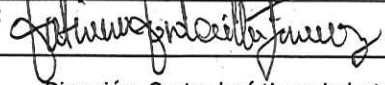
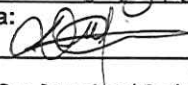


|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       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

## PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

### PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CABILDO MAYOR REGIONAL DEL PUEBLO ZENU

2026

| ELABORÓ                                                                                    | REVISÓ                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre: TATIANA TORDECILLA JIMENEZ                                                         | Nombre: Diana Contreras B                                                                   |
| Profesión: Ingeniero de Alimentos                                                          | Profesión: Ing de Alimentos                                                                 |
| Firma:  | Firma:  |

Dirección: Centro logístico e industrial bodega San Jeronimo/ Bodega F10  
Celular: 3046679590  
E-mail: cabildomayordelpueblozenu@gmail.com

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  |    | CODIGO: PAE-PC- U1   |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        | VERSIÓN: 1           |
|                                                                                   | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN                                                                                                                                                                                                                               | PÁGINA 2 de 4        |
|                                                                                   | INSTITUCIONES EDUCATIVAS                                                                                                                                                                                                                               | FECHA: ENERO DE 2026 |

## PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

### 1. INTRODUCCIÓN

El programa de Capacitación pretende brindar a los manipuladores de alimentos una herramienta útil de actualización ante los procesos de elaboración, manipulación, higiene y control necesarios para garantizar inocuidad alimentaria. Además, el programa garantiza la capacitación ante los procesos de mejora continua en el sistema integral de la calidad, sensibilizando a los trabajadores para su buen funcionamiento. Este programa tiene el propósito de llevar a cualquier persona que manipula alimentos, pero en especial a los profesionales de este oficio, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.

### 2. OBJETIVO

Difundir el sistema de calidad y actualizar a los trabajadores de la empresa sobre los procesos requeridos por las resoluciones 2674 de 2013 y 00335 del 2021, entre otras, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando que sean vehículo de infecciones, a la vez que permita preservar las características organolépticas y nutricionales.

### 3. ALCANCE

Este programa aplica a todos los manipuladores involucrados en el transporte, preparación y distribución de alimentos del programa de Alimentación escolar PAE del departamento de Córdoba, logrando un ambiente de calidad, garantizando de esta forma la inocuidad de los productos y la salud de los niños y niñas beneficiarios.

### 4. RESPONSABLES

Ingenieros de Alimentos:

- ✓ Garantizar y Verificar la ejecución y el cumplimiento del programa.
- ✓ Realizar seguimiento y control en la ejecución del programa.

Coordinadores Municipales y Manipuladoras:

- ✓ Tener disposición para la ejecución del programa.
- ✓ Aplicar los conocimientos adquiridos de acuerdo a las directrices dadas por coordinación.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  |  |  |  | <b>CODIGO: PAE-PC- U1</b>   |
|                                                                                   | <b>Alimentos Aprender</b>                                                         | <b>Educación</b>                                                                  | <b>GOBERNACIÓN DE CORDOBA</b>                                                     | <b>VERSIÓN: 1</b>           |
|                                                                                   | <b>PROGRAMA DE CAPACITACIÓN</b>                                                   |                                                                                   |                                                                                   | <b>PÁGINA 3 de 4</b>        |
|                                                                                   | <b>INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>                                                   |                                                                                   |                                                                                   | <b>FECHA: ENERO DE 2026</b> |

## 5. DESARROLLO DEL PROCESO.

| ETAPA                         | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                      | RESPONSABLE             | FORMATO                               |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. Inicio                     | Identificación de los temas de interés de acuerdo con las debilidades de los procesos.                                                                                           | Ingenieros de Alimentos |                                       |
| 2. Plan de capacitación       | Diseñar un plan de capacitación anual a través del cual se reforzarán las debilidades presentes en los hábitos de los manipuladores.                                             | Ingenieros de Alimentos | Programa de capacitación              |
| 3. Cronograma de Capacitación | Una vez identificados los temas a tratar se diseñará el cronograma de capacitación de una forma flexible que garantice la mejora de los hábitos en la manipulación de alimentos. | Ingenieros de Alimentos | Cronograma de capacitación            |
| 4. Ejecución                  | Una vez definidos los temas de interés se ejecutarán de acuerdo a lo planeado.                                                                                                   | Ingenieros de Alimentos | Registro de Asistencia a Capacitación |

## 6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- ✓ Resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud y Protección social. "Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos".
- ✓ Resolución 2505 de 2004. Ministerio de Transporte. "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar Alimentos fácilmente corruptibles".
- ✓ Decreto 1500 de 2007. Ministerio de la Protección Social. "Por la cual se establece el reglamento Técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Comestibles y Derivados cárnicos".

