	ACTA DE CAPACITACIÓN **Asociación de Autoridades Arhuacas de la Sierra Nevada de Santa Marta ASOCIT**	**Pág**. 1 de 3 **Código**: F01-ACAP **Versión:** 01 **Fecha de emisión:** 2025-04

Dirigida por: **JANER E. CONRADO ESCORCIA** **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos**	**Fecha:** 6 y 7 DE FEBRERO DE 2026 **Lugar:** AGUSTÍN CODAZZI	**Acta N°:** 01 **Duración:** 10 horas

Objetivo:

CAPACITAR AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA PAE INDÍGENA, SOBRE LOS TEMAS QUE FORTALEZCAN LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS (BPM), TENIENDO COMO REFERENTE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y ASÍ, GARANTIZAR EL APRENDIZAJE CONTINUO DE LAS DINAMIZADORAS Y EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS A LOS NIÑOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA PAE.

.

Temas tratados:

1ER DIA: LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE (marco legal), CONCEPTOS BÁSICOS (Alimento, clasificación de los alimentos, inocuidad, alimentos de mayor riesgo en salud pública, higiene de los alimentos, alimento deteriorado y alimento contaminado), CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS (Tipos de contaminación de los alimentos físicos, químicos y biológicos, reconocimiento de contaminantes, fuentes de contaminación), MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Factores de crecimiento y proliferación de microorganismos, donde se encuentran los microorganismos, contaminación de origen, contaminación directa y contaminación cruzada), CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS (Métodos de conservación de los alimentos, cadena de frio, congelación y refrigeración, recepción y manejo de materias primas, almacenamiento, distribución y transporte).

2DO DIA: REQUISITOS HIGIÉNICOS (Buenas prácticas de manufactura en alimentos, condiciones básicas de higiene, áreas e infraestructura, diseño higiénico, abastecimiento de agua, instalaciones sanitarias), ÁREAS DE PREPARACIÓN (diseño, pisos, paredes, techos, drenajes, ventanas, techos, `puertas, iluminación y ventilación), UTENSILIOS (Tipos de material, equipos y mantenimiento), PERSONAL MANIPULADOR (Condiciones básicas, estado de salud, higiene personal, educación y capacitación, indumentaria, correcto lavado de manos), SANEAMIENTO BÁSICO (Programa de limpieza y desinfección, preparación de soluciones desinfectantes y

detergentes, programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, segregación en la fuente, acopio y disposición final, abastecimiento y calidad de agua, control de plagas).

Conclusiones y observaciones:

EL PERSONAL CAPACITADO MUESTRA ACEPTACIÓN Y DESEOS DE APRENDIZAJE Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO EN SUS ACTIVIDADES DENTRO DEL PROGRAMA PAE.











Versión	01
FECHA	02-2026

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Asociación de Autoridades Arhuacas de la Sierra Nevada de Santa Marta - ASOCIT
Registro de Asistencia

Tema: Legislación sanitaria vigente, conceptos básicos, contaminación de los alimentos, microbiología de los alimentos, conservación y almacenamiento de los alimentos. **Fecha**: 5 de febrero de 2026

Facilitador: Janer Conrado Escorcia
Tecnólogo en control de calidad de alimentos – Asesor

Lugar: Parroquia Nuestra Señora del Carmen, Codazzi, Cesar **Número de Horas**: 5

No.	Nombre Completo	Identificación	Cargo	Área	Firma
1	Yureinis sandrith noriega vargas.	1.067.725.503.	Dinamisadora	San Jacinto sede mira flores	Yureinis Noriega Vargas.
2	Leonilde Basto	28976519	Daminisadora	sede San Jacinto. vereda agua B.	Leonilde Basto
3	Saray martinez	39.463.567	Daminisadora	San Jacinto sede maria alusara	sara martinez
4	Maria Baena	1192730267	Daminisadora	San Jacinto, sede la estacia dos	maria Baena
5	Luz Maria Martinez	49689797.	Dinamisadora	Principal-San Jacinto Centro E San Jacinto	Luz Maria Martinez
6	Ruth maria T	49695815	Diminisedora	Sede Torrocco centro torrocco	Ruth maria t
7	Zuray Brieva	1067716637.	Diminisedora	San Jacinto Sede mayus a baja	Zuray Brieva

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Asociación de Autoridades Arhuacas de la Sierra Nevada de Santa Marta - ASOCIT
Registro de Asistencia

Versión	01
FECHA	02-2026

ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES ARHUACAS DE LA SIERRA NEVADA

Tema: Requisitos higiénicos, conservación y almacenamiento, personal manipulador, higiene y saneamiento básico. **Fecha:** 6 de febrero de 2026

Facilitador: Janer Conrado Escorcia
Tecnólogo en control de calidad de alimentos – Asesor

Lugar: Parroquia Nuestra Señora del Carmen, Codazzi, Cesar **Número de Horas:** 5

No.	Nombre Completo	Identificación	Cargo	Área	Firma
1	Yureinis sandrith noriega vargas	1.067.725.503	Danimisadora	Sede mira flores	Yureinis N.
2	Leonilde Basto	28976519	Danimisadora	Agua Bonita.	Leonilde Basto
3	YERALDIN RODRIGUEZ	1007694106	Danimisadora	Sede caño rio	YERALDIN RODRIGUEZ
4	Sandra Arias	1067777268	danimisdara	Sede barbar	Sandra Arias
5	maria cecilia ayala	1067716247	Danimisdara	Sd milagro alto	cecilia ayala
6	Mario Consuelo	1007551265	Dan.misadora	Sd - santo Tomas	Consuelo lago
7	Margenis Pres-	1067778701	Dinamisadora	arroyo de agua	Margenis Pres

8	Nerdys sanjuan	7007963645	danisadora	sede Mondo del Rio	Nerdys sanjuan
9	Edith Rivera	4969791	danisadora	candelaria	Edith rivera
10	Leivis Ramirez	1003202277	Damisadora	La Bodega	Leivis R:
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

8	Yaredy Jimenez	7005075330	Dinamisadora	Sentro educativo Sanjasinto	Yaredy Jimenez
9	Edith Rivera	49697951	Dinamisadora	Sanjacinto Sede lacandelaria	Edith Rivera
10	Nedys sanjoan	7007963645	Dinamisadora	Sanjacinto sede hondo del Rio	Nedys d sanjuan
11	Leivis Ramire	1003202211	Diminisadora	Sanjacinto La Bodega	Leivi Ramire
12	Katerine Jaimes m	1067728427	Dimasodora	San Jacinto sede alto caña	Katerine Jaimes m
13	Neida Belen V.S	7005042602	Dinamisadora	San Jacinto Sede caño la Vela	Neida Belen V.S.
14	Margenis Perez.S.	1067712701	Dinamisadora	Sede- San Jacinto Arroyo de agua	Margenis Perez S.
15	Consuelo lago	1007551265	Dinamisadora	sede- San Jacinto Santo tomas	Consuelo L.
16	maria cecilia Ayala	1067716247	Dinamisadora	sede sanjacinto milagro alto	maria cecilia Ayala
17	Sandra Arias	1067717268	Dinamisada	San Jacinto Sede barbara	Sandra Arias
18	YERALDIN RODRIGUEZ	1007691100	Dinamisada	sede- San Jacinto caño frio	YERALDIN RODRIGUEZ
19					
20					

