Consorcio Alimentando a Córdoba 2021

La educación es de todos

PAE

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE COTORRA- I.E EL PASO DE FLORES	FECHA: 5 y 6 de Abril de 2021
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: YEINNER PELUFFO SEGURA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Yeinner Peluffo Segura

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 Preparar 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: Yeimmer Peluffo Segura
Tema: BPM, Buenas prácticas de manufactura - COVID 19.
Lugar: Municipio de Cotorra, IE Paso de las Flores

Acta N°: 1
Fecha: 5 y 6 de Abril de 2021.

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Rosmeire Reyes	25969829	manipuladora	3113421199	
	Luis Carlos Ballesteros	1.062.624.931	manipuladora	3202288861	
	Alicia Alvarez	25958392	manipuladora	3225038616	
	Silvia R. Ochoa Z	41924565 3.	MANIPULADORA	311343.4255	
	Daira Martinez Ramirez	1.077.819.819	Manipuladora	3113804917	
	Maria cristina Giraldo	25970756	Manipuladora	3135622259	
	Nolvis Carmen Fresneda	50993.225.	VILLANUEVA.	3205737	
	Jessica Florez Palencia	1.003.033	Manipuladora.	3227445370	
	Eliza Rosa	1062744615	manipuladora	3235413707	
	Dunia Blanco	25871375	manipuladora	3126305594	
	Yorladis Alean Florez	1003033902	manipuladora	3204836090	
	Dalis martinez ramos	25888926	manipuladora	3706472007	
	Leirola lopez ayed	25970780	manipuladora	3703539141	
	Sulmira Morelos Paternes	25970707	manipuladora	3706527931	
	Arcida Alvarez Arrieta	30660539	manipuladora.	3202	
	Leidys Hernandez Guevara.	30654547	manipuladora.	3233868314	

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

	Enelith Sanchez	30661597	manipuladora	3137797786	Enelith SS.
	Arelis Sanchez	25969998	Manipuladora	3172958188	Arelis Sanchez
	Maria López	34 998378	Manipuladora.	3135585596	Maria Lopez

Consorcio Alimentando a Córdoba 2021 | La educación es de todos | PAE | Gobernación de Córdoba Ahora le toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE SAN ANTERO- I.E JULIO C. MIRANDA	FECHA: 12 y 13 de abril de 2021
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: YEINNER PELUFFO SEGURA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Yeinner Peluffo Segura

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 Preparar 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 especificas 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: Yeinner PELUFFO Segura
Tema: BPM - Buenas prácticas de Manipulación - COVID 19.
Lugar: Municipio de San Pelayo, IE JULIO C Miranda

Acta N°: 1
Fecha: 12 y 13 de abril de 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Nancy Beltran Tordecilla	1047378650	Manipuladora	3135336059	Nancy
	DIANA MARIMON CHICA.	50988535	manipuladora	3103636032	Diana M.
	ROSA elena Hernandez Bravo	1092523.667	manipuladora	3205207076	Rosa H.B.
	Liesel Dayana Matos Pérez	1072525677	Manipuladora	3014249134	Liesel Dayana Matos.
	Nidolina Niño Carmen	26.116.341	Manipuladora.	3105292861	Nidolina Niño.
	Sonia Baez Cordoba	26116809	manipuladora	3146931	Sonia Baez Córdoba
	Irma metrio Urango	26130080	manipuladora	3218884440	Irma metrio
	Jiseth Guerrero. Cortes	50.989727	Manipuladora	3002262324	Jiseth Guerrero
		50 9888621	manipuladora	3006	
	Nellys Morales B.	50987799	Manipuladora.	3147619578	Nellys Morales. B
	Yiseth ESPitia M	80670213	Manipuladora	3005304659	Yiseth Espitia
	Dinauris Urango Jimenez	1072526794	Manipuladora	3005728173	Dinauris Urango
	LUZMARINA. C	50989-827	manipuladora	3006008	LUZMARINA
	YAIRA MURILLO V	50988552	manipulador.	3045349371	YAIRA
	Esther Buitrago El	32736052	manipuladora	3002403251	Esther Buitrago
	Anacleta Correa M.	50988109	Manipuladora	3006390882	Ana

