin previo aviso y autorización del OPERADOR, en este caso el ingeniero de alimentos encargado y este a su vez a la coordinación técnica. No obstante, solo se podrán realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta, sin dejar de lado el previo aviso a la ENTIDAD TERRITORIAL y/o supervisor del programa.
- ✓ 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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los alimentos y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			VERSIÓN: 1
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			PÁGINA 6 de 12
				FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- ✓ Mantener los alimentos no perecederos en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- ✓ Los huevos se mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.

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

Dirigido por: ANTONIO PENNUEVE BARRERO

Tema: PROGRAMAS DE PSB; REFUEZCO BPH; CICLOS DE MENÚS Y ESTANDARIZACIÓN

Lugar: SAN JOSE URC

Acta N°: 2

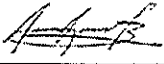
Fecha: 10/02/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	ENERGY WILLY POLO	32119294	manipulador	COYUNZON de María	3143224184	ENERGY WILLY
	Lina Nisperuza	1066570974	manipuladora	Corazon de Maria	8103980708	Lina Nisperuza
	LUZ ESTELA RAMON PERRO	7066600737	manipuladora	San Luis Piedad	3215669983	LUZ ESTELA
	Nohelia Baltazar Durango	1007501942	manipuladora	San Luis Piedad	346945432	Nohelia
	KELLY MESA	1151462330	manipuladora	Corazon de Maria	3008372251	KELLY MESA
	Lilia Amparo Holguin	50997793	manipuladora	Corazon de Maria	3022212658	Lilia Holguin
	Elizabeth Barón	1007561022	Manipuladora	St. La Inmaculada	3022985789	Elizabeth B.
	Aida Angel	104513640	Manipuladora	San Luis Dorado	3126946980	Aida Angel
	Diana Ramos	1063355146	manipuladora	San Luis Dorado	3235873717	Diana Ramos
	Aldis Mejia	50946187	Manipulador	San Jose Urc	3012623251	Aldis Mejia
	NEIF LOPEZ	50946187	manipulador	San Jose Urc	3022082741	Neif Lopez
	Gechele Buen	106322446	Manipuladora	San Jose de Urc	3145377885	Gechele Buen
	Mari Fernandez	25999057	Manipuladora	Puerto Colombia		Mari Fernandez
	Lides Menez P.	32119918	manipulador	San Jose Urc	3028075774	Lides Menez
	Katlyne Susa	1032248207	Manipuladora	San Jose Urc	30243093896	Katlyne

[illegible]

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 7 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: BUENAVISTA	FECHA: 11/02/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano. ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños. ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos. ✓ Establecer los lineamientos generales para asegurar que el agua empleada en los puntos de Preparación y Servido de alimentos, cumpla con las condiciones adecuadas para su consumo y uso sin riesgo para la salud humana. ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros. ✓ Reforzar Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.	
TEMAS TRATADOS ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección. • Procedimiento del lavado de manos. • Procedimiento de limpieza seca • Procedimiento de limpieza húmeda. • Procedimiento de desinfección. • Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento). ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos. • Caracterización y clasificación de los residuos. • Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos. • Identificación de los recipientes. • Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente. ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas. • Controles generales. • Controles físicos • Controles químicos. • Identificación de vectores y su control. • Prevención. • Manejo de productos.	

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
					VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 8 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

✓ PLAN DE SANEAMIENTO 4:

- Descripción del mecanismo para el suministro de agua
- Sistemas de almacenamiento de agua.
- Aseguramiento de la calidad del agua.

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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a servir las raciones alimentarias respetando el gramaje establecido por grupo de edad, usando para esto recipientes y utensilios adecuados.
- ✓ Se enfatizó en la importancia de no cambiar las preparaciones de los menús, añadiendo o sustrayendo algún componente o alimento, asimismo en caso de presentarse alguna novedad o petición por parte de docentes o padres de familia, se deberá indicar que no está autorizado realizar el o los cambios solicitados sin previo aviso y autorización del OPERADOR, en este caso el ingeniero de alimentos encargado y este a su vez a la coordinación técnica. No obstante, solo se podrán realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta, sin dejar de lado el previo aviso a la ENTIDAD TERRITORIAL y/o supervisor del programa.
- ✓ 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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los alimentos y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 9 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- ✓ Mantener los alimentos no perecederos en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- ✓ Los huevos se mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.

