

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: CANALETE	FECHA: 9-10 DE ENERO DE 2026
HORA: 8 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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,	

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
	Educación				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 2 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

- ✓ 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 (enfaticando 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.

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

- ✓ 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 hábito 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.



CODIGO: PAE-PC- U1	
VERSIÓN: 1	
PÁGINA 1 de 2	
FECHA: ENERO DE 2026	

Dirigido por: Javier Anupio Jaraña
Tema: BM, CILOS DE MENÚ, CONSTRUCCION DE NUMEROS, SGGST
Lugar: CANALETE

Acta N°: N°: 1
Fecha: ENERO 9-10/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Darlenis DIAZ MARQUEZ	1068587886	manipuladora	El limon	3218994192	<i>darlenis</i>
	Luz Maida Padilla Machado	1668588153	manipuladora	La Estrella	3004512257	<i>Luz padilla</i>
	Eva Pacheco Avila	773334017	manipuladora	La cabana	3103527108	<i>eva pacheco</i>
	Luisa Fernanda Diaz Padilla	10685881232	manipuladora	Uranio	3241828274	<i>Luisa</i>
	Silky sportlo Benio	100451559	manipuladora	palo de futa	3114098589	<i>Silky sportlo</i>
	Enika Casilla Pestana	1068581530	Manipuladora	Urbano garico	3046672011	<i>Enika casilla</i>
	Nellys Enamorado. S	50929525	manipuladora	Sisavan	3046202798	<i>Nellys</i>
	Doris M D J	25768981	Manipuladora	buenos aires	3106278653	<i>Doris M D J</i>
	Nereida Carmona	1068579444	Manipuladora	La Lorenza	320664877	<i>Nereida Carmona</i>
	Maria Berbers	3507777	manipuladora		3013056085	<i>maria berbers</i>
	Liris Prieto Doris	104725707	manipuladora	La Lorenza	3023232479	<i>Liris prieto</i>
	Enilda Gonzalez	50937961	manipuladora	el clavo	3027532684	<i>Enilda Gonzalez</i>
	Martha Pestana	1068583615	Manipuladora	el limon	3146381923	<i>Martha Pestana</i>
	HERMINIA CORREA LUNA	1068580780	Manipuladora	El limon	3203777443	<i>HERMINIA</i>
	Rosario Chiriqui	25768651	manipuladora	Canute	3445292273	<i>Rosario Chiriqui</i>

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

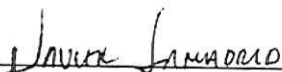
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Edith Villar	25767443	manipuladora	San Jose	3122446444	Edith Villar
	Elizabeth Montalvo	35011094	manipuladora	San Jose	3008333217	Elizabeth Montalvo
	Karol Perez Hernandez	7003403494	Manipuladora	La Lorena	3023587316	Karol Perez
	Ana Bertranda Berrios	350012260		Palmas	3126989279	Ana Bertranda Berrios
	Arnovis Gines Hernandez	25768235	manipuladora	San Agustín N°	3136007426	Arnovis Gines
	Pina Berna	2068536762	mapista	guineo	302443028	Pina Berna
	Trasera Buitrago	85767134	manipuladora	El Guineo		Trasera Buitrago
	Yafelin Quirones	168888179	manipuladora	Cerro Frontera	3233683463	Yafelin Quirones
	Tatiana Ramos Portu	1069580140	Manipuladora	El Guineo	3144926168	Tatiana Ramos
	Yuli's Lopez	10668574744	manipuladora	Tres esquinas	3247555885	Yuli's Lopez
	Clara Monterrosa Reyes	50924190	manipuladora	Popayan	3243253469	Clara Monterrosa
	Lenis Martinez Espitia	1067852967	manipuladora	Popayan	3006618414	Lenis Martinez
	Marcela Hernandez Brena	10685581991	Manipuladora	Quinta	3235338271	Marcela Hernandez
	Luz Elena Urango Montes	7073779527	Manipuladora	San Agustín	3206050214	Luz Elena
	Norlis Heirera Urango	1068581030	manipuladora	San Agustín	3115144686	Norlis Heirera
	Amelia Villalobos Paredes	26040554	Manipuladora	San José	3108583081	Amelia Villalobos
	Vesuvia Lopez Ramirez	1019046583	Manipuladora	San José	3240953389	Vesuvia Lopez
	Rocio Calacaca	7068578867	manipuladora	San José	3244739472	Rocio Calacaca

[illegible]

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
	Educación				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 4 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: LOS CORDOBAS	FECHA: 12-13 ENERO DE 2026
HORA: 8:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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,	

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

- ✓ 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 (enfaticando 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.