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

	Enadis Oyuendo L.	30660917	manipuladora	3226267373	Enadis Oyuendo L.
	Tina Hernandez S.	1'010057385	Manipuladora	3105303593	Tina
	Gladys Cuadrado B	50982160	manipuladora	3013460566	Gladys
	Luz Divina HERRERA GOMEZ	32848430	Manipuladora	3052966335	Luz Divina H. G.
	Sandra Correa Cantillo	50989254	Manipuladora	3106556144	Sandra C.
	Maricela Bello	30662107	Manipuladora	3017041733	Maricela
	V Santo T G S	26/1875	manipuladora	3137805919	V C L G S
	Libia Gomez Posso	30664899	Tomas Santo	3146279911	Libia Gomez
	Milena P Gomez B	50988917	tomas santo	3222921806	Milena P Gomez
	Maricela Diaz G.	50987543	Manipuladora	3135535815	Maricela Diaz
	Yohana Tamara L	50989300	Manipuladora	3013407209	Yohana
	Neidis Morelo	1072522228	Manipuladora	3145086855	Neidis

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 DE MOÑITOS- I.E OBDULIO MAYO SCARPETA	FECHA: 7 y 8 de abril de 2021
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: YEINNER PELUFFO SEGURA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Yeinner Peluffo Segura

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 Preparar 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 especificas 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: Yeinny Peluffo Segura
Tema: BPM, Buenas prácticas de Manufactura, Covid 19.
Lugar: IE Abdulio Mayo Scarpetta, Municipio de Montería

Acta N°: 1
Fecha: 7 y 8 de Abril de 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	angela Gonzalez	39321051	manipuladora	3116587286	angela
	Katherine Velasquez Anaya	1063719950	manipuladora	3234661299	Katherine Vela
	Jaidy Johana castro	52712854	Manipuladora	3217168565	Jaidy castro
	Yoanis Avila	1001590468	manipulador	3217797483	Yoanis
	Ana Victoria Cardozo	1068737708	manipulador	3103692645	Ana Vic.
	Alexandra Hernandez Solano	1063777709	manipuladora	3127627850	Alexandra H.S.
	Yerlis Tehevan Velasquez	1063716857	Manipuladora	3145690625	Yerlis
	Maria E Muñoz M.	1070811776	Manipuladora	3126234[illegible]	Maria M.
	Margarita Madera M	50972161	Manipuladora	3137669264	Margarita M
	Kelly Castro M	1063721583	manipuladora	3226271184	Kelly Castro
	Amelis Padilla Diaz	50968229	Manipuladora	3135604264	Amelis Padilla
	Ludis castro	26746057	manipulador	3217442768	Ludis Castro
	Merlys Bohorquez M	1063716106	Manipulaadora	3217192658	Merlys B M
	Maria A. Morelos V	1063724395	Manipuladora	3003354969	Maria Morelo
	Yaniris Lopez Silgado	1070806633	Manipuladora	3216764766	Yaniris.
	Hanio barrios agresott	1063155490	Manipuladora	3126278084	Hanio barrios

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

	Lidis cavadia nelia	1143350826	manipuladora	3217227168	Lidis cavadia
	BeHY Ulds Berna	26139776	Manipuladora	3106062828	
	Yanis Freiran Benitez	1063719557	Manipuladora	3108333281	
	Luz edith Sibaja Perez	1063720302	Mani Puladora	3135583337	Luz
	Ester padilla Movilla	26147129	Manipuladora	3215524126	Ester
	Cecilia casiani Rocha	34882763	Manipuladora	3126784291	cecilia
	Francisca Padilla R	26146099	Manipuladora	3204986026	Francisca
	Chela Mairoga P.	45555877	Manipuladora	3127554250	Chela
	Daniela lopez Avilez	1063725358.	Manipuladora	3122072392.	Daniela
	Diana luz. lopez castro.	50.972.328	mani Puladora.	3106215997	Diana.
	Nohora Cecen C	50968617	Manipuladora	3147665653	Nohora C.C
	Gregoria Tovar Doria	26747643	Manipuladora	3118821099	Gregoria
	Yumaicinda morelo	1068579265	manipuladora	3127634698	Yuma morelo
	Yioneys carmona Fuentes	1063139797	manipoladora	3216635972	Yioneys carmona
	Diana Dias mejia	1065721445	mani Puladora	3215396046	Diana Dias
	Maisela marrugo Real	50864729	manipoladora	3145966332	maiselay ale R
	Sindy silva Pitalua	1063724888	manipuladora	3143521157	Sindy silva
	Marledis Rayares	30668037	manipuladora	3116671788	marledis R
	mariaelena Rayares	26747838	manipuladora	3227266998	mariaelena