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

Dirigido por: Antonio Rodríguez Barreto

Tema: Programas PSB; Refuerzo BPM; Cidos de Menús y Estandarización

Lugar: BUENAVISTA

Acta N°: 2

Fecha: 11/02/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Marifis Goerz Polo	100333766	Manipuladora	Sacodete Pm	3236020752	Marifis
	Milady Galva	50885670	manipuladora	sacodete pm	3107188847	Milady
	Delis Morelo flores	10670914546	manipuladora	Sacodete pm	3024142302	Delis
	Laura Noelete	1067090954	manipuladora	sacodete	3145052020	Laura
	DORIS Mendoza p	508861359	manipuladora	Centenario	3145497310	DORIS
	Cristina Ceus Amador	50886617	manipuladora	INDEPENDIA	3208660631	Cristina
	Esneida Marimon S.	35163631	Manipuladora	la Inmaculada	3128596357	Esneida
	Fordoris Vidal mendoza	50886409	manipuladora	San Rafael Villafra	3137166645	Fordoris
	Lenis Luc Cabala Mejia	1129807691	manipuladora	Berech Escuela	3206419504	Lenis
	Arelis Alvarado	106709057	Manipuladora	Villa Esperanza	3123780925	Arelis
	Guith Contreras	106709057	Manipuladora	Elviadorio	3122990422	Guith
	Aura Monterrosa	106327527	manipuladora	elviadorio	3117414865	Aura
	Diana Suva Bexlos	1066746206	manipuladora	Vol. Praxis	3007029154	Diana
	Maria Esquivel	50884773	Manipuladora	Ministarcentro	3186107998	Maria
	Bcdys Pelajo G.	1067092124	Manipuladora	San Rafael Arcángel	3205157573	Bcdys



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 8

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Marilob Cardenas Venera	106709224	Manipuladora	Escuela Oficial	3228786532	Marilob Cardenas
	Graciela Palacio Velazquez	1129804940	Manipuladora	V la Linea	5227271022	Graciela Palacio
	Martha Contreras Capachero	1067096400	Manipuladora	V tres pulos	3135057085	Martha Contreras
	Mariela Perez Castillo	1067092808	Manipuladora	colonia el 72	3133251458	Mariela Perez
	Nayibi Del Toro	50886583	Manipuladora	N / Estacion	3175922892	Nayibi Del Toro
	Carol Henrda Sospa	1003338431	Manipuladora	Las Miras	3155574346	Carol Henrda
	Ailin Dora Vergara	1129801134	Manipuladora	Las Miras	3127129542	Ailin Dora
	Lina Maria Moreno	50885680	Manipuladora	V polania	3205152423	Lina Moreno
	Martha Contreras Vargas	1003334456	Manipuladora	Sacordeja	320564610	Martha Contreras
	SARISHENIA LOPEZ	50886129	Manipuladora	Mayor esquina	3125507650	SARISHENIA LOPEZ
	Marle Lucia Hernandez	50884826	Manipuladora	IE Nuestra Señora	3082749840	Marle H.
	Solis Caliz Vergara	1003338158	Manipuladora	COYONGO	3234239158	Solis Caliz
	KELLY S Sospa	1129804590	Manipuladora	IE Nuestra Señora	300655485	KELLY S
	Gregoria Alvarez	1067095755	Manipuladora	preescolar	3234153616	Gregoria Alvarez
	Lindorys Oyola	1067090886	Manipuladora	IE Nuestra Señora	3004913509	Lindorys Oyola
	Edith Dora Martinez	50884747	Manipuladora	La Estrella	320560065	Edith Martinez
	Yeni Romero	1067091308	Manipuladora	Roberto Martinez	3216850799	Yeni Romero
	Luz H Salas H	50883909	Manipuladora	La Estrella	3226256610	Luz H Salas H