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

- ✓ 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 hábito 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.



CODIGO: PAE-PC- U1	
VERSIÓN: 1	
PÁGINA 1 de 2	
FECHA: ENERO DE 2026	

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Dirigido por: JAVIER ANDRÉS LAMARCA
Tema: BPM, CUIDOS DE MENÚ, CONSERVACION DE ALIMENTOS, S6 S5T
Lugar: LOS CORDOBAS

Acta N°: N° 1
Fecha: FEBRERO 12-13/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Samira Salgado	35005420	Manipuladora	Liceo b. cordero	311 6822185	Samira Salgado
	Dina Luz Miranda	35005300	Manipuladora	Guaimaro	3002297096	Dina Luz Miranda
	DAVID DIAZ S	25857785	MANIPULADOR	liceo los c.	3108254924	DAVID S
	Wendy Mabel Diaz	25856443	manipulador	lase la da	3137731509	Wendy Mabel Diaz
	Brigitte Guevara W	25835678	equipuladora	Primeria	3145441311	Brigitte
	Miriam Hernandez Borge	25857180	manipuladora	primaria	311 5087213	Miriam
	Belarmina Matiperez	258575634	MANIPULADORA	Primeria	312 8013988	Belarminda W
	Marilys Polonio Gomez	25857599	manipuladora	Primaria	3205989292	Marilys
	Lina Ortega Agamez	77408436007	manipuladora	Antonio Nariño	3117454958	Lina Ortega
	Luis Navarro Camín	70638577696	Manipuladora	Nuevo Nariño	3003016765	Luis Navarro Camín
	Yessmith leiza Disperuza	1068590318	manipuladora	Nuevo Nariño	3207783825	Yessmith leiza
	maria-esther arrieta	257742418	manipuladora	Nuevo Nariño	3007763484	maria-esther
	Marlís Maria Ramos	10636418130	manipuladora	Buenavista	3137997864	Marlís Ramos
	María Alejandra Porru	1063647140	manipuladora	El Ebono	3206364534	María Clara
	Alba Contreras Flores	25767012	manipuladora	El Ebono	3135017088	Alba Contreras



Educación

GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1
VERSIÓN: 1

IGO: PAE-PC



Educación

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

 Educación

CODIGO: PAE-PC- U1

[illegible]

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

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: PUERTO ESCONDIDO	FECHA: 14-15 ENERO DE 2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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,	

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

- ✓ 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 (enfaticando 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.

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

- ✓ 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 hábito 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.

Dirigido por: JAVIER ANDRÉS JARAMILLO

Tema: MANEJO DE ALIMENTOS EN EL AULA

Lugar: PUERTO ESCOBADO

Acta N°: N°1

Fecha: ENERO 14-15/26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
1	Daidio Causil	26139670	Manipulador	Cerro Lompamonte	316377966	Daidio Causil
2	Olga Wanda Díaz R.	1148435835	Manipuladora	IAS MUJERES	3106336533	Olga Wanda R.
3	Olga de Restrepo	50957803	Manipuladora	La Paracha	3137444743	Olga de R.
4	Yolys Oviedo	50934582	Manipuladora	La Milagrosa	3117616212	Yolys Oviedo
5	Marelys Cavallero	1064327386	Manipuladora	El Puntón	3218263266	Marelys Cav.
6	Yadira Villalongo	1064307228	Manipuladora	Arizal	3168995270	Yadira Vill.
7	Rafael Hertrando	7064313470	Manipulador	El Arizal	3747693263	Rafael
8	Yolys Yépez Novoa	1063647662	Manipuladora	El Arizal	3103741557	Yolys
9	Onís Espitia Causil	10643091021	Manipuladora	El Puntón	31049160942	Onís Espitia
10	Tatiana Díaz Acosta	1003139797	Manipuladora	El Puntón	3004100812	Tatiana Díaz
11	Gladys Alatorre	509574777	Manipuladora	San José	3148022621	Gladys
12	Nelly Villalongo	261397298	Manipuladora	San José	3014740923	Nelly Villalongo
13	Ledis Clemente	1064311652	Manipuladora	Santa Isabel	3225536304	Ledis C.
14	Yoris Novoa Nuñez	1064313602	Manipuladora	I.E. Contento Arriba	3011384779	Yoris Novoa
15	Lina Martínez	1003141529	Manipuladora	I.E. Contento	3116578746	Lina M.

