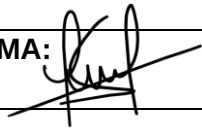


	   GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	ODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 1 de 15
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: MOMIL	FECHA: 11-02-26
HORA: 8:00AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. DE ALIMENTOS	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 15
	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.

	  	ODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS	PÁGINA 3 de 15 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.

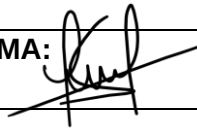
 CONSERCIO CÓRDOBA ALIMENTA 2026	 Alimentos Aprender	 Educación	 GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	CODIGO: PAE-PC- U1	
				VERSIÓN: 1	
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 1 de 2
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: SANDRA ORTIZ MARTINEZ - INGENIERA DE ALIMENTOS Acta N°: 2
Tema: PSB/ REFUERZO BPM / CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACIÓN Fecha: 11-02-26
Lugar: MOMIL

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Maribel Ibáñez P	50883260	Manipuladora	Franjocal	3206311738	Maribel Ibáñez
	Maria Mejía Orango	1067406579	Manipuladora	Francisco José de Caldas	3207743221	Maria Mejía
	Elsa Ortiz Romero	50.882.957	Manipuladora	Fransocal	3014774500	Elsa Ortiz
	Luciris de Aguila	50.882.630	Manipuladora	Francisco	3219838231	Luciris
	Emelys Madera	1065373738	Manipuladora	Francisco	3113521762	Emelys Madera
	Dilgad Suárez S.	1003212449	Manipuladora	Santander	3128983744	Dilgad Suárez
	Lidia Conde Ruiz	260135418	Manipuladora	Santander	3009677913	Lidia Conde
	Marlín Moreno	7065376136	Manipuladora	Rebecito	3002182260	Marlín Moreno
	Nassika Monterrosa N	1143334108	Manipuladora	Rebecito	3006463815	Nassika Monterrosa
	Yulies Aguiler Ruiz	50002758	Manipuladora	Fransocal	3216563801	Yulies Aguiler
	Mayibis Prieta C	50.881073	Manipuladora	Santander	321.6210461	Mayibis PC
	Luz Ant Suárez C.	4065372186	Manipuladora	SANTANDER	3219985438	Luz Ant Suárez C.
	Elevaldo Portan R	1003212700	Manipuladora	Santander	3208040970	Elevaldo Portan

				ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 4 de 15
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: PURISIMA	FECHA: 12-02-2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. DE ALIMENTOS	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 5 de 15
	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.

	  			ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 6 de 15
	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 2
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

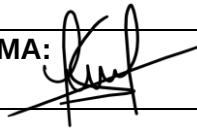
Dirigido por: SANDRA OLTEGA MARTINEZ - INGENIERA DE ALIMENTOS
Tema: PSB / REFUERZO BPM / CICLOS DE MENÚ Y GUIAS DE PREPARACIÓN
Lugar: PURISIMA

Acta N°: 2
Fecha: 12-02-26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Yordanis López	1003368416	Manipuladora	Ins. Edu. Los Corrales Villa Nueva	324623820	Yordanis López
	Leima Hernandez	26.008204	Manipuladora	C.E Los Corrales	3018078586	Leima Hdz
	Alma E España Sibaja	30668588	Manipuladora	C. Los Corrales	3218893969	Alma E España
	Mariys Alvarez	1067402830	Manipuladora	C Los Corrales	3126390691	Mariys Alvarez
	Meidis Correa G.	1.067.763.204	Manipuladora	V. El Descanso	3105276296	Meidis Correa.
	Lidia Ofero Bure	707225052	Manipuladora	V. sede Ana Paima	3245923259	Lidia Ofero
	Leyda Rojas Montulio	1.063.146.937	Manipuladora	C Arroyondo	3133631003	Leyda Rojas
	Yoris tordealla Alvarez	1065375681	Manipuladora	Los Corrales	3002782344	Yoris Tordealla
	Aiclis Florenta Correa	26008278	Manipuladora	C Costa Larga	3238556457	Aiclis
	Rosa Luisa Puk	614559292	Manipuladora	Juan XXIII	3046692853	Rosa Puk
	Beatriz Villalongo	26009252	Manipuladora	Juan XXIII	3005607299	Bevi
	Lilia Tovar Diaz	1067400848	Manipuladora	Juan XXIII	3023119388	Lilia Tovar
	Kelly Yhanna Ruiz Acosta	1003368149	Manipuladora	Juan XXIII	3008636023	Kelly Yhanna
	Rosiris Cardenas Feñas	26.007.723	Manipuladora	Juan XXIII	3105198203	Rosiris Cardenas
	Luzmaria Agreda Beltrán	1067403371	Manipuladora	Juan XXIII	3146372746	Luzmaria

