ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de Julio de 2025

HORA: 10:30 am – 12:00 pm

LUGAR: J.I.C Portal de los Sueños

TEMA: Sensibilización a manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación

ASISTENTES: Responsable de la unidad operativa, manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación y nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Sensibilización a manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación

DESARROLLO:

La nutricionista asignada a la unidad operativa realiza el seguimiento a la operación mensual del servicio de alimentos, en donde se evidencia rotación del personal manipulador de alimentos y a la vez, diferentes aspectos que deben ser reforzados con el objetivo de llevar a cabo el funcionamiento óptimo del servicio de alimentación, teniendo en cuenta los diferentes criterios a evaluar y formatos que se deben diligenciar.

Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, se realiza una sensibilización con las manipuladoras de alimentos durante y después del tiempo de comida del almuerzo, partiendo de la necesidad identificada. Como parte de la sensibilización, se refuerzan los siguientes temas:

- Tamaño de porción por rango de edad y nivel

- Uso de utensilios dispuestos en el servicio de alimentación para cumplir con el gramaje establecido para cada grupo de alimento, según el rango de edad
- Importancia del plato muestra, previamente pesado, para cumplir con el gramaje de la porción servida en cada grupo de alimentos, entendiendo que por cada nivel y/o rango de edad se debe contar con un pato diferente, teniendo en cuenta la diferencia en el gramaje establecido
- Rangos de temperatura seguros para las preparaciones calientes y las preparaciones frías, durante la preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Uso adecuado del uniforme completo en todo momento, específicamente durante la manipulación de los alimentos, evitando el uso de accesorios como anillos, aretes, manillas, uñas largas y/o esmalte de uñas.
- Orden secuencial a llevar a cabo en el momento del servido, con el objetivo de cumplir con los tiempos y temperaturas establecidos
- Procesos y formatos a realizar, diligenciar y tener en cuenta, durante la recepción de las materias primas

De igual forma, se resuelven dudas que surgen durante el proceso de sensibilización con las manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Romero Maldonado	Nutricionista	SLIS- RUU	
Nelly Vargas Daza	Responsable Servicio	Sic portal de los S.	

Anexos:

Elaboró: Laura Romero Maldonado