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

- ✓ Resolución 5109 de 2005. Ministerio de La Protección Social. "Por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los Requisitos de Rotulado o Etiquetado de Alimentos".
- ✓ Resolución 2115 de 2007. Agua Potable.
- ✓ Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007
- ✓ Decreto 1575 de 2007. Sistema para la protección y control de calidad del agua.
- ✓ Resolución N°00335 de 2021 del Ministerio de Educación, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
- ✓ Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 "Por la cual se establecen los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE"

## 7. ANEXOS

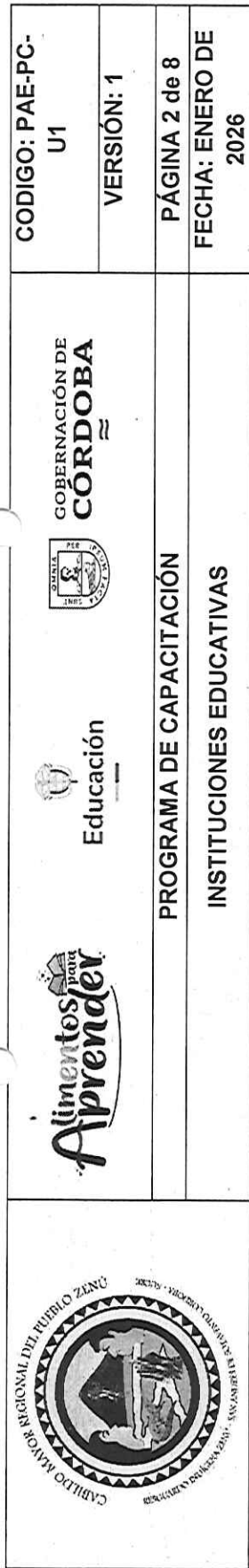
ANEXO # 1. Cronograma de Capacitación.

ANEXO # 2. Acta de Capacitación.

ANEXO # 3. Registro de Asistencia a Capacitación

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
|  |  |  |  | GOBERNACIÓN DE<br>CÓRDOBA | CODIGO: PAE-PC-<br>U1   |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           | VERSIÓN: 1              |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           | PÁGINA 1 de 8           |
| PROGRAMA DE CAPACITACIÓN                                                           |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           | FECHA: ENERO DE<br>2026 |
| INSTITUCIONES EDUCATIVAS                                                           |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           |                         |

| MES           | TEMA                                                                                                              | SUBTEMAS                                                                                                                                              | OBJETIVO                                                                                                                                                             | PERSONAL OBJETIVO            | METODOLOGÍA                              | TIPO DE EVALUACIÓN | HORA    | RESPONSABLE        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------|--------------------|---------|--------------------|
| ENERO<br>2026 | Buenas Prácticas De<br>Manufactura – Bpm.                                                                         | Normatividad:<br>Resolución 2674 de<br>2013.<br><br>Definiciones:<br>contaminación<br>cruzada, condiciones<br>específicas de<br>utensilios y equipos. | Sensibilizar al personal<br>manipulador, que<br>conozcan la<br>terminología y<br>conceptos básicos;<br>disposiciones legales,<br>para la producción de<br>alimentos. | Manipulador de<br>alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico. | Oral               | 2 HRS   | Ing. De Alimentos. |
| ENERO<br>2026 | Requisitos Del<br>Manipulador De<br>Alimentos.                                                                    | Estado de salud,<br>educación y<br>Capacitación, hábitos<br>higiénicos, lavado de<br>manos, uso del<br>uniforme, exámenes<br>médicos.                 | Sensibilizar al personal<br>para que apliquen las<br>BPM en el proceso<br>productivo, y conozcan<br>las consecuencias de la<br>no aplicación de estas.               | Manipulador de<br>alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico. | Oral               | 1.5 HRS | Ing. De Alimentos. |
| ENERO<br>2026 | Requisitos<br>Higiénicos De<br>Recepción,<br>Almacenamiento,<br>Preparación De<br>Alimentos.<br>Generalidades Del | Materias primas<br>(criterios de<br>aceptación y<br>rechazo),<br>abastecimiento de<br>agua,<br>almacenamiento,                                        | Dar a conocer las<br>especificaciones<br>necesarias para el<br>proceso de recepción e<br>inspección de materia<br>prima. Así como los<br>controles necesarios en     | Manipulador de<br>alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico. | Oral               | 1.5 HRS | Ing. De Alimentos. |



