Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora lo toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE CIENAGA DE ORO	FECHA: 5-6 ABRIL
HORA: 9 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Realizar las indicaciones generales para evitar la transmisión del Covid 19
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones para Prepara en Casa RPC
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM ó complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. Es de aclarar que se iniciara el programa con la entrega de paquetes de raciones para preparar en casa RPC.

TEMAS TRATADOS

Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales.

Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Medidas preventivas para evitar la propagación del Covid 19, Medidas generales para el ingreso de personal a las instituciones, protocolos de bioseguridad.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RPC, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RPC a los beneficiarios del programa.
- ✓ Cómo podemos protegernos a nosotros mismos y a los demás si no sabemos quién está infectado?, ¿Qué debo hacer si he estado en contacto estrecho con alguien que tiene COVID-19?, ¿Qué significa aislarse?, ¿Qué debo hacer si no tengo síntomas pero creo que he estado expuesto a la COVID-19? ¿qué significa ponerse en cuarentena?, Como se propaga la COVID-19?
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Mecanismos de entrega de la RPC en las instituciones educativas

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos, Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfatizando como asegurar el agua), formatos, Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
- Definición de seguridad industrial
- Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
- Peligro y denominación de los peligros.
- Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
- Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, formato de entrega de las RPC, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de la materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.
- ✓ Se capacitó a las manipuladoras sobre las medidas y protocolos de bioseguridad para evitar la transmisión del covid 19.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:
  - Lavado de manos
  - Distanciamiento social
  - Uso de tapabocas
- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de los paquetes RPC, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ Se les recalca la importancia del lavado de manos, la utilización de alcohol y el uso obligatorio del tapabocas.
- ✓ ENTREGAS DE RPC: Al momento de realizar las entregas de los paquetes alimentarios RPC a los padres de familia y/o acudientes de los beneficiarios de deben tener en cuenta las medidas de prevención del COVID-19 expuestas anteriormente, asimismo debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
  - Almacenar las RPC en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
  - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
  - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.

- Ubicar los puestos de entrega alejados por lo menos 2 metros uno del otro.
- Evitar las aglomeraciones teniendo en cuenta los horarios establecidos por el rector y el operador para las entregas.
- Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RPC y en las manos del acudiente del beneficiario.

✓ Todas las personas que entregan los paquetes y quienes van a buscarlo deben llevar tapabocas puesto.
✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
✓ Las manipuladoras se comprometen de realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

Consorcio Alimentación Escolar 2021

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca a pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: JAIDER CARABALLO CERVANTES
Tema: BPM - Buenas Prácticas de Manipulación - Covid 19
Lugar: CLONACA DE ONO

Acta N°: 1
Fecha: 5-6 ABRIL-2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Luz Sirley Dorado Amaya	45553654	Manipuladora	3152936926	Luz Dorado
	Monica Bolaños	25873896	Manipuladora	3206237273	Monica Bolaños P.
	Katia Uran	50954815	Manipuladora	3148753968	Katia Uran B.
	Mayolis Santana	25874995	Manipuladora	3216193994	Mayolis Santana
	Ana Pestrana	50954120	Manipuladora	3105319095	Ana Pestrana.
	Silvia Saez	1068662226	Manipuladora		Silvia Saez
	Sandra Martinez Dorado	25879163	Manipuladora	3126349437	Sandra Martinez.
	Yoemis Luz Diaz Noriega	1068657757	Manipuladora	3234268384	Yoemis Diaz
	Zuleth Ortiz	1010056577	Manipuladora	3114138769	Zuleth Ortiz.
	Mirna Esquivel Badoya	1068664064	Manipuladora	3003150333	Mirna Esquivel
	Yuli Rhenals	1068659063	Manipuladora	3145556956	Yulis Rhenals.
	Linder Yepez	1003716841	Manipuladora	3145556956	Linder Yepez.
	Maricela Martinez	43923440	Manipuladora	3136895149	Maricela Martinez
	Naidoth Diaz Coro	50913666	Manipuladora	3203198352	Naidoth Diaz
	Adilis Noriega Velasquez	1073819454	Manipuladora	3148552756	Adilis Noriega
	Armedis Pardo Victorio	25877989	Manipuladora	3106426124	Armedis

Gobernación de Córdoba
Ahora es todo el pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Hamadi Rhenals
Tema: Bpm, Buenas practicas de Manipulacion - covid 19
Lugar: Clemencia de oro