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE SAN BERNARDO DEL VIENTO - I.E SAN FRANCISCO DE ASIS	FECHA: 9 Y 10 de abril de 2021
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: YEINNER PELUFFO SEGURA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Yeinner Peluffo Segura

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 Preparar 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: Yenner peluffo Segura.
Tema: BPM, Buenas prácticas de Manufactura, covid 19.
Lugar: Municipio de San Bernardo del Viento, Ese San Francisco de Asís

Acta N°: 1
Fecha: 9 y 10 de Abril de 2021.

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Anyi Batista Anaya	1070817499	Manipuladora	3205103313	Anyi
	Yosneida Medrano H	1070874566	Manipuladora	3002309778	Yosneida
	Keila Benitez mata	1070817011	Manipuladora	3235462559	Keila Bm.
	Denis Velasquez polo	50.970983	Manipuladora	3148786282	Denis Velasquez
	Inés Segura Posso	50874208	San Blas Junin	3116305819	Ines Segura.
	Yamelin Gonzalez L.	50964400	Jose Manuel	3225612608	Yamelin
	Teresa Cerpa	1070866961	San francisco cede 1	3137945826	Teresa. Cerpa
	Mariela Montesino.	50969874	S B Jonin	3128954423	Mariela M
	Rebeca cuadrado g.	50970253	vereda marin	3176746542	Rebeca cuadrado
	ERIKA Nuñez Hernandez	1070810470	sanfrancisco cede 1	3208873797	ERIKA N.
	Nubis Esther Angulo Gallego	1070815459	Caño Grande	3205360589	Nubis E Angulo G
	Elsanir polo zurita	1073815324	elcastillo sede Principal	3215019501	elsanir polo
	Dina luz Genes Herrera	50971024	Manipuladora	3115390845	Dina Genes
	Mariadsobeida	50.968399	manipuladora	3227808382	Mariadsobeida
	Yaqueline Herrera	1070824940	Manipuladora	3206492282	Yaqueline
	Lidis Salas	1070807006	manipuladora	3225689188	Lidis

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

	Lisney Tordecilla Bravo	1070816232	manipuladora	3223465727	Lisney Tordecilla
	Yaris P. Ruiz D.	45533662	Manipuladora	3103661229	Yaris P Ruiz D
	Naredis Pinto Dl	26138004	Manipulagolora	3135294004	Naredis Pinto
	ANALUIS Herrera Zarante	1063746377	manipuladora	3278973577	ANALUYS
	Dina Luz Alvarez Diaz	1070817934	manipuladora	3117064469	Dina L.
	Nasly Gomez Padilla	50.969581	manipuladora.	3015868595	Nasly Gomez
	Alba Gonzalez Anaya	1070.811417	manipuladora	3154813237	Alba Gonzalez
	Nidia Arteaga Cenes	1070879436	manipuladora	3145274458	Nidia
	Yeraldin Cadena	1070824151	Manipuladora	3002226249	Yeraldin
	Nuis Rawles	1003457214	manipuladora		Nuis
	Alba Lopez Torres	1070807804	Manipuladora	3207358594	Alba López
	Maruseli Cogollo M	50976075	Manipuladora	3107303631	Maruseli Cogollo M
	Carmen Blanco	1070808318	manipuladora		Carmen.
	Mailer Altamiranda P	1070810938	camino Real	3205520168	mailer
	Yanelsi Avila Diaz	50971304	manipuladora	3008426921	Yanelsi Avila
	Deira Diaz Espitia	1070821.656	Manipuladora	3205198688	Deira Diaz Espitia
	IRLENIA ZARANTE HERRERA	1067431520	manipuladora	3135926788	Irlenia Zarante
	Lina Zarante Franco	1070820883	Manipuladora	3106554748	Lina Zarante.
	Yuris Ticona Doria	1070809354	Manipuladora	3148700794	Yuris Ticona
	Tatiana Vega	1.070822649	Manipuladora	3235024059	Tatiana Vega