	  	ODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 7 de 15
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: CHINÚ	FECHA: 13-02-2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. DE ALIMENTOS	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 8 de 15		
	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.

	  	ODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 9 de 15
	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 2
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS			FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: SANDRA ORTEGA MARTINEZ - INGENIERA DE ALIMENTOS
Tema: PSB/ REFUERZO BPM/CICLOS DE MENÚ Y GUÍAS DE PREPARACIÓN
Lugar: CHINO

Acta N°: 2
Fecha: 13-02-26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Maria Maciel	35145317	Manipuladora	Luis de Tamar	302279803	Maria Maciel
	Luz Cardozo Hilarion	50959429	Manipulador	San Juanico	312852864	Luz Cardozo
	Yuli Barrios Flores	1.003261428	Manipuladora	Las Mercedes	3022183962	Yuli Barrios
	Lina Alvarez	1066180153	Manipuladora	Las Mercedes	3127293619	Lina Alvarez
	Yuleidis Placenza	1.066174565	Manipuladora	Las Mercedes	3049881147	Yuleidis Placenza
	Craulo Ruiz	35144.268	Manipuladora	Las Mercedes	3114214119	Craulo Ruiz
	Yanet Solana	25912432	Manipuladora	Las Mercedes	3007705113	Yanet Solana
	Edilma Vargas	25911924	Manipuladora	Colcarmen	3127524045	Edilma Vargas
	Luz Elena Pastrana	1.066174567	Manipuladora	Colcarmen	3212377803	Luz Elena Pastrana
	Maria Perez Peñafe	45687478	Manipuladora	Colcarmen	3006250464	Maria Perez
	Yenis Ojeda M	25912670	Manipuladora	Colcarmen	3126866758	Yenis Ojeda
	Luz Elena Alvarez	50960704	Manipuladora	Colcarmen	3008410292	Luz Elena
	Sady's Herera Macea	25914615	Manipuladora	Colcarmen	3205138787	Sady's Herera
	Jina Bettin Tinto	1066181832	Manipuladora	Colcarmen	3003494021	Jina Bettin
	Maria Falcon	35144246	Manipuladora	Maria Falcon	3107121783	Maria Falcon