Acta N°: 1
Fecha: 5-6-abril-2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Martha Martinez	25878357	Manipuladora	3125917035	Martha Martinez
	Nilsa Gonzalez	50952608	Manipuladora	3113282388	Nilsa Gonzalez
	Maria Mercado	25872578	Manipuladora	3122812291	Maria Mercado
	Ana Salgado Rojas	25875329	Manipuladora	3135032221	Ana Salgado
	Julia E Barrostegui	25873073	Manipuladora	3106213944	Julia Barrostegui
	Marisela Quintero	25843943	Manipuladora	3105286212	Marisela Quintero
	Felicia Arguello	25870595	Manipuladora	3104216378	Felicia Arguello
	Neila Garcia Pacheco	50954045	Manipuladora	3135051876	Neila Garcia
	Yanelis Tirado Montalvo	1007152190	Manipuladora	3207377403	Yanelis Tirado
	Luis Bascaran Tirado	50953571	Manipuladora	3012631802	Luis Bascaran
	Deri Tirado Prot	25875658	Manipuladora	3148165079	Dery Tirado
	Adriana Castillo Padilla	1007152690	Manipuladora	3107404788	Adriana Castillo
	Sonia Monroy Castro	50952584	Manipuladora	3225560904	Sonia Monroy
	Yerimi Padilla Salcedo	1068659036	Manipuladora	3122857670	Yerimi Padilla
	Mara Rivera Salabarria	25877779	Manipuladora	3022124376	Mara Rivera
	Mayerlin Sanchez C	25876014	Manipuladora	3205744446	Mayerlin Sanchez

Consorcio Alimentario Córdoba 2021

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Saavedra Velasquez
Tema: BPM. Buenas practicas de Manufactura - Covid 19
Lugar: Planeta de oro

Acta N°: 1
Fecha: 5-6-16a/ -2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Yaneth Gaviria Castillo	1003456411	Manipuladora	3126242195	Yaneth Gaviria
	Brenda Ortiz Ramos	1069481609	Manipuladora	3206376676	Brenda Ortiz
	Elvia Osorio Ortiz	1068658327	Manipuladora	3221947041	Elvia osorio
	Lorna Coronado	25879261	Manipuladora	3145093240	Lorna coronado s
	Yesica Pineda Osorio	1003457787	Manipuladora	3103575476	Yesica Pineda.
	Mayra Arcia Lopez	50952319	Manipuladora	3225069583	Mayra Arcia
	Teresa Garcia S.	25875553	Manipuladora	3104762940	Teresa Garcia
	Eleida Soto	1067868683	Manipuladora	3004496644	Eleida Soto
	Denis Naranjo Arguello	50954160	Manipuladora	3225677890	Denis Naranjo
	Eleida Negrete Osorio	25878785	Manipuladora	3046647725	Eleida Negrete
	Mirna Coronado Pineda	1063074413	Manipuladora	3022983058	Mirna coronado
	Grenis Cogollo	50954566	Manipuladora	3228281578	Grenis Cogollo
	NEVIDIA COGOLLO DE BLANCO	25870571	Manipuladora	3217087701	nevidia cogollo
	Lucelis Ortiz	25872723	Manipuladora	3008260115	Lucely Ortiz
	Gloria Saez Naranjo	25875895	Manipuladora	3146384889	Gloria Saez N.
	Delis Coronado Saez	32244026	Manipuladora	3226760317	Delis coronado.

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: DAVID CHAMORRO IBAÑEZ
Tema: BPM - Buenas Practicas de manuf. - COVID 19
Lugar: CLEMENCIA DE ORO

Acta N°: 01
Fecha: 5-6 ABRIL -2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Adelaida Arrieta Cavarico	1068658757	Manipuladora	3135285887	ADELAIDA ARRIETA
	Eglenth Patricio Martinez	1068663193	Manipuladora	3105185470	Eglent patricio
	Yorley Ortega Hernandez	1.193749197	Manipuladora	3043671288	Yarley ortega
	Luz Estella Pertuz	1071352882	Manipuladora	3113119653	Luz Pertuz
	Paola Caussil Guzman	1003501496	Manipuladora	3042936848	Paola caus.l
	Olga Arrieta Bicologo	25876932	Manipuladora	3105346419	Olga Arrieta
	Bernardo Patricio Guzman	25878436	Manipuladora	3205740091	Bernardo P.
	Martha Ramos Reyes	1003456626	Manipuladora	3226245725	Martha Ramos R.
	Maira Sariego Sierra	25877768	Manipuladora	3218144788	Maira Sariego
	Irma Cordero Hernandez	1003456445	Manipuladora	3044418135	Irma Cordero.
	Maria Estrada Plata	1143347608	Manipuladora	3005637523	eufrasia Estrada.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos — Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba — Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO SAN CARLOS	**FECHA: 7-8 ABRIL**
HORA: **9 AM**	**DURACION: 10 HORAS**
DIRIGIDA POR: **JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Realizar las indicaciones generales para evitar la transmisión del Covid 19
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones para Prepara en Casa RPC
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM ó complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. Es de aclarar que se iniciara el programa con la entrega de paquetes de raciones para preparar en casa RPC.