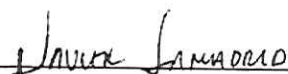
N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Jakeleine Ruiz	1102122719	Manipuladora	El Palmar	3133605550	Jakeleine
	Yesica Monteló García	1064312432	Manipuladora	El Contento	3224120045	Yesica Monteló
	Kelly de Hoyos	1064307332	Manipuladora	Marino F.	3148945002	Kelly
	Irene Galeano	26203643	Manipuladora	La Niágara	3128355919	Irene Galeano
	Gladys Morelo Wichef	26739970	Manipuladora	Villa Elter	3212552853	Gladys M
	Rosario Martinez Guerrero	1133779054	Manipuladora	El Paraíso	321249145	Rosario Martinez
	Liliana Mordanz A	26139469	Manipuladora	Marino F.	3126289443	Liliana M
	Nairto Benítez	50957267	Manipuladora	Cañabito	3215002682	Nairto B
	Nerys Marmol Febra	25722839	Manipuladora	Bachillerato	3216534958	Nerys M. F
	Clerk Hernandez	26139579	Manipuladora	Bachillerato	3148584090	Clerk H.
	Deivid Navarro Siquijo	43871527	Manipuladora	La Niágara	3504950976	Deivid Navarro
	Josefina Morelo	50957417	Manipuladora	San Pío	3147084070	Josefina
	Diana Gonzalez	1064314129	Manipuladora	El Planchón	3122251875	Diana G
	Sonara Gonzalez P.	26739854	Manipuladora	El Planchón	3215073237	Sonara G.P
	Romulya Posso	26139679	Manipuladora	Tierra dentada	3132419193	Romulya Posso
	Eneferis Hernandez M	2003704557	Manipuladora	Santa Isabel	3728692705	Eneferis HM
	Eliseo Palacio Ruiz	1064307688	Manipuladora	El Planchón	3226505974	Eliseo P.P.
	María Bolívar Hobano	22530160	Manipuladora	El Planchón	3206010834	María B

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

[illegible]

				GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1
	Educación				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 10 de 12
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N°:1

LUGAR: SAN CARLOS	FECHA: 16-17 ENERO DE 2026
HORA: 8:00 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ INGENIERO DE ALIMENTOS	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,	

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

- ✓ 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 servicio 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 (enfaticando 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.

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

- ✓ 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 hábito 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.



CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 1 de 2

FECHA: ENERO DE 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVASDirigido por: JUAN ANTONIO JAMARILLO (BARTOL)Acta N°: N21Tema: BPM, CUIDOS DE MENÚ, CONSERVACION DE ALIMENTOS, SGGSTFecha: ENERO 16-17/2026Lugar: SAN CARLOS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
1	Juliana Hestha	26.160.740	Manipuladora	Serpulo Socorro	3145094824	Juliana Hestha
2	Kenis M. Cardo Ferrer	1064993428	Manipuladora	Perpeto Socorro	3113443885	Kenis M. Cardo
3	Viviana Alvarado	1003588648	Manipuladora	El Hato	3170329358	Viviana
4	Yessenia Oquendo	53007274	Manipuladora	El Hato	3185209123	Yessenia Oquendo
5	Lucy Constantino	26162095	Manipuladora	San Jose del	3167529197	Lucy Constantino
	Bosiris Beniz	20161692	Manipuladora	El Hato	31336166251	Bosiris Beniz
	Juana Romero Martinez	1007594849	Manipuladora	San Jose del	3234637661	Juana Romero M
	MARIA MASS NEGRETE	1003000582	Manipuladora	San Jose del	3136307577	MARIA MASS
	MARIA LUCILO NEGRETE	1067906342	Manipuladora	San Jose del	3275236304	MARIA NEGRETE
	Loraine Ramirez Lora	1071356731	Manipuladora	El Hato	3113564417	Loraine Ramirez
	Celina Juvenalio Cardero	26162574	Manipuladora	Perpeto Socorro	3226257564	Celina J.
	Julia Pineda Alvarez	261594708	Manipuladora	Perpeto Socorro	3116824530	Julia Pineda A
	Ulvianna Castillo	1071382704	Manipuladora	El Hato	3215347483	Ulvianna Castillo
	Maria Cardina Enamorado	1067498816	Manipuladora	Sede El Hato	3128214375	Maria Enamorado
	Elizabeth Reyes Coronado	1038093079	Manipuladora	Goacharaca	3105052654	Elizabeth Reyes