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

	Mariana Correa H	50969022	Manipoladora	3146378147	Mariana C. H
	Nini Yohana Diaz Morelo	50970754	Manipuladora	3277472793	Nini Yohana
	Yenys Elena Martinez Lopez	1003561853	Manipuladora	3105849487	yenys Martinez
	Luisa f Barrios S.	50972004	Manipuladora	3002371905	Luisa f Barrios
	Nayra Maria Osorio Romero	1070982331	Manipuladora	3008456579	Nayra Osorio

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE PURISIMA- I.E JUAN XXIII	FECHA: 16 y 17 de abril de 2021
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: YEINNER PELUFFO SEGURA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Yeinner Peluffo Segura

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 Preparar 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 te toca al pueblo

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Dirigido por: Yeinner pelufo segura.
Tema: BPM, Buenas practicas de Manipulacion, covid 19.
Lugar: Municipio de puerto escondido

Acta N°: 1
Fecha: 16/17/18 abril de 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Gladys Bastidas C.	64870135	Manipuladora	3046628702	
	Nadine Orozco Benitez	50987820	Manipuladora	3215322289	
	Judis Hernandez G.	26007802	manipuladora	3178333582	Judis Hernandez
	Nasly Guerrero.V	30 652.428	Manipuladora	300 7079824	Nasly Gue
	Kelix orozco suarez	1.131170075	manipuladora	3173053199	Kelix O.
	Leidy donado Hernandez	45549783	Manipuladora	312 8766955	Leidy Donado
	Akenis Siena	1193067551	manipuladora	3213368132	Akenis Siena
	Mercedes Aisiris H	30-655.504	Mercedes Aisiris	3737967058	Mercedes Aisiris
	Yovanys Perez Hoo.	26008803	manipuladora	3146011249	Yovanys Perez.
	Yirley Uluaris G	26.008162	manipuladora	3215099	Yirley Uluaris
	Marelvis Vila	1003369081	manipuladora	3183655081	Marelvis
	Ramadez Ayola A	26.002564	Manipuladora	3113226545	
	Silvia Lopez Barboza	26007876	Manipuladora	3017833582	Silvia Lopez B.
	Estiven Molina	1032471437	Manipuladora	3233446320	Estiven M
	Kelly Yohana Paz Acosta	1003368149	Manipuladora	3002630616	Kelly Yohana
	Bibiana Arcila Quiñonez	1146434281	manipuladora	3216591723	Bibiana A.

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

	Gloria Lugo Guerra	26.008249	manipuladora	3012709708	Gloria Lugo
	Zulima Marcela López	26.007719	Manipuladora	3017880506	Zulima Miguel

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

ACTA DE CAPACITACION N° 1

LUGAR: MUNICIPIO DE MOMIL- I.E JOSE FRANCISCO DE CALDAS – SEDE SANTANDER	FECHA: 14 Y 15 de abril de 2021
HORA: 7 AM	DURACION: 10 HORAS
DIRIGIDA POR: YEINNER PELUFFO SEGURA ING. DE ALIMENTOS	FIRMA: Yeinner Peluffo Segura

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 Preparar 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: Yeinni Peluffo Jegon
Tema: BPM, Buenas prácticas de Manufactura, covid 19.
Lugar: Municipio de Montelíbano IE José Francisco de Caldas

Acta N°: 1
Fecha: 14 15 de abril de 2021

N°	NOMBRE	N° CÉDULA	CARGO	N° DE TELÉFONO	FIRMA
	Cecilia Tejeda conde	50988235	manipuladora	3004985340	Cecilia Tejeda
	Cristina Hernandez Hidalgo	50.982.438	manipuladora	3044454654	Cristina Hernandez Hidalgo
	Liliana Escobar S	50.882267	Manipuladora	3215019295	Liliana Escobar
	Yhohanna Pulo Lozano	1065376815	Manipuladora	3127065333	Yhohanna
	Mirela Rojas Ruiz	1.065372862	Manipuladora	3113291434	Mirela Rojas
	Edis Florente M.	50881877	Manipuladora	3218674529	Edis
	Soledad Carrascal S.	44468860	manipuladora	3145742812	Soledad
	Yoleida Romero B.	50880883	Manipuladora	3205323294	Yoleida R.
	Liney Peñate Suarez	23029762	Roblesito	3127273244	Liney P.
	Maribel Ibañez P	50.883760	Francisco Jose de caldas	3117882536	Maribel Ibañez