	ACTA DE CAPACITACIÓN **Asociación de Autoridades Arhuacas de la Sierra Nevada de Santa Marta ASOCIT**	**Pág**. 1 de 3 **Código**: F01-ACAP **Versión:** 01 **Fecha de emisión:** 2025-04

Dirigida por: **JANER E. CONRADO ESCORCIA** **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos**	**Fecha:** 10 y 11 DE FEBRERO DE 2026 **Lugar:** AGUSTÍN CODAZZI	**Acta N°:** 03 **Duración:** 10 horas

Objetivo:

CAPACITAR AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA PAE INDÍGENA, SOBRE LOS TEMAS QUE FORTALEZCAN LAS BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS (BPM), TENIENDO COMO REFERENTE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y ASÍ, GARANTIZAR EL APRENDIZAJE CONTINUO DE LAS DINAMIZADORAS Y EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SUMINISTRADOS A LOS NIÑOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA PAE.

.

Temas tratados:

1ER DIA: LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE (marco legal), CONCEPTOS BÁSICOS (Alimento, clasificación de los alimentos, inocuidad, alimentos de mayor riesgo en salud pública, higiene de los alimentos, alimento deteriorado y alimento contaminado), CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS (Tipos de contaminación de los alimentos físicos, químicos y biológicos, reconocimiento de contaminantes, fuentes de contaminación), MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (Factores de crecimiento y proliferación de microorganismos, donde se encuentran los microorganismos, contaminación de origen, contaminación directa y contaminación cruzada), CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS (Métodos de conservación de los alimentos, cadena de frio, congelación y refrigeración, recepción y manejo de materias primas, almacenamiento, distribución y transporte).

2DO DIA: REQUISITOS HIGIÉNICOS (Buenas prácticas de manufactura en alimentos, condiciones básicas de higiene, áreas e infraestructura, diseño higiénico, abastecimiento de agua, instalaciones sanitarias), ÁREAS DE PREPARACIÓN (diseño, pisos, paredes, techos, drenajes, ventanas, techos, `puertas, iluminación y ventilación), UTENSILIOS (Tipos de material, equipos y mantenimiento), PERSONAL MANIPULADOR (Condiciones básicas, estado de salud, higiene personal, educación y capacitación, indumentaria, correcto lavado de manos), SANEAMIENTO BÁSICO (Programa de limpieza y desinfección, preparación de soluciones desinfectantes y

detergentes, programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, segregación en la fuente, acopio y disposición final, abastecimiento y calidad de agua, control de plagas).

Conclusiones y observaciones:

EL PERSONAL CAPACITADO MUESTRA ACEPTACIÓN Y DESEOS DE APRENDIZAJE Y APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO EN SUS ACTIVIDADES DENTRO DEL PROGRAMA PAE.
















La Educación Ninaza la Mente
en La Empuda

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013** **Asociación de Autoridades Arhuacas de la Sierra Nevada de Santa Marta - ASOCIT** **Registro de Asistencia**	Versión	01
	FECHA	02-2026

Tema: Legislación sanitaria vigente, conceptos básicos, contaminación de los alimentos, microbiología de los alimentos, conservación y almacenamiento de los alimentos. **Fecha**: 7 de febrero de 2026

Facilitador: Janer Conrado Escorcia
Tecnólogo en control de calidad de alimentos – Asesor

Lugar: Media Luna, Cesar **Número de Horas**: 5

No.	Nombre Completo	Identificación	Cargo	Área	Firma
1	Eidy Contreras G.	1062398224	Dinamizadora	Sede-El silencio	Eidy Contreras G.
2	Kelly Johana Alvarez	1221975028	Dinamisadora	Sede- los encantes	Kelly Alvarez
3	Dairis Jozano	1062396596	Dinamisadora	sede los Encantos	Dairis Jozano
4	Ivi Adria T	1063591401	Dinamisadora	Sede guarmalaba	Ivi adriana T.
5	Dana Blanco M.	1102.748027	Dinamisadora	Sede montaña abajo	Dana Blanco
6	Cristina Arias Vaca	1062395358	Dinamizadora	Sede el placer.	Cristina Arias
7	Nancy chona	1196528	Dinamizadora	Sede Sierrita arriba.	Nancy chona

Versión	01
FECHA	02-2026

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Asociación de Autoridades Arhuacas de la Sierra Nevada de Santa Marta - ASOCIT
Registro de Asistencia

Tema: Requisitos higiénicos, conservación y almacenamiento, personal manipulador, higiene y saneamiento básico. **Fecha:** 8 de febrero de 2026

Facilitador: Janer Conrado Escorcia
Tecnólogo en control de calidad de alimentos – Asesor

Lugar: Media Luna, Cesar **Número de Horas:** 5

No.	Nombre Completo	Identificación	Cargo	Área	Firma
1	Eidy contreras G.	1062398224	Dinamisadora	Sede el silencio	Eidy Contreras G.
2	Kelly Alvarez	1221975628	Dinamisadoras	Sede los encantos	Kelly Alvares
3	Dairis Lozano	1062396596	Dinamisadora	Sede Los Encanto	Dairis Lozano
4	Yessica Bucivas	1043144077	Dinamisadora	Caño Padilla	Yessica Bucivas
5	Elix Jhoana Duran	1062394966	Dinamisadora	sede-Guimaral abajo	Elix Jhoana Duran
6	mariela cardozo	1052218700	mariela cardozo	sede puertorico	mariela cardozo
7	Karlin ANTA	1062401682	Dinomisadora	Piedecuesta	Karlin

8	-Yessica Bulva	1043144077	Dinamisadora	caño Padilla	Yessica Bulvas
9	Elix. Jhoana Duran	1062394966	Dina misadora	sede. Guimaral abajo	Elix Jhoana Duran
10	mariela cardozo	1052218700	hinamisadora ~~mariela~~	sede Puerto rico	mariela
11	Karlis ANAxR	1062401682	Dina misadora	Piedecuesta	Karelis
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

8	Cristina Arias Uca	1062395358.	Dinamizadora	sede el placer.	Cristina Arias
9	Dana Blanco	1102148027	Dinamizadora	sede montaña abajo	Dana Blanco.
10	Luz Adriana	1063591401	Dinamizadora	Sede general arriba	Luz Adriana T.
11	Nancy chona	49696528	Dinamizadora	sede sierrita arriba	Nancy chon
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

INFORME TÉCNICO DE CAPACITACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Operador: ASOCIT

Comunidad indígena: Jeurwa

Fecha de elaboración: 18/02/2026

1. Información general

Capacitación ejecutada en Jeurwa los días 13/02/2026 y 14/02/2026, con intensidad de 5 horas por día (total 10 horas), cubriendo los Módulos I a V del Plan Anual 2026.

