Lugar	Comunidad de Cuidado Los Robles
Fecha	25/11/2025 01:00 pm – 2:00 pm
Tema	Seguridad en el servicio de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVOS 3. METODOLOGIA 4. MATERIALES 5. REGISTRO FOTOGRÁFICO 1. INTRODUCCION: La seguridad en el servicio de alimentos busca garantizar que los productos ofrecidos sean inocuos y de calidad, evitando riesgos de contaminación y protegiendo la salud de los consumidores. Para lograrlo, es fundamental aplicar buenas prácticas de higiene personal, manipulación adecuada, control de temperaturas y limpieza constante de utensilios y superficies, promoviendo así confianza y bienestar en quienes reciben el servicio. 2. OBJETIVO: Brindar a los manipuladores de alimentos conocimientos básicos y prácticos sobre seguridad e higiene en el servicio de alimentos, con el fin de garantizar la salud de los consumidores y prevenir riesgos de contaminación. METODOLOGIA: La capacitación sobre seguridad en el servicio de alimentos se desarrolló con el propósito de fortalecer las prácticas de higiene y manipulación segura entre las manipuladoras de alimentos, resaltando la importancia de su labor en la protección de la salud de los consumidores. A través de una metodología sencilla, participativa y práctica, se abordaron aspectos clave como la higiene personal, el control de temperaturas, la prevención de la contaminación cruzada y la limpieza de utensilios y superficies, promoviendo así una cultura de responsabilidad y compromiso con la calidad y seguridad en el servicio de alimentos. Durante este espacio se abordan los aspectos clave de la seguridad alimentaria **Higiene personal** - Lavado de manos en cinco momentos críticos: antes de manipular

alimentos, después de usar el baño, después de tocar superficies sucias, después de manipular alimentos crudos y antes de servir.
- Uso correcto del uniforme: ropa limpia, cabello recogido y cubierto, uñas cortas y sin esmalte, evitar accesorios como anillos o pulseras.
- Importancia de la salud del manipulador: no trabajar si se presentan síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos intensa).
- Manipulación segura de alimentos
- Separación de alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Uso de utensilios limpios y exclusivos para cada tipo de alimento.
- Evitar el contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo (usar pinzas, guantes o cucharas).

Control de temperaturas
- Mantener alimentos fríos a menos de 5 °C y calientes por encima de 60 °C.
- No dejar alimentos perecederos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Uso de termómetros para verificar temperaturas en refrigeradores y hornos.

Limpieza y desinfección
- Limpieza frecuente de superficies de trabajo, utensilios y equipos.
- Uso adecuado de productos de limpieza y enjuague para evitar residuos químicos.
• Manejo correcto de residuos: separar orgánicos e inorgánicos, mantener recipientes tapados.

Actitud en el servicio
• Servir los alimentos con orden y cuidado, evitando derrames o contaminación.
• Mantener un trato respetuoso y cordial hacia los comensales.
• Promover la cultura de seguridad alimentaria como parte de la calidad del servicio.

3. MATERIALES: computador, hojas, esferos

4. REGISTRO FOTOGRÁFICO


25/11/2025, 1:14:52 p.m.
Silvania
Cundinamarca
Colombia
Subia Central


25/11/2025, 1:14:32 p.m.
Silvania
Cundinamarca
Colombia
Subia Central

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado Los Robles
	Alejandro Rodríguez	Gastrónomo	Comunidad de cuidado Los Robles
	Lina Córdoba	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	Rosa Mora	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	Yulieth Toro	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	Marcela Garzón	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	- Aplicar las medidas preventivas en su rutina diaria - Reportar oportunamente cualquier signo de plagas - Mantener limpieza y orden en las áreas de trabajo - Participar activamente en futuras capacitaciones	Área de Nutrición Área de Servicio de Alimentación	Todos los meses durante el convenio.
Próxima reunión	Se realizará en diciembre de 2025		
Elaboró	Anys Gisset Arias Vásquez – Nutricionista		