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 3 de 8

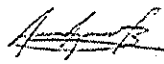
FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Nº	Nombre	Nº Cédula	Cargo	Sede Educativa	Nº de Teléfono	Firma
	Rosiris Teran	50.884405	manipula	TERASATA	313572795	Rosiris Teran
	Yenis Ordila Sierra	706704687	manipuladora	Tierra Santa	3704725275	Yenis Ordila
	EXHA SUIOS	1067095053	manipuladora	Tierra Santa	3235380194	EXHA SUIOS
	Orneydis Isabel Perez M.	1067095406	Manipuladora	Mejor Esquina.	3113078470	Orneydis Perez
	Elcy Rosario Madrid	50885977	Manipuladora	Nueva Estacion	3117429397	Elcy Madrid
	Luz Estela Morales Lobo	50872622	manipuladora	Mejor Esquina	3229849937	Luz Morales
	Luz Estela Ramirez Gonzalez	56085792	Manipuladora	Mariscal Suarez	3746345402	Luz Estela
	Alia A Ulas	25833275	manipuladora	Mariscal	3205345039	Alia A Ulas
	Alis campo Ochoa	1003-336-278	manipuladora	MIXTA CENTRAL	3235669070	Alis Campo
	Yerica Zonta Mendota	1067095716	manipuladora	Penitencia	3146316427	Yerica Zonta
	Deisy Espinoza V	50886698	Manipuladora	Mariscal	3208653850	Deisy
	Rosabeth Florez Zabala	1129804004	Manipuladora	Mariscal S.	320274396	Rosabeth
	Alba Rosa Anaely Vaqueo	80885671	Manipuladora	Mariscal S.	310822609	Alba Anaely
	Luz Elena Puentes	50981917	manipuladora	Mariscal	3022930718	Luz Elena Puentes
	Serlys A prasca	50885848	Manipuladora	Preescolar	3078319721	Serlys prasca

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
				PÁGINA 10 de 12
				FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: LA APARTADA	FECHA: 21/02/2026
HORA: 08:00 AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: ANTONIO RODRIGUEZ	FIRMA: 
OBJETIVO: ✓ Establecer los lineamientos de limpieza y desinfección en los comedores para garantizar productos inocuos aptos para el consumo humano. ✓ Garantizar que los residuos sólidos y Líquidos que se produzcan en los comedores, no representen riesgo para los productos, quien los manipula, ni para los lugares aledaños. ✓ Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servido de alimentos. ✓ Establecer los lineamientos generales para asegurar que el agua empleada en los puntos de Preparación y Servido de alimentos, cumpla con las condiciones adecuadas para su consumo y uso sin riesgo para la salud humana. ✓ Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos básicos; prácticas y actividades en BPM referente al proceso ✓ Afianzar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros. ✓ Reforzar Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.	
TEMAS TRATADOS ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 1: Limpieza y desinfección. • Procedimiento del lavado de manos. • Procedimiento de limpieza seca • Procedimiento de limpieza húmeda. • Procedimiento de desinfección. • Descripción de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección (concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento). ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 2: Manejo de desechos sólidos y líquidos. • Caracterización y clasificación de los residuos. • Sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos. • Identificación de los recipientes. • Recomendaciones durante la recolección y manejo en la fuente. ✓ PLAN DE SANEAMIENTO 3: Control integrado de plagas. • Controles generales. • Controles físicos • Controles químicos. • Identificación de vectores y su control. • Prevención. • Manejo de productos.	

				ODIGO: PAE-PC- U1
	Educación			VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 11 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

✓ **PLAN DE SANEAMIENTO 4:**

- Descripción del mecanismo para el suministro de agua
- Sistemas de almacenamiento de agua.
- Aseguramiento de la calidad del agua.

