Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	16/10/2025 11:00 am – 11:50 am
Tema	Capacitación de Buenas prácticas de manufactura: manejo de eventualidades en el servicio de alimentos y socialización del Instructivo servido y distribución de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Saludo y aplicación del Pretest 2. Capacitación BPM: manejo de eventualidades en el servicio de alimentos 3. Socialización del Instructivo servido y distribución de alimentos 4. Aplicación del Postest y cierre INTRODUCCIÓN: La capacitación en el manejo de eventualidades en un servicio de alimentos es fundamental para garantizar la seguridad, la calidad y la continuidad en la prestación del servicio. Contar con personal preparado permite responder de manera oportuna y adecuada ante situaciones imprevistas que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos, la salud de las personas mayores o el normal desarrollo de las actividades. A través de estas jornadas formativas se busca fortalecer los conocimientos y habilidades del equipo de trabajo, promoviendo una cultura de prevención, actuación responsable y mejora continua dentro del establecimiento. RECURSOS: Teléfonos, wifi, links de evaluación, esfero, listado. METODOLOGÍA: La actividad formativa se desarrolló mediante una metodología participativa, orientada a la identificación de conocimientos previos y al fortalecimiento de competencias específicas, a través de las siguientes estrategias: Mesa redonda: Se implementó una dinámica de mesa redonda con el objetivo de fomentar el intercambio de ideas, promover la reflexión colectiva y facilitar la identificación de percepciones y experiencias previas relacionadas con la temática abordada. Lluvia de ideas: Se utilizó la técnica de lluvia de ideas para recoger de manera espontánea y colaborativa los aportes del grupo, permitiendo así identificar intereses, dudas recurrentes y temas de relevancia para los participantes. Análisis del pretest: Se realizó un análisis de las respuestas del pretest aplicado previamente a los participantes, con el fin de diagnosticar el nivel de conocimiento inicial y establecer las principales brechas de aprendizaje. A partir de la información recabada mediante estas estrategias, se estructuró y desarrolló la sesión de capacitación, asegurando la pertinencia y adecuación de los contenidos a las necesidades del grupo. DESARROLLO: 1. Saludo y aplicación del Pretest: Se da la bienvenida a la reunión y se procede a realizar la aplicación del pretest, en el cual se evidencian los siguientes resultados: 





2. Capacitación en Buenas Prácticas de manufactura: En las unidades operativas pueden ocurrir eventos que alteren el normal desarrollo de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación, estos eventos pueden clasificarse en externos e internos así:

Eventos externos: son aquellos eventos que pueden causar alteración en la prestación de los servicios sociales y no dependen de la unidad operativa, de la SDIS o del operador como son, cortes en la prestación de los servicios de acueducto, energía, gas, eventos sísmicos, inundaciones por aumento en la pluviosidad o situaciones de emergencia.

Eventos internos: cierres temporales o parciales de las unidades operativas por arreglos locativos, periodo de vacaciones, daño de equipos de refrigeración y/o congelación, daños de equipos para la preparación de alimentos, daños en el sistema eléctrico de la unidad operativa por fluctuaciones en las corrientes eléctricas, daños en la red interna de conducción de gas, daños en las tuberías de agua potable y aguas residuales, variación de asistencia de los participantes. Por lo anterior se hace necesario .
Se debe informar al Coordinador o Responsable toda eventualidad identificada en la unidad operativa que pueda afectar la prestación del servicio de alimentos.
Es conveniente tener disponible los números de atención de emergencia de las empresas de servicios públicos, así como los números de atención y correos electrónicos de los profesionales del área correspondiente de la SDIS para establecer comunicación en el momento que se identifiquen eventualidades por daños externos o internos según corresponda.

Se recomienda llevar un registro de las eventualidades que afecten la prestación del servicio de alimentación presentadas en la unidad operativa, en el que se especifiquen el nombre de la persona de la empresa de servicios público o profesional del área correspondiente de la SDIS a la que se les informó la situación presentada, así como la respuesta emitida frente a la solicitud realizada.

Eventos externos

Cortes del servicio de energía: Los cortes del servicio de energía generan alteración de

	la cadena de frio de los alimentos en refrigeración y congelación que puede alterar la inocuidad de estos. Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio: deberán asegurar la cadena de frio de los alimentos mediante la consecución de equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frio. Corte inesperado en el servicio de energía: llamar a la empresa que presta el servicio de energía con el fin de definir el tiempo que durará el corte para tomar las acciones respectivas. **Cortes del servicio de acueducto:** Los cortes del servicio de agua genera repercusiones operativas en el servicio de alimentación, ya que en los procesos de almacenamiento, preparación, servido, limpieza y desinfección y lavado de manos, se precisa de disponibilidad de agua, las unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento con capacidad para operar uno o dos días de acuerdo a la capacidad de los tanques, número de participantes y horas en que se presta el servicio a los participantes. Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de agua superior a un día por corte programado, cortes imprevistos por daño de tuberías internas o externas deberá seguir los siguientes pasos: • Comunicarse con la empresa de acueducto y alcantarillado • Solicitar mediante llamada telefónica a la empresa de acueducto la prestación del servicio de carro tanque, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento. • Informar a la empresa en el momento de la llamada que el servicio de carrotanque es prioritario para la prestación del servicio de personas en condición de vulnerabilidad. • Una vez llegue el servicio de carrotanque a la unidad operativa se debe verificar que cuente con licencia sanitaria, de acuerdo con lo contenido en el Programa de abastecimiento de agua potable del plan de saneamiento. • Hacer uso de elementos desechables de material biodegradable como vasos, cubiertos, platos. • Solicitud de cambio de preparaciones al Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa para optimizar el uso de agua. **Cortes del servicio de gas:** Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas deberán seguir los siguientes pasos: • Reporte de daños externos a la unidad operativa (centro de medición): el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa Gas Natural e informar sobre la presunción de daño en el centro de medición para que se programe la revisión y/o reparación, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento. • Reporte de falta de suministro en la zona: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa Gas Natural solicitar a la empresa de gas domiciliario la definición del tiempo de corte del servicio. **Acumulación de residuos sólidos:** Cuando se presente variación o no cumplimiento en la frecuencia de recolección de residuos sólidos se deberá seguir los siguientes pasos: • Comunicar a la empresa prestadora del servicio de recolección la novedad e informar que la recolección de residuos es prioritaria, teniendo en cuenta la cantidad de residuos generados a diario, revisar el número de contacto en la factura o recibo. • Registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al referente local de la Subdirección Administrativa y Financiera. • Cumplir con el plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS. ***Eventos internos***