Fecha y horario de la capacitación	13/02/2026 (08:00 a 13:00) y 14/02/2026 (08:00 a 13:00)
Lugar / Sede educativa	Jeurwa
Duración ejecutada	10 horas (Módulos I a V del plan anual)
Población objetivo	Manipuladoras de alimentos del PAE (comunidades indígenas)
Número de participantes	[9] (según lista de asistencia)
Facilitador / Perfil	SADAN SUAREZ ARIAS - Microbiólogo (énfasis en inocuidad, Especialista en sistemas Calidad y auditoria)
Material de apoyo	Presentación BPM PAE, guía de lavado de manos, lista de chequeo y formatos de registro
Evidencias anexas	Lista de asistencia, registro fotográfico, acta/relatoría, evaluación de aprendizaje
Distribución horaria	Día 1 (13/02/2026): 5 horas - Módulos I y II (4

	h) + Módulo III (1 h) Día 2 (14/02/2026): 5 horas - Módulo III (1 h) + Módulos IV y V (4 h) Total: 10 horas.

2. Objetivos

2.1 Objetivo general

Fortalecer los conocimientos y prácticas de inocuidad e higiene en la manipulación de alimentos del PAE, para disminuir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en la población escolar, mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en contextos rurales e interculturales.

2.2 Objetivos específicos

- Reconocer peligros biológicos, físicos y químicos que pueden contaminar los alimentos durante la recepción, preparación, cocción, servicio y almacenamiento.
- Aplicar medidas de higiene personal, uso de EPP y lavado de manos como barreras sanitarias.
- Implementar controles básicos de tiempo y temperatura (evitar zona de peligro 5°C a 65°C) y buenas prácticas de descongelación, cocción y servicio.
- Prevenir contaminación cruzada separando alimentos crudos y cocidos y usando utensilios diferenciados.
- Adoptar rutinas de limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos y cuidado del agua.

3. Resumen de fortalecimiento profesional

Este informe consolida la ejecución de una capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e inocuidad alimentaria dirigida al personal manipulador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) operado por ASOCIT en las comunidad de Jeurwa.

Enfoque de Microbiología Preventiva: identificación de riesgos por patógenos asociados a servicios de alimentación (p. ej., Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Salmonella spp., E. coli), rutas de contaminación y barreras sanitarias.

- Sustentación normativa con referencia explícita a obligaciones de capacitación y condiciones sanitarias aplicables al PAE.
- Metodología intercultural: diálogo de saberes y acuerdos sanitarios que respetan prácticas tradicionales sin comprometer la inocuidad.
- Estructura anual de capacitación: plan modular con meta institucional de 10 horas/año para garantizar refuerzo y continuidad.

4. Marco normativo y referente técnico

Normatividad colombiana aplicable (referencia principal para el plan de capacitación y control sanitario):

- Resolución 2674 de 2013 (MSPS): requisitos sanitarios y BPM para alimentos. Art. 12: plan de capacitación continuo y permanente para manipuladores de alimentos.
- Decreto 3075 de 1997: condiciones sanitarias generales para fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos (referente histórico complementario).
- Resolución 2184 de 2019 (MADS): código de colores unificado para separación de residuos sólidos en la fuente (blanco, verde y negro).
- Resolución 2492 de 2022 (MSPS): disposiciones sobre etiquetado nutricional y frontal de advertencia para alimentos envasados/empacados.
- Resolución 1843 de 2025 (MinTrabajo): directrices para la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y emisión de conceptos de aptitud (referente para soportes de salud ocupacional del personal).
- Codex Alimentarius (FAO/OMS): principios generales de higiene de los alimentos y análisis preventivo de peligros.

Nota: El cumplimiento normativo en territorio se complementa con lineamientos y requerimientos de las Secretarías de Salud competentes y los procedimientos del operador PAE (ASOCIT) para registros, control de proveedores y trazabilidad.

5. Plan cronológico de capacitación continua (meta institucional: 10 horas anuales)

Con el fin de asegurar continuidad, refuerzo y evidencia verificable ante auditorías, se adopta un plan anual de capacitación en cinco módulos técnicos (2 horas cada uno). El presente informe documenta la ejecución de los Módulos I a V (10 horas).

Módulo	Tema técnico	Horas	Estado
I	Principios de inocuidad y microbiología de alimentos	2 h	EJECUTADO
II	Higiene del manipulador y EPP (Res. 2674/2013, Cap. III)	2 h	EJECUTADO
III	Gestión de residuos (Res. 2184/2019) y control de plagas	2 h	EJECUTADO
IV	Prevención de contaminación cruzada y gestión de alérgenos	2 h	EJECUTADO
V	Trazabilidad, rotulado (Res. 2492/2022) y registros PAE	2 h	EJECUTADO

Total plan anual: 10 horas.

6. Metodología (Capacitación Basada en Riesgos y diálogo de saberes)

La capacitación se desarrolló con enfoque práctico, participativo e intercultural. Se aplicó una metodología de Capacitación Basada en Riesgos (CBR), integrando diálogo de saberes para validar prácticas tradicionales que no comprometan la inocuidad.

Secuencia metodológica aplicada:

1. Observación en contexto: identificación de prácticas locales de cocina (p. ej., uso de leña, recipientes de barro, almacenamiento de granos, manejo de agua).
2. Identificación de peligros: biológicos (bacterias, virus, parásitos), físicos (astillas, piedras, fragmentos), químicos (detergentes, plaguicidas, combustibles).
3. Validación técnica: determinación de puntos críticos de control práctico (tiempo-temperatura, limpieza/desinfección, segregación crudo-cocido, agua segura).
4. Acuerdo sanitario: ajustes mínimos para conservar la esencia cultural, garantizando cocción segura (>=70°C en el centro del alimento) y prevención de recontaminación.
5. Prácticas demostrativas: lavado de manos, uso de EPP, secuencias de limpieza y desinfección, y ordenamiento del área.

Estrategia pedagógica: explicación sencilla (lenguaje claro), ejemplos del entorno, preguntas guiadas, demostración y retroalimentación inmediata.

7. Desarrollo técnico de la capacitación (módulos ejecutados)

7.1 Módulo I (2 h): Principios de inocuidad y microbiología de alimentos

Se abordaron conceptos esenciales de inocuidad alimentaria y microbiología aplicada al servicio de alimentación escolar, enfatizando la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

- Triada epidemiológica y cadena de transmisión: agente - alimento - manipulador/ambiente.
- Patógenos frecuentes en servicios de alimentación: Staphylococcus aureus (manos/heridas), Bacillus cereus (arroz y almidones mal refrigerados), Salmonella spp. (huevo/aves), E. coli (agua/contaminación fecal).
- Zona de peligro de temperatura (5°C a 65°C): crecimiento acelerado de bacterias; control con refrigeración, recalentamiento y servicio oportuno.
- Importancia del agua segura: riesgos por aguas superficiales; prácticas de hervido, cloración y almacenamiento protegido.
- Riesgos por almacenamiento de granos y harinas: humedad, mohos y micotoxinas; ventilación, estibas y rotación.