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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a servir las raciones alimentarias respetando el gramaje establecido por grupo de edad, usando para esto recipientes y utensilios adecuados.
- ✓ Se enfatizó en la importancia de no cambiar las preparaciones de los menús, añadiendo o sustrayendo algún componente o alimento, asimismo en caso de presentarse alguna novedad o petición por parte de docentes o padres de familia, se deberá indicar que no está autorizado realizar el o los cambios solicitados sin previo aviso y autorización del OPERADOR, en este caso el ingeniero de alimentos encargado y este a su vez a la coordinación técnica. No obstante, solo se podrán realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta, sin dejar de lado el previo aviso a la ENTIDAD TERRITORIAL y/o supervisor del programa.
- ✓ 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.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a lavarse las manos correctamente y con la frecuencia necesaria en cada cambio de actividad.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo y a verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a clasificar correctamente los residuos sólidos, en canecas con bolsas identificadas con tapa, y mantenerlos cerrados y alejados del área de preparación en un lugar exclusivo, antes de su disposición final.
- ✓ Se establecieron compromisos para el diligenciamiento diario de los formatos del plan de saneamiento, limpieza y desinfección, residuos sólidos y plagas.
- ✓ El personal manipulador se compromete en aplicar los controles preventivos para evitar la proliferación de plagas en el comedor escolar, dentro de los cuales se encuentra, mantener los productos alimenticios en recipientes cerrados herméticamente, recoger inmediatamente todos los derrames y regueros, limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, lava platos, estufas, cajones, donde se pueden acumular restos de comida y evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, materiales en desuso etc.
- ✓ Se realizó refuerzo a las manipuladoras de alimentos en la importancia del uso de la dotación (Bata, tapabocas, gorro, zapatos adecuados.)
- ✓ Las manipuladoras se comprometen a almacenar correctamente los productos de aseo en un lugar alejado de los alimentos y verificar que se encuentren rotulados.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes: Lavado de manos, Distanciamiento social, Uso de tapabocas.

		 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 12 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ Utilización de la indumentaria adecuada suministrada, entre las que se cuentan, uniforme, bata, gorro, tapabocas, calzado cerrado, manos limpias y desinfectadas.
- ✓ Mantener los alimentos no perecederos en un sitio limpio, desinfectado, alejado de fuentes de contaminación, ubicados sobre mesas, sillas, mesones o cualquier superficie por encima del piso.
- ✓ Los huevos se mantener en un sitio ventilado, limpio y libre de contaminación.

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

Dirigido por: ANTONIO RODRIGUEZ B.
Tema: PROGRAMAS PSB; REFUEZO BPM; CICLOS DE MENUS Y ESTANDARIZACIÓN
Lugar: LA APARTADA

Acta N°: 2
Fecha: 27/02/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Luz severiche	50942786	manipuladora	Luis Fergal	3145428540	Luz S.
	Karmile Isaac	25808508	manipuladora	Luis Fergal	3229270704	Karmile
	Arelis cordero	34284981	manipuladora	Luis Fergal	3234738164	Arelis cordero
	Melis Sancio	39285888	manipuladora	Luis Fergal	3207428109	Melis
	Dina Anieta	603284074	manipuladora	Luis Fernando	3235001366	Dina A.
	Yolus Mendora	1063276027	Manipuladora	Luis Fergal	3104533176	Yolus M
	Genys Ramos Myia	1148434857	Manipuladora	Maria Auxiliadora	3135966865	Genys Ramos M.
	Luz Elvira Arreola	50942880	Manipuladora	Maria Auxiliadora	3118727771	Elvira
	Maria Muñoz	64890786	manipuladora	Maria Auxiliadora	32215545915	Maria
	Yuri Yuliett Betin	1066574932	manipuladora	Maria Auxiliadora	313681327	Yuri Yuliett
	Ingris Harela Sánchez	1066573216	Manipuladora	Daniela Par	3128737336	Ingris S.
	Quimar Padilla	50945952	manipuladora	IN DIPA	3216313330	Quimar
	Elizavara Montalvo	1066569446	manipuladora	Daniela Par	3128582001	Elizavara Montalvo
	Nayibe blanco	25991224	Manipuladora	Daniela Par	3012613568	Nayibe blanco
	Arelis Acosta	50946071	manipuladora	FINDA PAR	3014356945	Arelis Acosta

[illegible]