TEMAS TRATADOS

Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales.

Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Medidas preventivas para evitar la propagación del Covid 19, Medidas generales para el ingreso de personal a las instituciones, protocolos de bioseguridad.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RPC, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RPC a los beneficiarios del programa.
- ✓ Cómo podemos protegernos a nosotros mismos y a los demás si no sabemos quién está infectado?, ¿Qué debo hacer si he estado en contacto estrecho con alguien que tiene COVID-19?, ¿Qué significa aislarse?, ¿Qué debo hacer si no tengo síntomas pero creo que he estado expuesto a la COVID-19? ¿qué significa ponerse en cuarentena?, Como se propaga la COVID-19?
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Mecanismos de entrega de la RPC en las instituciones educativas

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos, Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfatizando como asegurar el agua), formatos, Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
- Definición de seguridad industrial
- Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
- Peligro y denominación de los peligros.
- Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
- Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, formato de entrega de las RPC, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de la materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.
- ✓ Se capacitó a las manipuladoras sobre las medidas y protocolos de bioseguridad para evitar la transmisión del covid 19.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:
  - Lavado de manos
  - Distanciamiento social
  - Uso de tapabocas
- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de los paquetes RPC, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ Se les recalca la importancia del lavado de manos, la utilización de alcohol y el uso obligatorio del tapabocas.
- ✓ ENTREGAS DE RPC: Al momento de realizar las entregas de los paquetes alimentarios RPC a los padres de familia y/o acudientes de los beneficiarios de deben tener en cuenta las medidas de prevención del COVID-19 expuestas anteriormente, asimismo debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
  - Almacenar las RPC en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
  - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
  - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.

- Ubicar los puestos de entrega alejados por lo menos 2 metros uno del otro.
- Evitar las aglomeraciones teniendo en cuenta los horarios establecidos por el rector y el operador para las entregas.
- Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RPC y en las manos del acudiente del beneficiario.

✓ Todas las personas que entregan los paquetes y quienes van a buscarlo deben llevar tapabocas puesto.
✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
✓ Las manipuladoras se comprometen de realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Formadid Ibañez
Tema: BPM. Buenas Practicas de Manufactura. - Covid 19
Lugar: SAN CARLOS

Acta N°: 1
Fecha: 7 - 8 Abril - 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Silvia Alean medina	1063277976	Manipuladora	3103675381	Silvia
	Beatris Doriesa	1003466073	Manipuladora	3122308	Beatris
	Jucelys Castaño Mercado	26162095	Manipuladora	3167529197	Jucelys Castaño
	Yaris cordoba Sanchez	1062959837	manipuladora	3135557551	Yaris
	LUDYS Vertel	50 640 960	Manipuladora	3232083550	Ludys Vertel
	Alba luz Bedoya	26035425	Manipuladora	3165384206	Alba luz Bedoya
	Arcalys Jaramillo Vertal	43867248	Manipuladora	3215434683	Arcelys jaramillo
	Loraine Ramirez lazo	1071356731	Manipuladora	3232018894	Loraine Ramirez
	Nevis Garces Burgos	50.572.737	Manipuladora.	3008384878	Nevis Garces Burgos
	Beatriz Bruno Gomez	64.580990	Manipuladora	3126315238	Beatriz Bruno G.
	Maria Negrete fuentes	1067906342	Manipuladora	3197130871	Maria Negrete
	Mayra Mass Pacheco	1071359118	Manipuladora	3235469858	Mayra Mass
	Arleth patricia vaya Diaz	1071348648	Manipuladora.	3226196988	Arleth Vaya Diaz
	Roxana Bedoya	1071353183	Manipuladora	3173258412	Roxana B.
	Teanys Gomez C	1072377736	manipuladora	315424 4939	Teanys G.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2020