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Mano 6 Seas Hoyos	26182998	Manipuladora	Guadalupe	3126962182	Mano 6 Seas Hoyos
	Berlides polo	26160413	Manipuladora	Babo Largo	311433 5803	Berlides polo
	Katy orea otero S	1066289963	Manipuladora	Guachaca	3218191642	Katy otero
	Elvia maceo miranda	26-162799	Manipuladora	Morrocay	310200 1920	Elvia
	Ara Martinez Hernandez	1067932809	Manipuladora	Santa Elena	3137536097	Ara Yf
	Mullu Lavinia orea	50846534	Manipuladora	Portu Socorro	3126081889	Mullu Lavinia orea
	Geraldine Jimenez A.	1.003721949	Manipuladora	Cantarrand	3229071078	Geraldine Jimenez
	ERIKHA ALARCON	26.767654	Manipuladora	Guayabal	3178090327	ERIKHA
	Luzaira Ariza	35117246	Manipuladora	Cubaya	3122423533	Luzaira
	Selcia Jaramilla	26161010	Manipuladora	San Miguel Abajo	3003314595	Selcia Jaramilla
	Hartha Aguirre	50844828	Manipuladora	Cede de Costa	3178630948	Hartha Aguirre
	Gloria Simanca	26163003	Manipuladora	Selecoralina	3006828563	Gloria Simanca
	YAKELINE Soto Sanchez	26163545	Manipuladora	Sede Astorga Bay	321888424	YAKELINE Soto
	YELSMITH Arcia Pineda	1007566370	Manipuladora	Sede Callemar	3708287051	YELSMITH - A
	KATHY PAOLA MARTINEZ	1071354321	Manipuladora	Los Finas	3004388896	KATHY P.
	Yviselela Plata	26763903	Manipuladora	Cabulla	3103922059	Yviselela
	Yvime Guarne Estrella	1003592001	Manipuladora	Coroza Arriba	3205137096	Yvime Guarne

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Ferneliza Perez Vergara	26160408	Manipuladora	Mariacristina	3018320238	Seeleap.
	Leidis Barrera Gonzalez	1021350622	Mani Puladora	Arroyo grande	3216930399	Leidis
	Elida Velez Vieda	26.163162	manipuladora	san miguel	3007673583	Elida
	linda Arrieta	39.300947	manipuladora	san miguel	300.383.9263	linda
	Suzaida liz uribe A	1003591177	Manipuladora	co. santa rosa	32235979931	Suzaida u.
	Alex Gales	26163859	Manipuladora	Arroyo grande	3024278487	Alex Gales
	Alba liz Badoya Gomez	26.035425	manipuladora	tre mentino arriba	3605384006	Alba liz Badoya
	Elvira Sofia Regino Sibaja	1.14324194	Manipuladora	Arroyo Grande abajo	3178329135	Elvira Regino
	Doris Yanez Oviedo	34915362	manipuladora	trementino medio	3605383150	
	Nora Narvaez B	26.160831	Manipuladora	flecha	3205200609	Nora Narvaez.
	Carmen fuenten Manaboa	1003000987	Manipuladora	El Campano	3008358312	Carmen fuenten
	Irma Verza Perez	1003000987	Manipuladora	San Carlos	3177794025	Irma
	Yeni Medina Polo	7071350233	manipuladora	el carmen	3075792737	Yeni Medina
	Vanessa urango	1003690830	manipuladora	el pascio	3116173824	Vanessa u.
	Fanny Plaza Manaboa	100388080	manipuladora	san miguel abajo	3075694745	Fanny Plaza
	Ana liz Gomez Avila	1062436735	Manipuladora	buenos Aires	3001002765	Ana liz
	Kelis Plaza Alvarez	1021356065	manipuladora	Puerto rico	3100693129	Kelis Plaza
	Cecilia Arrieta	26162980	Manipuladora	Arroyo grande	3106400418	Cecilia Arrieta

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

INSTITUCIONES EDUCATIVAS

[illegible]