ACTA

FECHA: 29/07/2025, Bogota

HORA: 16:30

LUGAR: Jardín Infantil Emma y Antonio .

TEMA: Instructivo servido y distribución de alimentos

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Desarrollo de la experiencia
3. Evidencias fotográficas

DESARROLLO:

Se realiza sensibilización con el fin de establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

Actividades Instructivo Servido y Distribución de Alimentos:

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón	Personal del servicio de alimentación	No Aplica

4	Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios.	Personal del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos. FOR-

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos
En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo con lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2: Alistamiento del Menaje

- Higiene de Utensilios: Todos los implementos deben estar lavados, desinfectados, secos y listos para usar. Se deben evitar manipulaciones excesivas y no se debe servir con las manos o guantes sucios.
- Uso de Guantes: Si se utilizan guantes, deben estar limpios y en buen estado, evitando humedad y contaminación interna.
- Pruebas de Alimentos: Para probar alimentos, se usan dos cucharas; la que se usa para probar no debe reutilizarse sin desinfección.

ACTIVIDAD 3: Porciones y Preparaciones

- -Consulta de Minuta: Es necesario consultar la minuta patrón para conocer las porciones según el grupo de edad de los beneficiarios.
- -Utensilios Estandarizados: Se deben usar utensilios estandarizados para medir las porciones y un plato modelo debe pesarse antes de servir.

ACTIVIDAD 4: Servido y Distribución

- Presentación de Alimentos*: Los alimentos deben servirse en menaje limpio y seco, y nunca en la mano.

- Distribución en Platos: Los alimentos deben ser entregados en platos o bandejas, evitando el contacto directo.

- Servido de Frutas: Las frutas se sirven individualmente, según la presentación definida.

- Transporte y Tiempo: Los alimentos deben transportarse cubiertos y el tiempo entre servido y distribución no debe exceder 15 minutos para asegurar la inocuidad.

- Postres: Deben servirse en platos adecuados y nunca en los mismos platos que otros alimentos.

Estas pautas aseguran un servido de alimentos seguro, higiénico y adecuado a las necesidades de los beneficiarios, se realiza dicha socialización con todo el personal de la unidad operativa Emma y Antonio puesto que todos realizan la manipulación de alimentos en el momento de brindar o suministrar los alimentos a cada niño y niña de la unidad operativa además es importante resaltar que se debe dar cumplimiento a la educación y capacitación de educación sanitario en donde se garantice que todo el personal es idóneo para manipular los alimentos.

De este modo se realiza el cierre de dicha socialización, respondiendo a las inquietudes del personal de la unidad operativa.

Realizado por: Engie Marcela Fagua Rativa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GES[illegible]N DOCUMENTAL

FORMATO PLAN[illegible] DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: [illegible] Lugar o Localidad o Sede [illegible] 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: [illegible] 5. [illegible]pendencia responsable:

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		Entidad / Dependencia	[illegible]0. Rol / Cargo	[illegible]. Planta / ontratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	CARLOS EDUARDO SAENZ VELASQUEZ	C.C	80728309	[illegible]EMMA Y ANTONIO	RE SE[illegible]NSABLE DEL IO	CO[illegible]TRATISTA	JARDINEMMAYANTONIO@GMAIL.COM	3143052214	
2	XIOMARA VANESA PENNA MOREA	C.C	1020761890	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A PRIMERA IA	CO[illegible]TRATISTA	IDALIDMOREA.08@GMAIL.COM	3112555000	
3	CHRISTIAN CASTRILLON CORREA	C.C	1024508102	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A PRIMERA IA	CO[illegible]TRATISTA	CAICEDO030@GMAIL.COM	3125019400	
4	LUISA FERNÁNDA BLANDON CORREA	CC	1033725264	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA IA	CONTRATISTA	luisablandon90@hotmail.es	3102907297	
5	LEIDY MILENA DÍAZ ÁLVAREZ	C.C	1013624999	[illegible]EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA IA	CONTRATISTA	lemidial@hotmail.com	3142990150	
6	YURI CAROLINA LÓPEZ PÉREZ	CC	1012375493	JI EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA IA	CONTRATISTA	carolina01_08@hotmail.com	3124448681	
7	**ISABEL** CRISTINA **ROJAS CÉSPEDES**	CC	65707607	JI EMMA Y ANTONIO	AT IN[illegible]ÓN A LA PRIMERA IA	CONTRATISTA	Juanse0715@gmail.com	311545969	
8	BRAYAN DANIEL GONZÁLEZ CUADROS	C.C	1000729592	JI EMMA Y ANT[illegible]ONIO	MA AL[illegible]ULADOR DE TOS	CONTRATISTA	brayanda0522@gmail.com	3015054059	
9	ENGIE MARCELA FAGUA RATIVA	cc	1024517881	JIEMMAY ANTO[illegible]NIO	AT INF[illegible]ÓN A LA PRIMERA CIA	CONTRATISTA	Marcela.fagua@gmail.com	3195894775	
10	NICOLAS STIVEN BELTRAN BARBOSA	CC	52709120	JI Emma Y ANT[illegible]NIO	AU GE[illegible]AR DE SERVICIOS ALES	CONTRATISTA	Nicolasstivenbeltranbarbos@gmail.com	3244801789	
11	LUZ MARINA LEAL ESTUPIÑÁN	CC	65749166	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	ATE INFA[illegible]ÓN A LA PRIMERA CIA	CONTRATISTA	luzmalees@hotmail.com	3208129178	
12	CRISTOPHER ANDRES CAÑON QUITIAN	CC	1000618164	JI WMMA Y ANT[illegible]ONIO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	CCANONQUITIAN@GMAIL.COM	3205483182	
13	NIDIA PATRICIA MARTÍNEZ ROCHA	CC	52709120	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Paticoro.79@gmail.com	3124705762	
14	WILSON YERI PACHECO CONTRERAS	CC	79734513	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Clubwilpa@hotmail.com	3114700505	
15	ADRIANA PATRICIA BUITRAGO GONZÁLEZ	CC	23653273	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	akanab26@hotmail.com	3158068333	
16	LIDIA JANID BEJARANO PINZON	CC	1024473333	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Janidbejarono@gmail.com	3213756039	
17	CARMENZA BALLEN PINZON	cc	53177224	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	carmenza2128@hotmail.com	3102501049	
18	JASBLEIDY BARRERA MANÍOS	CC	1023891951	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	jasbleidy815@gmail.com	3209506129	
19	NOHEMI AYALA PARADA	CC	53140172	JI EMMA Y ANT[illegible]NIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	NAYALAUT@GMAIL.COM	3163345660	
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la r[illegible]nsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectaran mediante este regist[illegible]ntiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debe dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el T[illegible]rajo.

Powered by CamScanner