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Saleydy Reyes C.	26158684	Manipuladora	3116958809	Saleydy Reyes C
	Andreina Mestra Alean	1077356.072	Manipuladora	3017243271	Andreina Mestra
	Martha. C13	50851589	manipuladora	3226260068	martha.
	Yoly Benavidez.	26160642	Manipuladora.	3214906033	Yoly Benavidez.
	Anacacila Jimenez Jimenez	1003540986	Manipuladora	3207885956	Jimenez
	Rosaura Badoya R	1071353183	Manipuladora	3178238412	Rosaura B.
	Morgana Plaza Mestra	26159160	manipuladora	3132804650	Morgana Plaza
	Maryerlis penaranda	64720775	Manipuladora	3175524160	Maryerlis
	Yaluli Ruiz Espitia	26.162729	Manipuladora	3224539193	Yaluli Ruiz
	Ximena espitia Narvaez	26163110	Manipuladora	3113435410	Ximena espitia
	Elcy Coronado Salgado.	34.915.370	Manipuladora	3108283973	Elcy Coronado.
	Kelly flores Alvarado	26161686	Manipuladora	3104721860	Kelly flores
	Celorio Jaramillo cadena	26.162884	Manipuladora	3226257564	Celorio Jaramillo
	Leidi Peña Burgos	26162550	manipuladora	3225070361	Leidi
	Nubia Jasmin arevalo	50846534	manipuladora	3126021889	nubia jasmin
	Marisol Arcila verjel	1071353573	Manipuladora	3222207776	Marisol AV.
	Joraine Ramirez Faza	1071356731	Manipuladora	3232018894	Joraine Ramirez
	Teanis Gonzalez C	1007736	Manipuladora	3154214959	Teanis G.
	Yani Eugenia Vargas B.	26.160.411	Manipuladora	3015705888	

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos | Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora lo toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE CHINU	FECHA: 9-10 ABRIL
HORA: 9 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Realizar las indicaciones generales para evitar la transmisión del Covid 19
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones para Prepara en Casa RPC
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM ó complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. Es de aclarar que se iniciara el programa con la entrega de paquetes de raciones para preparar en casa RPC.

TEMAS TRATADOS

Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales.

Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Medidas preventivas para evitar la propagación del Covid 19, Medidas generales para el ingreso de personal a las instituciones, protocolos de bioseguridad.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RPC, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RPC a los beneficiarios del programa.
- ✓ Cómo podemos protegernos a nosotros mismos y a los demás si no sabemos quién está infectado?, ¿Qué debo hacer si he estado en contacto estrecho con alguien que tiene COVID-19?, ¿Qué significa aislarse?, ¿Qué debo hacer si no tengo síntomas pero creo que he estado expuesto a la COVID-19? ¿qué significa ponerse en cuarentena?, Como se propaga la COVID-19?
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Mecanismos de entrega de la RPC en las instituciones educativas

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos, Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfatizando como asegurar el agua), formatos, Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
- Definición de seguridad industrial
- Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
- Peligro y denominación de los peligros.
- Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
- Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, formato de entrega de las RPC, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de la materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.
- ✓ Se capacitó a las manipuladoras sobre las medidas y protocolos de bioseguridad para evitar la transmisión del covid 19.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:
  - Lavado de manos
  - Distanciamiento social
  - Uso de tapabocas
- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de los paquetes RPC, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ Se les recalca la importancia del lavado de manos, la utilización de alcohol y el uso obligatorio del tapabocas.
- ✓ ENTREGAS DE RPC: Al momento de realizar las entregas de los paquetes alimentarios RPC a los padres de familia y/o acudientes de los beneficiarios de deben tener en cuenta las medidas de prevención del COVID-19 expuestas anteriormente, asimismo debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
  - Almacenar las RPC en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
  - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
  - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.

- Ubicar los puestos de entrega alejados por lo menos 2 metros uno del otro.
- Evitar las aglomeraciones teniendo en cuenta los horarios establecidos por el rector y el operador para las entregas.
- Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RPC y en las manos del acudiente del beneficiario.

✓ Todas las personas que entregan los paquetes y quienes van a buscarlo deben llevar tapabocas puesto.
✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
✓ Las manipuladoras se comprometen de realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Lamadrid Bolaños
Tema: BPM, Normas Profilaxis de Manipulador - COVID 19
Lugar: CBTTIPV

Acta N°: 1
Fecha: 9-10 nov - 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Enith Ochoa	40879269	Manipuladora	3126346164	Enith Ochoa
	Yanerlis Diaz	50.959 368	manipuladora	3012082558	Yanerlis D.
	Nohora Arroyo	50958814	manipuladora	3116572688	Nohora Arroyo
	Yesenia Salgado G	1792899122	Manipuladora	3147286651	Yesenia Salgado
	Tania Gonzalez	1066188685	Manipuladora	3148936691	Tania Gonzalez.
	Yanit Zolana.	25912437	Manipuladora	3007308113	Yanit Zolana
	Gloria Diaz	1069468121	Manipuladora	3003289951	Gloria Diaz
	Melva Barcenas.	35144690	Manipuladora	3226857543	Melva Barcenas
	Angelica Zabala R.	64574722	Manipuladora	3017173302	Angelica Zabala R
	Aracely Rodriguez	50958824	Manipuladora	3024130918	Aracely Rodriguez
	Luz Ney Monterroza	35145279	Manipuladora	3014849633	Luz Ney Monterroza
	Ilma Ramos	25912380	Manipuladora	3024387438	Ilma Ramos
	Katty Bettin Padul	50.960075	Manipuladora	3203204761	Katty Bettin
	Rosalba ordosgoitia	50960506	Manipuladora	3004330481	Rosalba O
	MAIRA CASTRO CASTRO	50960560	Manipuladora	3024378919	Maira Castro
	Ana Cabarcas	35.143 360	Manipuladora	3007753025	Ana Cabarcas