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Cristina Martinez	110229001	Manipuladora	José Yances	302449693	Cristina M.
	Consuelo Flores	25914244	Manipuladora	José Yances	323528966	Consuelo fl.
	Esperina Ortega R.	25914028	Manipuladora	Villa fatima	314 7001619	Esperina R.
	Lina Luz Vasquez Sierra	1066172483	Manipuladora	Villa fatima	3146186833	Lina Vasquez
	Nancy Isabel Pinto Ramo	106683271	Manipuladora	Villa fatima	304398717	Nancy Pinto
	Luz Marina Silveira	1066176408	Manipuladora	El Tigre	3106829752	Luz Marina
	Ana M. Vergara Rivero	35144458	Manipuladora	NOVA	3127445576	Ana M.
	Dennis Polo	36744361	Manipuladora	Carbonero	302373728	Dennis Polo
	Keila Ouedo Mercado	1003158604	Manipuladora	Carbonero	321657484	Keila Ouedo
	Guacana Ruiz pertue	1066173603	Manipuladora	Carbonero	3122917696	Guacana Ruiz
	Maria Carrascal	50950021	Manipuladora	Carbonero	3015397815	Maria Carrascal
	Magali Arroyo	30959352	Manipuladora	Carbonero	3206819594	Magali
	Alfa Martinez Nery	25914986	Manipuladora	Carbonero	322259465	Alfa Nery
	Andrea Geron Arroyo	100767722	Manipuladora	Heredia	3242976287	Andrea Geron
	Ana Karina Arroyo	1066186106	Manipuladora	Heredia	3244307755	Ana Arroyo
	Mavel Samiento	35145215	Manipuladora	Bajo piedra	314638738	Mavel S.
	Juliett Serpa	30571262	Manipuladora	María Cano	300620462	Juliett Serpa
	Milete Diaz	50960480	Manipuladora	María Cano	3145968508	Milete Diaz

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Mileth Diaz Martinez	50960480	Manipuladora	Mania Cano	3145408568	Mileth Diaz
	Yoliff Delfino Molina	110229001	Manipulador	Jose Yances M.	302440638	Yoliff M.
	Nancy Isabel pinto	106618321	Manipulador	Willo fatimo	3044308715	Nancy pinto
	Consuelo florez	25-7141241	Manipuladora	Jose Yances M.	3235289660	consuelo flores
	Rubi Vergara	259482	Manipulador	Jose Yances	3123568568	Rubi Vergara
	Julietta Serpa	30.571267	Manipuladora	Mania Cano	3067041102	Julietta Serpa
	Marta Lopera	64721733	Manipuladora	Luis de parron	3113915136	Marta Lopera
	Danyana Beltrán	106618553	Manipuladora	Camillo Torre	3011443675	Danyana Beltrán
	Fursoris Lobo	1003499715	Manipulador	Andelucio	3145471548	Fursoris Lobo
	Benedusa Gamero	39072478	manipulador	DESADE	3126086077	Benedusa
	Sandra Conde	35.143.629	manipuladora	Santa Juan	3137132493	Sandra Conde
	OFF LUCON	25912330	manipulador	Santa Juan	326657779	OFF LUCON
	Yohana Hoyos	1066183643	Manipuladora	Sede Divina Niño	3507076408	Yohana Hoyos
	Libico Cruz	50879397	Manipulador	Jose Yances	3142873529	Libico Cruz
	Yohana Oviedo	1003157621	manipuladora	Carbonero	3008524585	Yohana O.
	Judith Roldan	35744668	manipuladora	Los Angeles	3234524579	Judith Roldan
	Luzmaria Hoyos	50959074	manipuladora	manipuladora	3243711638	Luzmaria Hoyos
	Yolania Fyrucci	50960490	Manipuladora	Mania Auxilia	3018077493	Yolania

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Isleth Mana Salgado M	1064606891	Manipuladora	Santa Lucia	3218233564	Isleth M.
	ESDY muñoz GUZMÁN	1008867907	Manipuladora	Las Píjaras	3273115025	ESDY muñoz
	Miriam Avilez Hoyos	50959456	Manipuladora	Cañahuate	3246321947	Miriam Avilez
	Alex Chima	31702905	Manipuladora	Arrimadero	3173503123	Alex Chima
	ROXANA PINTO	1066176369	ROXANA PINTO	Cieneguita	307384643	ROXANA PINTO
	Elaine Madero Diaz	50959506	Manipuladora	Tierra Grata	3234334010	Elaine Madero
	Elcinia Madero Cuente	7066778843	Manipuladora	El potrero	3016886671	Elcinia Madero
	Ana Victoria Madero	1066182536	Manipuladora	Jerico	3002165480	Ana Madero
	Carolina Flores Parra	1192799898	Tierra Grata	Tierra grata	8017685930	Carolina Flores
	Mayli Moran	1069503087	Manipuladora	Tierra grata	3024350084	Mayli Moran
	Manuel Lironio	35143307	Manipuladora	Los Mercedes	3126539583	Manuel Lironio
	Jiney Vergara	25914167	Manipuladora	Nuevo Oriente	3232466416	Jiney Vergara
	Edilma Cardozo Cantero	25912442	Manipuladora	San Rafael	3128520966	Edilma Cardozo