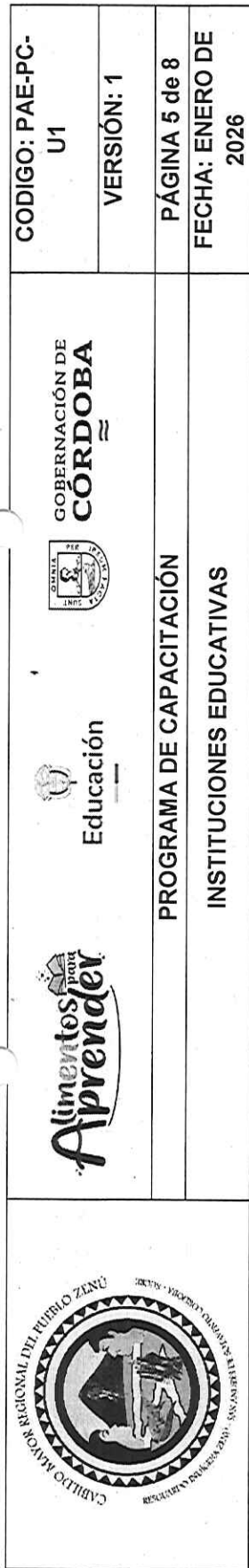
|            |                                   |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |                           |                                       |      |       |                    |  |
|------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|------|-------|--------------------|--|
|            | Plan De Saneamiento, Formatos.    | Rotulado de Alimentos.<br>Control de Temperaturas de Conservación, preparación y servicio de Alimentos.        | las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.                                                                                                                                   |                           |                                       |      |       |                    |  |
| ENERO 2026 | Estandarización De Ciclos De Menú | Ciclos de menú, lista de intercambios de alimentos, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos. | Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menú, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambio de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE. | Manipulador de alimentos. | Charla educativa, material didáctico. | Oral | 2 HRS | Ing. De Alimentos. |  |
| ENERO 2026 | Salud Y Seguridad En El Trabajo.  | Salud Ocupacional.                                                                                             | Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro.                                                                                            | Manipulador de Alimentos. | Charla educativa, material didáctico. | Oral | 2 HRS | Ing. De Alimentos. |  |

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                                       |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  |  | <br>Educación | <br>GOBERNACIÓN DE<br><b>CÓRDOBA</b> | <b>CODIGO: PAE-PC-U1</b> |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                                       | <b>VERSIÓN: 1</b>        |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                                       | <b>PÁGINA 3 de 8</b>     |
| <b>PROGRAMA DE CAPACITACIÓN</b>                                                    |                                                                                     |                                                                                                 | <b>FECHA: ENERO DE 2026</b>                                                                                           |                          |
| <b>INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>                                                    |                                                                                     |                                                                                                 |                                                                                                                       |                          |

| ENERO<br>2026   | Alimentación<br>saludable | alimentación<br>saludable                                                                                                                                                                              | Realizar las<br>indicaciones para tener<br>una alimentación<br>saludable                                                                                                                                                                                                                               | Manipulador de<br>alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico. | Oral | 1 HR  | Ing. De Alimentos. |
|-----------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------|------|-------|--------------------|
| FEBRERO<br>2026 | Plan de saneamiento<br>1. | 1. Limpieza y<br>desinfección.<br>Descripción de los<br>productos utilizados<br>para las actividades<br>de Limpieza y<br>desinfección<br>(Concentración,<br>rotulado, etiquetado y<br>almacenamiento). | Establecer los<br>lineamientos de<br>limpieza y desinfección<br>en los comedores para<br>garantizar productos<br>inocuos aptos para el<br>consumo humano.                                                                                                                                              | Manipulador de<br>alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico. | Oral | 2 HRS | Ing. De Alimentos. |
| FEBRERO<br>2026 | Plan de saneamiento<br>2. | 2. Manejo de<br>desechos<br>sólidos y<br>líquidos.<br>2.1 Manejo de<br>desperdicios                                                                                                                    | Garantizar que los<br>residuos sólidos y<br>líquidos que se<br>produzcan en los<br>comedores, no<br>representen riesgo para<br>Los productos, quien los<br>manipula, ni para los<br>lugares aledaños.<br>Garantizar que los<br>desperdicios generados<br>en el comedor, durante<br>el suministro de la | Manipulador de<br>alimentos  | Charla educativa, material<br>didáctico. | Oral | 2 HRS | Ing. De Alimentos. |