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Yuris SAlgado Alvarez.	35145440.	Manipuladora	3207698725	Yuris SAlgado.
	Rosmira Hernandez Garcia	22504273	Manipuladora	3127273323	Rosmira H
	Sady Ruiz Almanza.	25942938	Manipuladora.	3114864267	Sady Ruiz R.
	[illegible]	50959074	manipuladora	3009505222	[illegible]
	Kella Lozano P.	1007828250	manipuladora	3214996511	Kella Lozano
	Arbitt Vasquez Vergara	25.909.609	manipuladora	3004013202	Arbitt Vasquez
	Karen D. chavez Nuñez	1066128159	Manipuladora	3008012891	Karen chavez
	Diana Ramirez R.	50.959.096	Manipuladora.	313 598 9928.	Diana Ramirez.
	Carmen Moreno	20543495	Manipuladora	3127534526	Carmen M.
	Isabel Paez	25911873	Manipuladora	3146370476	Isabel Paez
	Yenis ojeda	25912610	Manipuladora	3126866158	Yenis ojeda
	Maria Perez	45687479	Manipuladora	3006250464	Maria Perez
	Miladis Rivero	35143424	Manipuladora	3146384886	Miladis R.
	Dubelis Alvarino	35144226	Manipuladora	3023726443	Dubelis A.
	Maria B Moreno	50959782	Manipuladora	3023766551	Maria Moreno
	Mariela Gonzalez	1066179408	Manipuladora	3136312088	Mariela Gonzalez
	Yarnelis pinto	1066.178980	Manipuladora	3024697668	Yarnelis pinto
	Yeidys ortega	1.069504096	Manipuladora	3277382573	Yeidys ortega
	Julia Pavo Madrid	25913402	Manipuladora	3206960186	Julia Pavo M
	Maria Sacedo arroyo.	50958838.	Manipuladora	3224652739	Maria Sacedo

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Nelba SOTO	50960824	Manipuladora	3012479727	Nelba Soto
	Nadis Nazareth López	25. 913.136	Manipulador	3215333308	Nadis López
	Diana Herrera Salcedo	32.830.159	Manipuladora	3234418354	Diana Herrera

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos | Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora lo toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO CHIMA	**FECHA: 12-13 ABRIL**
HORA: **9 AM**	**DURACION: 10 HORAS**
DIRIGIDA POR: **JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ** **ING. DE ALIMENTOS**	**FIRMA:** Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Realizar las indicaciones generales para evitar la transmisión del Covid 19
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones para Prepara en Casa RPC
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM ó complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. Es de aclarar que se iniciara el programa con la entrega de paquetes de raciones para preparar en casa RPC.

TEMAS TRATADOS

Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales.

Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Medidas preventivas para evitar la propagación del Covid 19, Medidas generales para el ingreso de personal a las instituciones, protocolos de bioseguridad.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RPC, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RPC a los beneficiarios del programa.
- ✓ Cómo podemos protegernos a nosotros mismos y a los demás si no sabemos quién está infectado?, ¿Qué debo hacer si he estado en contacto estrecho con alguien que tiene COVID-19?, ¿Qué significa aislarse?, ¿Qué debo hacer si no tengo síntomas pero creo que he estado expuesto a la COVID-19? ¿qué significa ponerse en cuarentena?, Como se propaga la COVID-19?
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Mecanismos de entrega de la RPC en las instituciones educativas

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos, Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfatizando como asegurar el agua), formatos, Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
- Definición de seguridad industrial
- Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
- Peligro y denominación de los peligros.
- Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
- Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, formato de entrega de las RPC, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de la materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.
- ✓ Se capacitó a las manipuladoras sobre las medidas y protocolos de bioseguridad para evitar la transmisión del covid 19.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:
  - Lavado de manos
  - Distanciamiento social
  - Uso de tapabocas
- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de los paquetes RPC, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ Se les recalca la importancia del lavado de manos, la utilización de alcohol y el uso obligatorio del tapabocas.
- ✓ ENTREGAS DE RPC: Al momento de realizar las entregas de los paquetes alimentarios RPC a los padres de familia y/o acudientes de los beneficiarios de deben tener en cuenta las medidas de prevención del COVID-19 expuestas anteriormente, asimismo debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
  - Almacenar las RPC en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
  - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
  - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.