Alimentos
Aprender

Educación



GOBERNACIÓN DE
CÓRDOBA

CODIGO: PAE-PC- U1

VERSIÓN: 1

PÁGINA 2 de 2

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

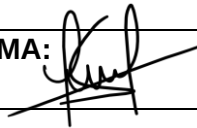
INSTITUCIONES EDUCATIVAS

FECHA: ENERO DE 2026

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Cielo Alvarez	50959351	manipuladora	maria Auxiliadora	3127736794	Cielo Alvarez
	Marisela ortiz mora	35143595	manipuladora	la panama	3128731456	Marisela ortiz
	WZ Katherine A	1003261899	manipulador	Tierra Grata	310374003	WZ Arroyo
	Edilma cardozo Montenegro	75912002	manipuladora	San Rael	3128520168	Edilma cardozo
	Yoernis Mendosa Soto	1003261417	Manipuladora	Jose H. Cariboni	3206727473	Yoernis Mendosa
	Oneidy Olivera Salcedo	1069479480	Manipuladora	Jose M. Cariboni	3114026333	Oneidy Olivera
	Xutleidis vergara Lopez	35145162	Manipuladora	3 de mayo	3135345163	Xutleidis V.
	Audrey Gonzalez	35145267	Manipuladora	Jose H. Cariboni	3145291370	Audrey Gonzalez

	  	ODIGO: PAE-PC- U1
		VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	PÁGINA 10 de 15
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	FECHA: ENERO DE 2026

ACTA DE CAPACITACION N° 2

LUGAR: SAN PELAYO	FECHA: 21-02-2026
HORA: 8:00AM	DURACION: 6 HORAS
DIRIGIDA POR: SANDRA ORTEGA MARTINEZ ING. DE ALIMENTOS	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 11 de 15		
	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.

	  			ODIGO: PAE-PC- U1
				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN			PÁGINA 12 de 15
	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
	Educación				VERSIÓN: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN				PÁGINA 1 de 2
	INSTITUCIONES EDUCATIVAS				FECHA: ENERO DE 2026

Dirigido por: Sandra Ortega Martínez - Ingeniera de Alimentos
Tema: PSB / REFUERZO BPM / CICLOS DE MENÚ Y GUÍAS DE PREPARACIÓN
Lugar: SAN Pelayo

Acta N°: 2
Fecha: 21-02-26

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Jessica P. Botonero Galvan	1073924185	Manipuladora	General Santander	3165626297	Jessica Botonero
	Janeis Guerrero Torres	1094915083	Manipuladora	General Santander	3145843985	Janeis Guerrero
	Yolimar Reyes	35117076	Manipuladora	Amauri Garcia	3233409934	Yolimar Reyes
	Martha Hernandez	26192664	Manipuladora	Araceli Garcia	3235756701	Martha
	Maria f Galarzo H	103809571	Manipuladora	Belén	320735101	Maria f Galarzo
	Jaidith E. Montalvo O	50982716	Manipuladora	I.E. M.A.L.N	3115059833	Jaidith Montalvo
	Esther de S.	52619911	Manipuladora	A. Amauri G.	3116674962	Esther de S.
	Sandra Morales	30.690027	Manipuladora	V. Retiro	305652315	Sandra Morales
	Diana Margarita Ayala E	30986634	Manipuladora	José Antonio B.	3118923662	Diana Ayala
	Ana delis Aguilar Ayala	50984921	Manipuladora	Simón Bolívar	3007218598	Ana delis Ayala
	Viliana Tapias Rios	50984807	Manipuladora	Sagrado Corazón	300324646	Viliana Tapias
	Aracely N. Tano Jips	50983006	Manipuladora	La Encarnada	3205348143	Aracely Tano
	Sandra Soto Morejo	1072525084	Manipuladora	Corocito	3012629023	Sandra Soto
	Jaidith Guerra G.	50984394	Manipuladora	Sagrado C.	3046474162	Jaidith Guerra
	Ana delis Puranga	26184745	Manipuladora	I.E. M.L.N	3148243011	Ana delis D