7.2 Módulo II (2 h): Higiene del manipulador y EPP - El manipulador como barrera sanitaria

Se reforzó que el manipulador es una barrera sanitaria crítica y, simultáneamente, una fuente potencial de contaminación. Se revisaron prácticas obligatorias de higiene personal y uso correcto de elementos de protección personal (EPP).

- Higiene personal: uñas cortas y sin esmalte; cabello completamente cubierto; sin joyas (anillos, relojes, aretes).
- Uso de EPP: gorro/cofia, tapabocas cuando se manipulen alimentos listos para consumo, delantal/ropa exclusiva de cocina y calzado cerrado.
- Conductas prohibidas: fumar, comer, masticar, usar celular en zona de preparación; hablar directamente sobre el alimento.
- Heridas o síntomas: reportar de inmediato; cubrir con apósito impermeable y guante; reubicación temporal si aplica.
- Aptitud médica ocupacional y soportes: mantener evaluación/aptitud vigente según el sistema de seguridad y salud en el trabajo.

Práctica demostrativa ejecutada: lavado de manos (20-40 segundos de fricción).

Se realizó demostración guiada de técnica de lavado, con énfasis en palmas, dorsos, entre dedos, uñas y muñecas; se recordó que el secado debe ser con toalla limpia de un solo uso o al aire (evitar trapos reutilizados).

7.3 Módulo III (2 h): Gestión de residuos (Res. 2184/2019) y control de plagas

Se desarrolló el código de colores para separación en la fuente y el manejo sanitario de residuos para prevenir vectores (moscas, roedores) y contaminación cruzada. Se acordó una implementación práctica y culturalmente pertinente, promoviendo el aprovechamiento de orgánicos mediante compostaje controlado cuando sea viable.

- Separación en la fuente: bolsa/blanco (aprovechables limpios), verde (orgánicos aprovechables), negro (no aprovechables).
- Recipientes con tapa y pedal (o tapa ajustada), lavado periódico de canecas y ubicación fuera del área de preparación.

- Frecuencia de disposición: retiro diario de orgánicos; almacenamiento temporal protegido de lluvia y animales.
- Control integrado de plagas: orden y limpieza, sellado de puntos de ingreso, mallas, manejo de derrames, y cero alimento expuesto.

7.4 Módulo IV (2 h): Prevención de contaminación cruzada y gestión de alérgenos

Se reforzó la prevención de contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, superficies y manos, así como la gestión básica de alérgenos en el servicio PAE, priorizando medidas simples de alto impacto en contextos rurales.

- Flujo de trabajo seguro: recepción -> lavado -> preparación -> cocción -> servicio, evitando cruces entre crudos y listos para consumo.
- Separación de crudos/cocidos: utensilios y tablas diferenciadas; si no es posible, limpiar y desinfectar entre procesos.
- Higiene de superficies: limpieza previa (remover suciedad) y desinfección con tiempo de contacto; uso correcto de paños (idealmente desechables).
- Alérgenos: evitar contacto cruzado, mantener envases cerrados/rotulados, y comunicar ingredientes de riesgo (p. ej., leche, huevo, trigo, soya, maní/frutos secos) cuando aplique.

8. Resultados cualitativos y observaciones

La participación fue activa y se evidenció alta disposición para ajustar prácticas de higiene y orden en cocina. Se identificaron oportunidades de mejora asociadas principalmente a disponibilidad de agua segura, almacenamiento y registros. En general, las manipuladoras reconocieron la importancia de mantener barreras sanitarias aun con limitaciones de infraestructura.

Observaciones destacadas (ajustar según evidencias):

- Se realizó demostración práctica de lavado de manos y uso de EPP; se recomendó reforzar supervisión diaria.
- Se socializó la importancia de mantener animales fuera del área de cocina, bodega y comedor para cortar rutas de contaminación.
- Se enfatizó el control de tiempo-temperatura para prevenir ETAs, evitando permanencias prolongadas en la zona de peligro.

9. Gestión de residuos y adaptación intercultural (lineamiento Res. 2184/2019)

Se socializó el código de colores para separación en la fuente y su importancia para cortar la proliferación de vectores (moscas, roedores) y disminuir riesgos de contaminación. Se promovió el aprovechamiento de orgánicos cuando sea posible (compostaje local), sin comprometer el orden y la higiene.

Color	Tipo de residuo	Ejemplos en contexto PAE
Blanco	Aprovechables	Plástico, vidrio, metal, papel y cartón limpios (p. ej., envases y empaques limpios).
Verde	Orgánicos aprovechables	Restos de comida, cáscaras, residuos vegetales para compostaje controlado.
Negro	No aprovechables	Servilletas sucias, tapabocas, papel higiénico, empaques contaminados con comida.

10. Hallazgos y acciones correctivas (matriz técnica)

A partir de la observación en contexto y la discusión con las manipuladoras, se consolidaron hallazgos típicos y acciones correctivas priorizadas según riesgo. La implementación debe quedar registrada y verificada en visitas de seguimiento.

Hallazgo identificado	Riesgo asociado	Acción correctiva sugerida	Prioridad
Uso de utensilios de madera en contacto con alimento cocido.	Contaminación biológica por porosidad y difícil desinfección.	Reemplazar por utensilios de polietileno grado alimentario o acero inoxidable; si no es posible, restringir	ALTA

		madera a tareas en seco y renovar periódicamente.	
Ausencia de registros de cloro residual en agua de lavado.	Ineficacia en desinfección de superficies y riesgo por agua no segura.	Implementar medición con kit (referencia operativa 0.3 - 2.0 ppm según autoridad local); registrar y ajustar dosificación.	ALTA
Almacenamiento de bultos directamente en el piso.	Humedad, mohos y plagas; contaminación física/biológica.	Usar estibas plásticas o madera tratada a 15 cm del suelo y separación de pared; rotación FEFO/PEPS.	MEDIA

11. Evaluación de eficacia (evidencia de aprendizaje)

Para evidenciar la apropiación del conocimiento, se aplicó evaluación rápida (oral o) al cierre del módulo, con preguntas técnicas clave y retroalimentación inmediata. Se recomienda conservar los formatos diligenciados como soporte.

Muestra de preguntas utilizadas:

- ¿Cuál es la temperatura mínima de cocción para asegurar la destrucción de bacterias en el alimento? (R: 70°C o más, en el centro del alimento).
- Si una manipuladora tiene una herida en la mano, ¿qué debe hacer? (R: reportar, cubrir adecuadamente, usar barrera y/o ser reubicada; no manipular alimentos listos para consumo).
- ¿Cuáles son los tres colores del código de separación de residuos en Colombia? (R: blanco, verde y negro).
- Mencione una práctica para evitar contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
- ¿En qué rango de temperatura crecen más rápido las bacterias (zona de peligro)? (R: 5°C a 65°C).