- Ubicar los puestos de entrega alejados por lo menos 2 metros uno del otro.
- Evitar las aglomeraciones teniendo en cuenta los horarios establecidos por el rector y el operador para las entregas.
- Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RPC y en las manos del acudiente del beneficiario.

✓ Todas las personas que entregan los paquetes y quienes van a buscarlo deben llevar tapabocas puesto.
✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
✓ Las manipuladoras se comprometen de realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Lamadrid Iboura
Tema: Plan, Programa y Proyectos de Mantenimiento - COVID 19
Lugar: Clínicas

Acta N°: 1
Fecha: 12-13 Abril - 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	KELLY POLO GUERRERO	25 890 333	Mantenimiento	3146604507	Kelly Polo G.
	YENI PINTO ARGUMEDO	1133799137	Mantenedor	3022988882	Yeni Pinto
	EDITH MORENO ORTEGA	25 089 752	Mantenimiento	3205460282	Edith Moreno
	RUBY BOHORQUEZ BANDA	25 089 153	Mantenimiento	3206657627	Ruby Bohorquez
	NOIRA MEDRANO HERNANDEZ	25 089 791	Mantenimiento	3005722295	Noira Medrano

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos · Mineducación

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora lo toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE PUEBLO NUEVO	FECHA: 14-15 ABRIL
HORA: 9 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: JAVIER ANTONIO LAMADRID IBAÑEZ ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Javier Lamadrid

OBJETIVO:

- ✓ Sensibilizar al personal manipulador, que conozcan la terminología y conceptos básicos; disposiciones legales, para la preparación de alimentos.
- ✓ Sensibilizar al personal para que apliquen las BPM en el proceso productivo, y conozcan las consecuencias de la no aplicación de estas.
- ✓ Realizar las indicaciones generales para evitar la transmisión del Covid 19
- ✓ Brindar las indicaciones para la recepción, almacenamiento y entrega de las Raciones para Prepara en Casa RPC
- ✓ Dar a conocer las especificaciones necesarias para el proceso de recepción e inspección de materia prima, almacenamiento y distribución, así como los controles necesarios en las diferentes etapas del proceso para evitar la contaminación del producto.
- ✓ Dar a conocer al personal de alimentos los ciclos de menús, con sus respectivas guías de preparación y lista de intercambios de alimentos, para garantizar el cumplimiento de los lineamientos del programa PAE.
- ✓ Informar de los riesgos laborales de su puesto de trabajo y formar a los trabajadores en hábitos de trabajo seguro. La adecuada manipulación de los alimentos incide directamente sobre la salud. Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre seguridad y salud en el trabajo, basado en los factores de riesgo laborales que se puedan presentar en el comedor escolar
- ✓ Capacitar en lo referente a la preparación de los diferentes menús establecidos en la minuta patrón ya sea para complemento AM/PM ó complemento almuerzo, verificando que los alimentos estén en las condiciones requeridas de calidad y de cantidad. Es de aclarar que se iniciara el programa con la entrega de paquetes de raciones para preparar en casa RPC.

TEMAS TRATADOS

Se inicia la reunión con la presentación de los integrantes del consorcio y de los coordinadores zonales y municipales.

Los temas tratados en la capacitación (Diapositivas) se detallan a continuación:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, Definiciones, Normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674/13), contaminación cruzada, condiciones específicas de utensilios y equipos.
- ✓ Requisitos del manipulador de alimentos, Estado de salud, educación y Capacitación, hábitos higiénicos, lavado de manos, uso del uniforme (gorro, bata tapabocas, zapatos cerrados), exámenes médicos (examen de laboratorio como el KOH, frotis de garganta y Coprológico – Certificado Médico)
- ✓ Medidas preventivas para evitar la propagación del Covid 19, Medidas generales para el ingreso de personal a las instituciones, protocolos de bioseguridad.
- ✓ Indicaciones para el recibo, almacenamiento y entrega de las RPC, medidas generales y protocolos de bioseguridad al recibir, almacenar y entregar las RPC a los beneficiarios del programa.
- ✓ Cómo podemos protegernos a nosotros mismos y a los demás si no sabemos quién está infectado?, ¿Qué debo hacer si he estado en contacto estrecho con alguien que tiene COVID-19?, ¿Qué significa aislarse?, ¿Qué debo hacer si no tengo síntomas pero creo que he estado expuesto a la COVID-19? ¿qué significa ponerse en cuarentena?, Como se propaga la COVID-19?
- ✓ Protocolos de Bioseguridad
- ✓ Mecanismos de entrega de la RPC en las instituciones educativas

- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos, Generalidades del plan de saneamiento (Plan de limpieza y desinfección, Control de Vectores, residuos sólidos y Abastecimiento de Agua (enfatizando como asegurar el agua), formatos, Materias primas (criterios de aceptación y rechazo), almacenamiento, diagrama de flujo o etapas del proceso.
- ✓ Estandarización de ciclos de Menú, ciclo de menús, lista de intercambios, guía de preparación, minuta patrón, remisión de alimentos.
- ✓ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- ✓ Sistema general de Riesgos Laborales
- ✓ Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Medicina Preventiva.
- ✓ Plan de atención y prevención de emergencias
- ✓ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES
- Definición de seguridad industrial
- Accidente laboral en las actividades de manipulación de alimentos.
- Peligro y denominación de los peligros.
- Riesgos de inseguridad (locativo, mecánico y eléctrico).
- Identificación de Peligros, Valoración de riesgos, e implementación de controles, condiciones y actos inseguros.

Cabe resaltar que se expusieron temas del programa de alimentación escolar como formato de devolución, Kardex, formatos de asistencia diaria (niño a niño), formato de visibilidad, formato de entrega de las RPC, entre otros.

CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES

- ✓ Se establecieron compromisos en el personal manipulador para implementar correctamente en cada comedor escolar, los procedimientos de limpieza seca y húmeda, y los procedimientos de desinfección en superficies, equipos y utensilios y en productos alimenticios y su debido diligenciamiento en los formatos.
- ✓ Se socializa la minuta con 20 ciclos de menús, la lista de intercambios y la guía de preparación en la modalidad complemento AM/PM y complemento almuerzo y se realizó la estandarización práctica de los menús.
- ✓ Se capacitó en los procesos de preparación y distribución de los alimentos resaltando la importancia de la verificación y selección de los alimentos antes y después de su preparación, teniendo en cuenta características generales como: color, sabor, olor, textura, apariencia) con el fin de garantizar la entrega de alimentos inocuos.
- ✓ Se instruyó en los procesos adecuados para realizar el almacenamiento de la materias primas, enfatizando en las proteínas de origen animal que requieren congelación, las frutas que requieren adecuarlas y ser refrigeradas y los alimentos que se pueden almacenar en alacenas, canastillas, tanques plásticos entre otros.
- ✓ Se capacitó a las manipuladoras sobre las medidas y protocolos de bioseguridad para evitar la transmisión del covid 19.
- ✓ Las medidas que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:
  - Lavado de manos
  - Distanciamiento social
  - Uso de tapabocas
- ✓ Se capacitaron las manipuladoras en la forma adecuada de realizar la recepción, almacenamiento y entrega de los paquetes RPC, así como también la forma adecuada de llenar los formatos de entrega.
- ✓ Se les recalca la importancia del lavado de manos, la utilización de alcohol y el uso obligatorio del tapabocas.
- ✓ ENTREGAS DE RPC: Al momento de realizar las entregas de los paquetes alimentarios RPC a los padres de familia y/o acudientes de los beneficiarios de deben tener en cuenta las medidas de prevención del COVID-19 expuestas anteriormente, asimismo debe realizar el siguiente procedimiento a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y la protección de la salud de todos los actores involucrados durante el suministro:
  - Almacenar las RPC en un lugar limpio, previamente desinfectado, alejados del suelo.
  - Mantener las superficies desinfectadas, aplicando constantemente algún producto destinado para tal fin, en este caso alcohol.
  - Todo el personal manipulador debe aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura), mantener su uniforme limpio, utilizar tapabocas, calzado cerrado, gorro.

- Ubicar los puestos de entrega alejados por lo menos 2 metros uno del otro.
- Evitar las aglomeraciones teniendo en cuenta los horarios establecidos por el rector y el operador para las entregas.
- Realizar aspersiones de alcohol en el ambiente, manos del personal que entrega las RPC y en las manos del acudiente del beneficiario.