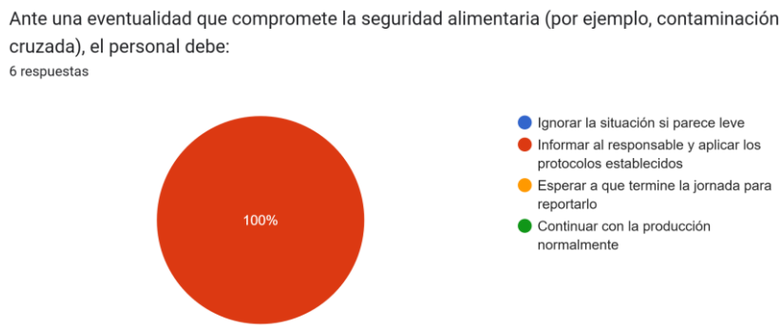
	Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico: puede generar la ruptura de la cadena de frio, que asegura la calidad microbiológica de los alimentos. En este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a daño durante el periodo en que el equipo o equipos para refrigeración o congelación no funcionen. Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas: cuando hay daño en los equipos durante la cocción de los alimentos y no hay otra opción dentro de la unidad operativa para terminar la preparación en el lapso de una hora, los alimentos deberán desnaturalizarse de acuerdo a protocolo de desnaturalización de alimentos. El Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa deberá realizar cambio de preparación acorde a la disponibilidad de alimentos y al servicio social. Cierres temporales o parciales de las unidades operativas: pueden darse por diferentes eventos, en este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a vencimiento o daño durante el periodo en que la unidad operativa este cerrada. Derrame de residuos sólidos: Si se presenta un derrame de residuos sólidos no peligrosos o peligrosos (RESPEL), se deberá seguir el Plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS) o en Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP), según el caso y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales. Derrame de sustancias: En el servicio de alimentación se maneja con alta frecuencia productos químicos para la higienización, por esta razón se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos usados, con el fin de seguir las indicaciones de manipulación y medidas de control en caso de presentarse un evento de derrame. Para atender el derrame se deberá seguir el plan de contingencia contenido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP) y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales. 3. Socialización del Instructivo servido y distribución de alimentos 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 a lo establecido en el Plan de saneamiento. 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso. Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección. 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones: Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas. En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

	Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes: En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos: • Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús. • Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado. • En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable. • Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos. • El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación. • Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación. • Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja • Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio. Temperaturas de conservación de los alimentos preparados • Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura. • Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura. • Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC. • De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida. • Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad. • Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa. Estandarización del servido y distribución • La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: • Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. • Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10%

por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.

- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

4. Aplicación del Postest y cierre: Se procede a aplicar el postest a fin de evaluar el aprendizaje adquirido, encontrando, lo siguiente:







REGISTRO FOTOGRÁFICO



Anexo: listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	Noviembre/2025		
Elaboró	Giovanna Ramírez		

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: BPM: Manejo de enfermedades en S.A - Inst. Servido y distribuci. 2. Lugar o Localidad o Sede: cc- Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 16/10/2025 11:00 - 11:50

4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez Rios 5. Dependencia responsable: NUTRICIÓN.

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Ana Mariela Vela	cc	35250546	cc. Hogar San Jose Saramita	operaria de cocina	Contratistca	marielavelaess@gmail.com	3114540459	Mariela Vela
2	Lina Becerra	cc	1070608586	cc Hogar San José Saramita	operaria de cocina	Contratista	marcela020@gmail.co	3118287585	Lina B.
3	Andrea Cortes	cc	1064744478	cc Hogar San Jose Saramita	operaria de cocina	contratista	andrea5940@gmi	3025987620	Andrea C.
4	Sandra farfan	cc	5793076	cc Hogar San Jose Saramita	Operaria de cocina	contratista	sandramylena fotansantiago@gmail	3249171514	
5	Diana Yeimin Ruiz	cc	1069760883	cc Hogar San Jose Saramita	operaria de cocina	contratista	ruizdiana040@gmail.com	3102103471	Diana Ruiz
6	Michael Rodriguez Hernández	cc	1071541276	cc Hogar San José Saramita	T. Cocina	Contratista	Mairkgs@hotmail.com	3126247076	
7	Giovanna Ramirez	cc	52881685	cc Hogar San José Saramita	Nutricionista	Contratista	nutricion.saramita20@gmail.com	3233021645	
8	Diana Marcela Carvajal	cc	46378073	cc Hogar San José Saramita	Coordinadora	Contratista	carvajalmarcela9471@gmail.com	3228466950	Diana M. Carvajal