Resultado de evaluación: [Describir % de aprobación o hallazgos del ejercicio].

12. Compromisos y plan de seguimiento

Compromisos acordados con el equipo de manipulación:

- Mantener uso completo de EPP durante la preparación y el servicio.
- Aplicar lavado de manos en momentos críticos (inicio, cambio de actividad, después de baño, después de manipular crudos, después de tocar residuos).
- Garantizar separación crudo-cocido y limpieza/desinfección entre procesos.
- No permitir animales dentro del área de cocina, bodegas y comedor.
- Implementar separación de residuos por código de colores y disponerlos en recipientes con tapa.

Plan de seguimiento (sugerido):

• Revisar y consolidar los registros del servicio como evidencia de implementación de BPM (Módulos I-V): entrada/salida de bodega (PEPS/FEFO), control de temperaturas, cloro residual, limpieza y desinfección, y manejo de residuos.

• Realizar visita de verificación (30-60 días) para comprobar implementación de acciones correctivas y uso de formatos.

13. Lineamientos de rotulado, trazabilidad y registros PAE (Res. 2492/2022 - módulo ejecutado)

Durante el Módulo V se verificaron criterios básicos de rotulado y trazabilidad en el contexto del PAE: identificación de lote y fecha de vencimiento, integridad del empaque, lectura de sellos frontales y tabla nutricional (cuando aplique), así como la trazabilidad documental desde la recepción hasta el consumo. Se acordó consolidar los registros mínimos del servicio: entrada y salida de bodega (PEPS/FEFO), control de temperaturas, limpieza y desinfección, control de agua (cloro residual) y manejo de residuos.

14. Anexos (formatos sugeridos)

- Anexo 1. Lista de asistencia (con horas impartidas y firma).
- Anexo 2. Registro fotográfico

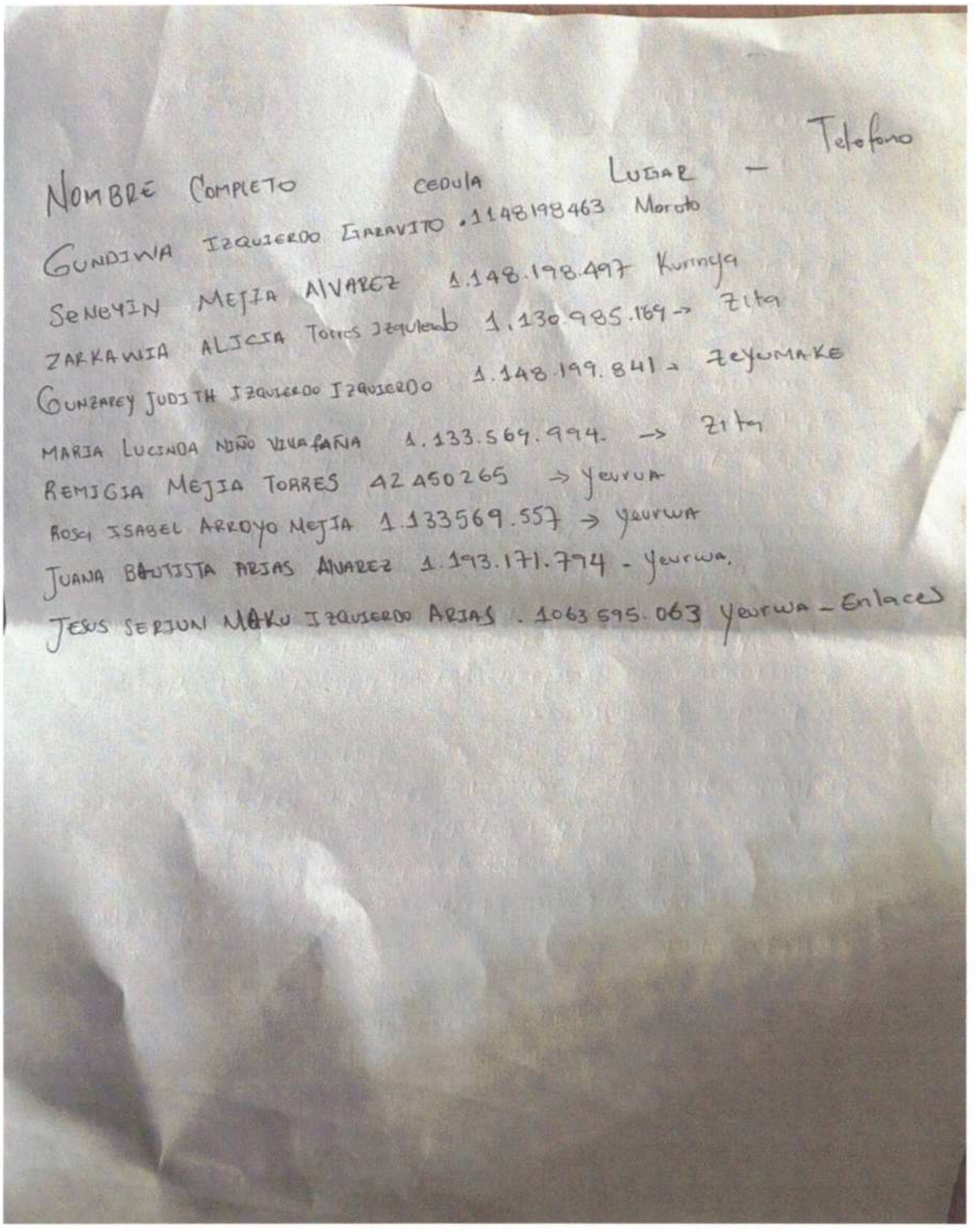
Atentamente,



SADAN SUAREZ ARIAS

Microbiólogo - Especialista en Auditoría y Sistemas de Calidad

Registro No.: [14372]



NOMBRE COMPLETO — CEDULA — LUGAR — Telefono

GUNDIWA IZQUIERDO IPARAVITO . 1148198463 Morroto

SENEYIN MEJIA ALVAREZ 1.148.198.497 Kuringa

ZARKAWIA ALICIA TORRES IZQUIERDO 1.130.985.169 -> Zita

GUNZAREY JUDITH IZQUIERDO IZQUIERDO 1.148.199.841 - Teyumake

MARIA LUCINDA NIÑO VIVAFANA 1.133.569.994. -> Zita

REMIGIA MEJIA TORRES 42450265 -> Yeurua

ROSA ISABEL ARROYO MEJIA 1.133569.557 -> yeurwa

JUANA BAUTISTA ARIAS ALVAREZ 1.193.171.794 - Yeurwa.