✓ Todas las personas que entregan los paquetes y quienes van a buscarlo deben llevar tapabocas puesto.
✓ Se da a conocer la importancia de la seguridad y salud en el trabajo con el fin de evitar posibles accidentes o enfermedades en el comedor escolar.
✓ Se realizó la socialización de que se debe realizar en caso de emergencias, caídas, quemaduras, líneas de atención de emergencias, etc.
✓ Se enfatiza la importancia de la utilización de la dotación de trabajo suministrada por el operador.
✓ Se resalta la utilización del tapabocas y guantes correctamente cuando se manipula productos químicos como el detergente e hipoclorito de sodio, no se debe mezclar nunca el detergente con el desinfectante.
✓ Como habito saludable, tomar los tiempos de descanso y tiempos de alimentación.
✓ Se recomienda que al momento de levantar una carga de alimentos y objetos no hacer giros ya que estos aumentan las fuerzas compresivas de la zona lumbar; para levantar un objeto desde el suelo deben flexionar las rodillas y no la espalda; separar lo suficiente los pies, como para crear una base amplia de sustentación; al levantar el peso se debe emplear principalmente la fuerza de sus piernas y no realice sobreesfuerzos con la espalda y sostenga el objeto lo más cercano al pecho, teniendo la espalda recta.
✓ Peso máximo recomendado para levantar una carga en las mujeres a nivel del pecho: 25 kg - desde el piso: 12.5 kg
✓ Los utensilios calientes como las ollas, pailas, cubiertos agarrarlos con la protección adecuada, nunca directamente con las manos para evitar quemaduras
✓ Las manipuladoras se comprometen de realizar las operaciones con el mayor cuidado más que todo las que generen más riesgo de accidente como las fritar, cortar, cargar, etc.

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Javier Hernandez Lobo
Tema: Buen Buenas Practicas de Manipulacion - covid 19
Lugar: PUEBLO NUEVO

Acta N°: 1
Fecha: 14-15 Abril-2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Nellys Tirado	50852 886	Manipuladora	3146196635	NELLY Tirado
	Sandra Ruiz	50948505	Manipuladora	3107272897	Sandra Ruiz
	Luz elena Castro	25852687	Manipuladora	3145026654	Luz Elena Castro
	Lidis Rosa Ramos	1045139954	Manipuladora	3116910047	Lidis Ramos
	Yoenis Lopez Hernandez	26038829	Manipuladora	3135981718	Yoenis Lopez
	Yecenia Romero	26066470	Manipuladora	3218901593	Yecenia Romero
	Arnolis García Macea	50980998	Manipuladora	3213798711	Arnolis Garcia
	Nelcy María Hoyos G.	43803887.	Manipuladora	3117362937	Nelcy Hoyos.
	Hilda Ortega Puchi	50780004	Manipuladora	3103699228	Hilda ortega
	Adolfina Doria Carvajal	26067752	Manipuladora	3108227723	Adolfina Doria
	Erika Jaramillo	1066727799	Manipuladora	3218010662	Erika Jaramillo
	Berny Chima	26066662	Manipuladora	3226052988	Berny Chima
	Yudys Cardeño	1067290066	Manipuladora	3114063526	Yudis cardeño
	Maryja Rivera	50853633	Manipuladora	3215762800	MARIA RIVERA
	Licenia Rivero	26067004	Manipuladora	3124057936	Licenia Rivero
	Elena Bide	50950261	Manipuladora	3215838588	Elena Vides

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Yesica Olea Villalba	1003359689	Manipuladora	3146211450	Yesica Olea V.
	Merly Pacheco	50950128	Manipuladora	3116146959	Merly Pacheco
	Luisa Herrera	1066723700	Manipuladora	3207078489	Luisa Herrera
	Rosiris Reyes	32253417	Manipuladora	3116811232	Rosiris Reyes
	Nadid Castro Diaz	26066873	Manipuladora	3136644953	Nadid Castro
	Argenida Arcia	50949734	Manipuladora	3122220536	Argenida Arcia
	Yaileth Ruiz Gomez	1065357982	Manipuladora	3136446353	Yaileth Ruiz.
	Neldys Marin Ramos	26067214	Manipuladora	3106860927	Neldys Marin
	Yasenis Vega	26067554	Manipuladora	3117990692	Yasenis Vega
	Lucy Calle Narvaez	50949565	Manipuladora	3143847766	Lucy Calle
	Yadira Chica Padilla	26067602	Manipuladora	3145193049	Yadira Chica
	Lidis Rivera Lopez	22466729	Manipuladora	3116613113	Lidis Rivera
	Sohanis Alvarez	1050544348	Manipuladora	3218052901	Sohanis Alvarez
	Liliana Ramos Orozco	1066733051	Manipuladora	3205133563	LILIANA RAMOS
	Irma Martinez Berbel	50853445	Manipuladora	3117839171	Irma Martinez
	Celia Cruz Camargo	1066730818	Manipuladora	3127465146	CELIA CAMARGO
	Beatriz Alvarez Pacheco	1003358990	Manipuladora	3205597614	Beatriz Alvarez.
	Luzmila Ricardo Montiel	26050568	Manipuladora	3228794980	Luzmila Ricardo
	Gloria Amparo Buelvas C.	50852320	Manipuladora	3116846766	Gloria Buelvas