|                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                       |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | <br>Educación | <br>GOBERNACIÓN DE<br><b>CÓRDOBA</b> | CODIGO: PAE-PC-<br>U1   |
|                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                       | VERSIÓN: 1              |
|                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                       | PÁGINA 4 de 8           |
|                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                       | FECHA: ENERO DE<br>2026 |

| PROGRAMA DE CAPACITACIÓN |                          |   |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                        |                          |                                       |      |       |                   |
|--------------------------|--------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|------|-------|-------------------|
| INSTITUCIONES EDUCATIVAS |                          |   |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                        |                          |                                       |      |       |                   |
|                          |                          |   | alimentación se minimicen lo máximo posible teniendo en cuenta las formas de preparación y presentación, para que no generen rechazo por parte de la población estudiantil |                                                                                                                                                                                        | Manipulador de alimentos | Charla educativa, material didáctico. | Oral | 1 HRS | Ing. De Alimentos |
| FEBRERO 2026             | Plan de saneamiento 3.   | 3 | Control integrado de plagas.                                                                                                                                               | Dar a conocer los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos.               |                          |                                       |      |       |                   |
| FEBRERO 2026             | Plan de saneamiento 4.   | 4 | Abastecimiento de Agua Potable                                                                                                                                             | Garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como variables de control el número de beneficiarios y almacenamiento o comedor escolar. | Manipulador de alimentos | Charla educativa, material didáctico. | Oral | 1 HRS | Ing. De Alimentos |
| FEBRERO 2026             | Refuerzo de temas vistos |   | Refuerzo de temas de seguimiento                                                                                                                                           | Reforzar al personal manipulador en terminología, conceptos                                                                                                                            | Manipulador de alimentos | Charla educativa, material didáctico. | Oral | 1 HRS | Ing. De Alimentos |



|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
|  |  |  |  | GOBERNACIÓN DE<br><b>CÓRDOBA</b> | CODIGO: PAE-PC-<br>U1   |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  | VERSIÓN: 1              |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  | PÁGINA 6 de 8           |
| PROGRAMA DE CAPACITACIÓN                                                           |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  | FECHA: ENERO DE<br>2026 |
| INSTITUCIONES EDUCATIVAS                                                           |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  |                         |

|               |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |                           |                                                   |      |         |                    |  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|------|---------|--------------------|--|
|               | utensilios y equipos.                                                              |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |                           |                                                   |      |         |                    |  |
| JUNIO<br>2026 | <b>Refuerzo en Plan de saneamiento</b><br><br>1. Limpieza y desinfección.          | Limpieza y desinfección.<br>Descripción de los productos utilizados para las actividades de Limpieza y desinfección (Concentración, rotulado, etiquetado y almacenamiento).<br><br>Manejo de desechos sólidos y líquidos. | Afirmar los conceptos de limpieza y desinfección para garantizar ambientes y alimentos seguros.                                                                                                            | Manipulador de alimentos. | Charla educativa, material didáctico, evaluación. | Oral | 1.5 HRS | Ing. De Alimentos. |  |
| JULIO<br>2026 | <b>Refuerzo en Plan de saneamiento</b><br>2. Manejo de Residuos sólidos y líquidos |                                                                                                                                                                                                                           | Fortalecer actividades y prácticas para 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. | Manipulador de alimentos  | Charla educativa, material didáctico, evaluación. | Oral | 1.5 HRS | Ing. De Alimentos. |  |