JESUS SERJUN MAKU IZQUIERDO ARIAS . 1063 595. 063 Yeurwa - Enlace)





INFORME TÉCNICO DE CAPACITACIÓN
EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Operador: ASOCIT
Comunidad indígena: Nabusimake

Fecha de elaboración: 18/02/2026

1. Información general

Capacitación ejecutada en Nabusimake los días 16/02/2026 y 17/02/2026, con intensidad de 5 horas por día (total 10 horas), cubriendo los Módulos I a V del Plan Anual 2026.

Fecha y horario de la capacitación	16/02/2026 (08:00 a 13:00) y 17/02/2026 (08:00 a 13:00)
Lugar / Sede educativa	- Nabusimake
Duración ejecutada	10 horas (Módulos I a V del plan anual)
Población objetivo	Manipuladoras de alimentos del PAE (comunidades indígenas)
Número de participantes	[7] (según lista de asistencia)
Facilitador / Perfil	SADAN SUAREZ ARIAS - Microbiólogo (énfasis en inocuidad, Especialista en sistemas de calidad y auditoria)
Material de apoyo	Presentación BPM PAE, guía de lavado de manos, lista de chequeo y formatos de registro
Evidencias anexas	Lista de asistencia, registro fotográfico,

	acta/relatoría, evaluación de aprendizaje
Distribución horaria	Día 1 (16/02/2026): 5 horas - Módulos I y II (4 h) + Módulo III (1 h) Día 2 (17/02/2026): 5 horas - Módulo III (1 h) + Módulos IV y V (4 h) Total: 10 horas.

2. Objetivos

2.1 Objetivo general

Fortalecer los conocimientos y prácticas de inocuidad e higiene en la manipulación de alimentos del PAE, para disminuir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en la población escolar, mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en contextos rurales e interculturales.

2.2 Objetivos específicos

- Reconocer peligros biológicos, físicos y químicos que pueden contaminar los alimentos durante la recepción, preparación, cocción, servicio y almacenamiento.
- Aplicar medidas de higiene personal, uso de EPP y lavado de manos como barreras sanitarias.
- Implementar controles básicos de tiempo y temperatura (evitar zona de peligro 5°C a 65°C) y buenas prácticas de descongelación, cocción y servicio.
- Prevenir contaminación cruzada separando alimentos crudos y cocidos y usando utensilios diferenciados.
- Adoptar rutinas de limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos y cuidado del agua.

3. Resumen de fortalecimiento profesional

Este informe consolida la ejecución de una capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e inocuidad alimentaria dirigida al personal manipulador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) operado por ASOCIT en las comunidad de Nabusimake.

- Enfoque de Microbiología Preventiva: identificación de riesgos por patógenos asociados a servicios de alimentación (p. ej., Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Salmonella spp., E. coli), rutas de contaminación y barreras sanitarias.
- Sustentación normativa con referencia explícita a obligaciones de capacitación y condiciones sanitarias aplicables al PAE.
- Metodología intercultural: diálogo de saberes y acuerdos sanitarios que respetan prácticas tradicionales sin comprometer la inocuidad.
- Estructura anual de capacitación: plan modular con meta institucional de 10 horas/año para garantizar refuerzo y continuidad.

4. Marco normativo y referente técnico

Normatividad colombiana aplicable (referencia principal para el plan de capacitación y control sanitario):

- Resolución 2674 de 2013 (MSPS): requisitos sanitarios y BPM para alimentos. Art. 12: plan de capacitación continuo y permanente para manipuladores de alimentos.
- Decreto 3075 de 1997: condiciones sanitarias generales para fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos (referente histórico complementario).
- Resolución 2184 de 2019 (MADS): código de colores unificado para separación de residuos sólidos en la fuente (blanco, verde y negro).
- Resolución 2492 de 2022 (MSPS): disposiciones sobre etiquetado nutricional y frontal de advertencia para alimentos envasados/empacados.
- Resolución 1843 de 2025 (MinTrabajo): directrices para la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y emisión de conceptos de aptitud (referente para soportes de salud ocupacional del personal).
- Codex Alimentarius (FAO/OMS): principios generales de higiene de los alimentos y análisis preventivo de peligros.

Nota: El cumplimiento normativo en territorio se complementa con lineamientos y requerimientos de las Secretarías de Salud competentes y los procedimientos del operador PAE (ASOCIT) para registros, control de proveedores y trazabilidad.

5. Plan cronológico de capacitación continua (meta institucional: 10 horas anuales)

Con el fin de asegurar continuidad, refuerzo y evidencia verificable ante auditorías, se adopta un plan anual de capacitación en cinco módulos técnicos (2 horas cada uno). El presente informe documenta la ejecución de los Módulos I a V (10 horas).

Módulo	Tema técnico	Horas	Estado
I	Principios de inocuidad y microbiología de alimentos	2 h	EJECUTADO
II	Higiene del manipulador y EPP (Res. 2674/2013, Cap. III)	2 h	EJECUTADO
III	Gestión de residuos (Res. 2184/2019) y control de plagas	2 h	EJECUTADO
IV	Prevención de contaminación cruzada y gestión de alérgenos	2 h	EJECUTADO
V	Trazabilidad, rotulado (Res. 2492/2022) y registros PAE	2 h	EJECUTADO

Total plan anual: 10 horas.

6. Metodología (Capacitación Basada en Riesgos y diálogo de saberes)

La capacitación se desarrolló con enfoque práctico, participativo e intercultural. Se aplicó una metodología de Capacitación Basada en Riesgos (CBR), integrando diálogo de saberes para validar prácticas tradicionales que no comprometan la inocuidad.

Secuencia metodológica aplicada:

1. Observación en contexto: identificación de prácticas locales de cocina (p. ej., uso de leña, recipientes de barro, almacenamiento de granos, manejo de agua).
2. Identificación de peligros: biológicos (bacterias, virus, parásitos), físicos (astillas, piedras, fragmentos), químicos (detergentes, plaguicidas, combustibles).
3. Validación técnica: determinación de puntos críticos de control práctico (tiempo-temperatura, limpieza/desinfección, segregación crudo-cocido, agua segura).
4. Acuerdo sanitario: ajustes mínimos para conservar la esencia cultural, garantizando cocción segura (>=70°C en el centro del alimento) y prevención de recontaminación.
5. Prácticas demostrativas: lavado de manos, uso de EPP, secuencias de limpieza y desinfección, y ordenamiento del área.

Estrategia pedagógica: explicación sencilla (lenguaje claro), ejemplos del entorno, preguntas guiadas, demostración y retroalimentación inmediata.

7. Desarrollo técnico de la capacitación (módulos ejecutados)

7.1 Módulo I (2 h): Principios de inocuidad y microbiología de alimentos

Se abordaron conceptos esenciales de inocuidad alimentaria y microbiología aplicada al servicio de alimentación escolar, enfatizando la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

- Triada epidemiológica y cadena de transmisión: agente - alimento - manipulador/ambiente.
- Patógenos frecuentes en servicios de alimentación: Staphylococcus aureus (manos/heridas), Bacillus cereus (arroz y almidones mal refrigerados), Salmonella spp. (huevo/aves), E. coli (agua/contaminación fecal).