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Gezenia Espitia Galvan	103816073	manipuladora	S. Corazón	3004062436	Gezenia Espitia E
	María Esther Noble	1003715749	Manipuladora	El tesoro	3052003589	María Noble
	Zulaima Acuña	1148145225	man. Polaca	Chamaria	3108900974	Zulaima
	Diana Luz Noble	50985592	manipuladora	Las Flores	3117935844	Diana Noble
	Gratias España	50483930	Manipuladora	Antonio varón	3116812413	Gratias España
	Florencia Vivas Herrera	1073813306	manipuladora	inmaculada	3043343366	Florencia Herrera
	Carmen Banda Rhinols	26174685	manipuladora	Lenguas Nuevas	3045708814	Carmen Banda
	teresa perez guitero	50982681	manipuladora	Simón Bolívar	3234820122	Teresa perez
	Vina Gaudy Gallego	1003718146	Manipuladora	San Juan Nueva	3004825227	Vina Gaudy
	N. N. Perez	50487286	Manipuladora	Amorosa	3122495090	N. N. Perez
	Maira Galvan Garcia	1073807529	manipuladora	S. José A. Galvan	3024422000	Maira Galvan
	Andrés García García	50921783	manipuladora	Lenguas Nuevas	3147109764	Andrés
	Andrés Galvan Carpa	50431901	manipulador	San Juan Nueva	3007121523	Andrés Galvan C.
	Carmen Medrano Ramos	1003715943	manipuladora	Sagrado Corazón	3126183946	Carmen M
	Johanna Guzman Ronda	107388335	manipuladora	Sagrado Corazón	3004051887	Johanna Guzman
	Omaira Perosa Ayala	26174947	manipuladora	General Santander	3106200792	Omaira Perosa
	Elorina Flores Duengo	50985288	manipuladora	Domiciana Galvan	3107117381	Elorina
	Yeni Romero Galindo	50984603	manipuladora	San Antonio Galvan	31145690058	Yeni Romero

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

N°	Nombre	N° Cédula	Cargo	Sede Educativa	N° de Teléfono	Firma
	Yerifer payares	1073888243	Manipuladora	Domicianagalun	3127235156	Yerifer payares
	Eliana Mejra C.	1062577129	Manipuladora	Domicianagalun	3106393014	Eliana M.C.
	JULIA PERO P	50984838	Manipuladora	Amauri Gar	3235034485	JULIA PERO
	Ana Gabriela Hernández Mejra	10738820413	Manipuladora	La Encarnada	3236222120	Ana Hernandez
	Yanes Ruzo PAEZ	50983484	Manipuladora	Domicianagalun	3215478935	Yanes Ruzo
	Yana Alejandra Perez Lopez	1073809549	Manipuladora	General Santander	3116677385	Yana P.
	Edelmis Herreza G	50987340	Manipuladora	José Antonio G.	3233740602	Edelmis Herreza
	Anje Logdo Lopez	1065006025	Manipuladora	Tambora	3216670932	Anje Logdo
	Ana Marcela Arce A	1062671370	Manipuladora	El Chigui	3232920896	Ana Marcela Arce
	Katia Humanez	50983837	Manipuladora	San Isidro	3116892439	Katia Humanez
	DALGIS AVILA	26.775598	Manipuladora	Jose antoni	3078704080	DALGIS AVILA