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
|  |  |  |  | GOBERNACIÓN DE<br><b>CÓRDOBA</b> | <b>CODIGO: PAE-PC-U1</b> |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  | <b>VERSIÓN: 1</b>        |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  | <b>PÁGINA 7 de 8</b>     |
| <b>PROGRAMA DE CAPACITACIÓN</b>                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   | <b>FECHA: ENERO DE 2026</b>      |                          |
| <b>INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                  |                          |

|                    |                                                                 |                              |                                                                                                                                                                                  |                          |                                                   |      |         |                    |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|------|---------|--------------------|
| JULIO<br>2026      | Refuerzo en diligenciamiento de formatos                        | Refuerzo                     | Reforzar al personal manipulador en el diligenciamiento diario del formato de control de residuos sólidos y líquidos y demás registros incluyendo Kardex de alimentos.           | Manipulador de alimentos | Charla educativa, material didáctico, evaluación. | Oral | 0.5 HRS | Ing. De Alimentos. |
| AGOSTO<br>2026     | Refuerzo en Plan de saneamiento 3. Control integrado de plagas. | Control integrado de plagas. | Reforzar los métodos de prevención y control de insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en los lugares de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos.              | Manipulador de alimentos | Charla educativa, material didáctico, evaluación. | Oral | 2 HRS   | Ing. De Alimentos  |
| SEPTIEMBRE<br>2026 | Refuerzo en Plan de saneamiento 4. Abastecimiento de Agua       | Abastecimiento de agua       | Alianzar técnicas para asegurar el agua empleada en los puntos de Preparación y Servicio de alimentos con el fin de garantizar el consumo y uso sin riesgo para la salud humana. | Manipulador de alimentos | Charla educativa, material didáctico, evaluación. | Oral | 1.5 HRS | Ing. De Alimentos  |

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
|  |  |  |  | GOBERNACIÓN DE<br>CÓRDOBA | CÓDIGO: PAE-PC-<br>U1   |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           | VERSIÓN: 1              |
| PROGRAMA DE CAPACITACIÓN                                                           |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           | PÁGINA 8 de 8           |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                           | FECHA: ENERO DE<br>2026 |

|                   |                                                                                   |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |                              |                                                      |      |       |                    |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------|------|-------|--------------------|
| OCTUBRE<br>2026   | Refuerzo de<br>capacitación, Salud y<br>Seguridad en el<br>Trabajo.               | Riesgos Laborales.<br>Tipo de Riesgos<br>Laborales.                                                                                                        | Reforzar capacitación a<br>las manipuladoras de<br>alimentos sobre<br>seguridad y salud en el<br>trabajo, basado en los<br>factores de riesgo<br>laborales que se<br>puedan presentar en el<br>comedor escolar | Manipulador de<br>Alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico, evaluación. | Oral | 2 HRS | Ing. De Alimentos. |
| NOVIEMBRE<br>2026 | Refuerzo en<br>Alimentación<br>saludable,<br>Estandarización De<br>Ciclos De Menú | Alimentación<br>saludable, ciclos de<br>menú, lista de<br>intercambios de<br>alimentos, guía de<br>preparación, minuta<br>patrón, remisión de<br>alimentos | Reforzar al personal<br>manipulador para tener<br>una alimentación<br>saludable, los ciclos de<br>menú, con sus<br>respectivas guías de<br>preparación y lista de<br>intercambio de<br>alimentos.              | Manipulador de<br>alimentos. | Charla educativa, material<br>didáctico.             | Oral | 2 HR  | Ing. De Alimentos. |

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

**ACTA DE CAPACITACION N° \_\_\_\_\_**

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| <b>LUGAR:</b>          | <b>FECHA:</b>    |
| <b>HORA:</b>           | <b>DURACION:</b> |
| <b>DIRIGIDA POR:</b>   | <b>FIRMA:</b>    |
| <b>CARGO:</b>          |                  |
| <b>OBJETIVO:.</b>      |                  |
| <b>TEMAS TRATADOS:</b> |                  |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  |   Educación  GOBERNACIÓN DE<br><b>CÓRDOBA</b> | CODIGO: PAE-PC- U1   |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | VERSIÓN: 1           |
|                                                                                   | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                         | PÁGINA 2 de 2        |
|                                                                                   | INSTITUCIONES EDUCATIVAS                                                                                                                                                                                                                                                                         | FECHA: ENERO DE 2026 |

|                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                               |
| <p><b>CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES</b></p> <div style="height: 350px;"></div> |

**Dirigido por:**

**Acta N°:** \_\_\_\_\_

**Tema:**

Fecha: \_\_\_\_\_

**Lugar:**

[illegible]

[illegible]