- Zona de peligro de temperatura (5°C a 65°C): crecimiento acelerado de bacterias; control con refrigeración, recalentamiento y servicio oportuno.
- Importancia del agua segura: riesgos por aguas superficiales; prácticas de hervido, cloración y almacenamiento protegido.
- Riesgos por almacenamiento de granos y harinas: humedad, mohos y micotoxinas; ventilación, estibas y rotación.

7.2 Módulo II (2 h): Higiene del manipulador y EPP - El manipulador como barrera sanitaria

Se reforzó que el manipulador es una barrera sanitaria crítica y, simultáneamente, una fuente potencial de contaminación. Se revisaron prácticas obligatorias de higiene personal y uso correcto de elementos de protección personal (EPP).

- Higiene personal: uñas cortas y sin esmalte; cabello completamente cubierto; sin joyas (anillos, relojes, aretes).
- Uso de EPP: gorro/cofia, tapabocas cuando se manipulen alimentos listos para consumo, delantal/ropa exclusiva de cocina y calzado cerrado.
- Conductas prohibidas: fumar, comer, masticar, usar celular en zona de preparación; hablar directamente sobre el alimento.
- Heridas o síntomas: reportar de inmediato; cubrir con apósito impermeable y guante; reubicación temporal si aplica.
- Aptitud médica ocupacional y soportes: mantener evaluación/aptitud vigente según el sistema de seguridad y salud en el trabajo.

Práctica demostrativa ejecutada: lavado de manos (20-40 segundos de fricción).

Se realizó demostración guiada de técnica de lavado, con énfasis en palmas, dorsos, entre dedos, uñas y muñecas; se recordó que el secado debe ser con toalla limpia de un solo uso o al aire (evitar trapos reutilizados).

7.3 Módulo III (2 h): Gestión de residuos (Res. 2184/2019) y control de plagas

Se desarrolló el código de colores para separación en la fuente y el manejo sanitario de residuos para prevenir vectores (moscas, roedores) y contaminación cruzada. Se

acordó una implementación práctica y culturalmente pertinente, promoviendo el aprovechamiento de orgánicos mediante compostaje controlado cuando sea viable.

- Separación en la fuente: bolsa/blanco (aprovechables limpios), verde (orgánicos aprovechables), negro (no aprovechables).
- Recipientes con tapa y pedal (o tapa ajustada), lavado periódico de canecas y ubicación fuera del área de preparación.
- Frecuencia de disposición: retiro diario de orgánicos; almacenamiento temporal protegido de lluvia y animales.
- Control integrado de plagas: orden y limpieza, sellado de puntos de ingreso, mallas, manejo de derrames, y cero alimento expuesto.

7.4 Módulo IV (2 h): Prevención de contaminación cruzada y gestión de alérgenos

Se reforzó la prevención de contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, superficies y manos, así como la gestión básica de alérgenos en el servicio PAE, priorizando medidas simples de alto impacto en contextos rurales.

- Flujo de trabajo seguro: recepción -> lavado -> preparación -> cocción -> servicio, evitando cruces entre crudos y listos para consumo.
- Separación de crudos/cocidos: utensilios y tablas diferenciadas; si no es posible, limpiar y desinfectar entre procesos.
- Higiene de superficies: limpieza previa (remover suciedad) y desinfección con tiempo de contacto; uso correcto de paños (idealmente desechables).
- Alérgenos: evitar contacto cruzado, mantener envases cerrados/rotulados, y comunicar ingredientes de riesgo (p. ej., leche, huevo, trigo, soya, maní/frutos secos) cuando aplique.

8. Resultados cualitativos y observaciones

La participación fue activa y se evidenció alta disposición para ajustar prácticas de higiene y orden en cocina. Se identificaron oportunidades de mejora asociadas principalmente a disponibilidad de agua segura, almacenamiento y registros. En

general, las manipuladoras reconocieron la importancia de mantener barreras sanitarias aun con limitaciones de infraestructura.

Observaciones destacadas (ajustar según evidencias):

- Se realizó demostración práctica de lavado de manos y uso de EPP; se recomendó reforzar supervisión diaria.
- Se socializó la importancia de mantener animales fuera del área de cocina, bodega y comedor para cortar rutas de contaminación.
- Se enfatizó el control de tiempo-temperatura para prevenir ETAs, evitando permanencias prolongadas en la zona de peligro.

9. Gestión de residuos y adaptación intercultural (lineamiento Res. 2184/2019)

Se socializó el código de colores para separación en la fuente y su importancia para cortar la proliferación de vectores (moscas, roedores) y disminuir riesgos de contaminación. Se promovió el aprovechamiento de orgánicos cuando sea posible (compostaje local), sin comprometer el orden y la higiene.

Color	Tipo de residuo	Ejemplos en contexto PAE
Blanco	Aprovechables	Plástico, vidrio, metal, papel y cartón limpios (p. ej., envases y empaques limpios).
Verde	Orgánicos aprovechables	Restos de comida, cáscaras, residuos vegetales para compostaje controlado.
Negro	No aprovechables	Servilletas sucias, tapabocas, papel higiénico, empaques contaminados con comida.

10. Hallazgos y acciones correctivas (matriz técnica)

A partir de la observación en contexto y la discusión con las manipuladoras, se consolidaron hallazgos típicos y acciones correctivas priorizadas según riesgo. La implementación debe quedar registrada y verificada en visitas de seguimiento.

Hallazgo identificado	Riesgo asociado	Acción correctiva sugerida	Prioridad
Uso de utensilios de madera en contacto con alimento cocido.	Contaminación biológica por porosidad y difícil desinfección.	Reemplazar por utensilios de polietileno grado alimentario o acero inoxidable; si no es posible, restringir madera a tareas en seco y renovar periódicamente.	ALTA
Ausencia de registros de cloro residual en agua de lavado.	Ineficacia en desinfección de superficies y riesgo por agua no segura.	Implementar medición con kit (referencia operativa 0.3 - 2.0 ppm según autoridad local); registrar y ajustar dosificación.	ALTA
Almacenamiento de bultos directamente en el piso.	Humedad, mohos y plagas; contaminación física/biológica.	Usar estibas plásticas o madera tratada a 15 cm del suelo y separación de pared; rotación FEFO/PEPS.	MEDIA

11. Evaluación de eficacia (evidencia de aprendizaje)

Para evidenciar la apropiación del conocimiento, se aplicó evaluación rápida (oral o escrita) al cierre del módulo, con preguntas técnicas clave y retroalimentación inmediata. Se recomienda conservar los formatos diligenciados como soporte.

Muestra de preguntas utilizadas:

- ¿Cuál es la temperatura mínima de cocción para asegurar la destrucción de bacterias en el alimento? (R: 70°C o más, en el centro del alimento).
- Si una manipuladora tiene una herida en la mano, ¿qué debe hacer? (R: reportar, cubrir adecuadamente, usar barrera y/o ser reubicada; no manipular alimentos listos para consumo).
- ¿Cuáles son los tres colores del código de separación de residuos en Colombia? (R: blanco, verde y negro).
- Mencione una práctica para evitar contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
- ¿En qué rango de temperatura crecen más rápido las bacterias (zona de peligro)? (R: 5°C a 65°C).

Resultado de evaluación: [Describir % de aprobación o hallazgos del ejercicio].

12. Compromisos y plan de seguimiento

Compromisos acordados con el equipo de manipulación:

- Mantener uso completo de EPP durante la preparación y el servicio.
- Aplicar lavado de manos en momentos críticos (inicio, cambio de actividad, después de baño, después de manipular crudos, después de tocar residuos).
- Garantizar separación crudo-cocido y limpieza/desinfección entre procesos.
- No permitir animales dentro del área de cocina, bodegas y comedor.
- Implementar separación de residuos por código de colores y disponerlos en recipientes con tapa.

Plan de seguimiento (sugerido):

• Revisar y consolidar los registros del servicio como evidencia de implementación de BPM (Módulos I-V): entrada/salida de bodega (PEPS/FEFO), control de temperaturas, cloro residual, limpieza y desinfección, y manejo de residuos.

• Realizar visita de verificación (30-60 días) para comprobar implementación de acciones correctivas y uso de formatos.

13. Lineamientos de rotulado, trazabilidad y registros PAE (Res. 2492/2022 - módulo ejecutado)

Durante el Módulo V se verificaron criterios básicos de rotulado y trazabilidad en el contexto del PAE: identificación de lote y fecha de vencimiento, integridad del empaque, lectura de sellos frontales y tabla nutricional (cuando aplique), así como la trazabilidad documental desde la recepción hasta el consumo. Se acordó consolidar los registros mínimos del servicio: entrada y salida de bodega (PEPS/FEFO), control de temperaturas, limpieza y desinfección, control de agua (cloro residual) y manejo de residuos.

14. Anexos (formatos sugeridos)

- Anexo 1. Lista de asistencia (con horas impartidas y firma).
- Anexo 2. Registro fotográfico (lavado de manos, uso de EPP, condiciones de cocina y mejoras implementadas).

Atentamente,

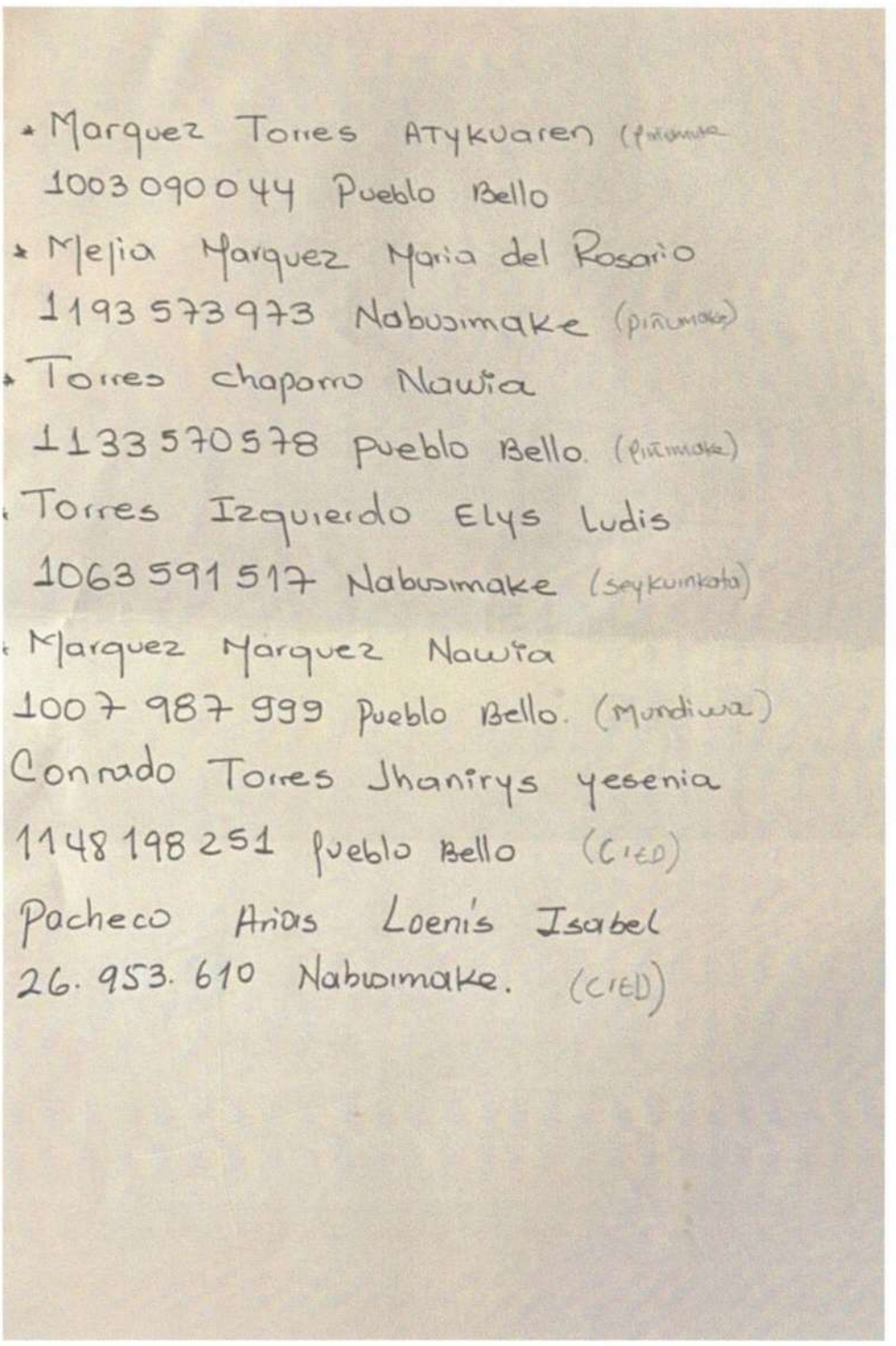


SADAN SUAREZ ARIAS

Microbiólogo - Especialista en Auditoría y Sistemas de Calidad

Registro No.: 14372

Listado de asistencia



* Marquez Torres ATYkuaren (Arhuaca
1003090044 Pueblo Bello
* Mejia Marquez Maria del Rosario
1193573973 Nabusimake (Pinumake)
* Torres chaparro Nawia
1133570578 pueblo Bello. (Pinumake)
* Torres Izquierdo Elys Ludis
1063591517 Nabusimake (seykuinkata)
* Marquez Marquez Nawia
1007987999 Pueblo Bello. (Mundiwa)
Conrado Torres Jhanirys yesenia
1148198251 Pueblo Bello (CIED)
Pacheco Arias Loenis Isabel
26.953.610 Nabusimake. (CIED)