Lugar	*COMUNIDAD DE CUIDADO LAS BRISAS*
Fecha	*26/01/2026 10:00-11:00 AM*
Tema	*INDUCCIÓN ANEXO TÉCNICO, PROCEDIMIENTOS ÁREA DE NUTRICIÓN*
Desarrollo	**OBJETIVO GENERAL** Fortalecer las capacidades del personal manipulador de alimentos nuevo para garantizar la adecuada adecuación, uso y mantenimiento del área de producción, asegurando condiciones higiénico-sanitarias que protejan la inocuidad de los alimentos, la salud de los consumidores y el cumplimiento de la normatividad vigente de acuerdo a lo establecido en procedimientos y anexo técnico. **OBJETIVOS ESPECIFICOS** 1. **Socializar** los lineamientos técnicos del componente de Nutrición y Salubridad establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social para el Servicio de Comunidad de Cuidado modalidad moderada. 2. **Fortalecer las competencias del talento humano** en la correcta implementación del subcomponente de suministro alimentario, garantizando el cumplimiento de la minuta patrón, los ciclos de menú y el adecuado aporte nutricional para personas mayores de 60 años. 3. **Capacitar al personal operativo y profesional** en la aplicación de los horarios de suministro de alimentos, manejo de porciones, estandarización de utensilios y control de tiempos de ayuno. 4. **Orientar sobre el proceso de vigilancia del estado nutricional**, incluyendo la clasificación antropométrica, canalización a servicios de salud y seguimiento nutricional según los procedimientos vigentes. 5. **Sensibilizar al equipo de trabajo** sobre la importancia de la promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PPSANAF), como parte de la atención integral y humanizada a las personas mayores. 6. **Reforzar el cumplimiento de las normas de salubridad**, buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento y condiciones sanitarias del servicio de alimentación, con enfoque de riesgo. 7. **Garantizar el adecuado registro de evidencias**, formatos y soportes exigidos por la normatividad vigente, para efectos de supervisión y control institucional. **DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN**

Powered by CamScanner

	Durante la capacitación se abordaron los lineamientos generales del componente de Nutrición y Salubridad del Servicio Comunidad de Cuidado modalidad moderada, enmarcados en la normatividad vigente y en el enfoque de derechos, destacando la alimentación como un elemento fundamental para la calidad de vida y el bienestar de las personas mayores. Se explicó el rol y las responsabilidades del asociado y del talento humano en la prestación del servicio, así como la importancia del trabajo articulado para garantizar una atención integral. Se desarrolló el subcomponente de suministro alimentario, haciendo énfasis en los requerimientos de energía y nutrientes establecidos en la Resolución 3803 de 2016, la organización de los cinco tiempos de comida, el cumplimiento de los horarios de suministro y el control de los tiempos máximos de ayuno. Se abordaron las orientaciones para el apoyo en la alimentación de personas con dependencia y el uso de elementos de protección como baberos, garantizando condiciones de dignidad y cuidado. Asimismo, se explicó el concepto y la aplicación de la minuta patrón y el ciclo de menús de veintiocho (28) días, resaltando los criterios técnicos para su elaboración, las restricciones en el uso de alimentos y la obligatoriedad de su publicación visible en el servicio. Se profundizó en la importancia del análisis del aporte nutricional, incluyendo el uso de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, la diferencia entre peso bruto, peso neto y peso servido, y la estandarización de utensilios para el adecuado control de porciones. Durante la capacitación también se abordaron los lineamientos para el intercambio y modificación de alimentos, detallando los intercambios permitidos entre frutas, verduras y tubérculos, así como el procedimiento para intercambios excepcionales de alimentos proteicos, los cuales deben contar con la debida justificación y el aval institucional. De igual forma, se explicaron las condiciones para la realización de preparaciones especiales en fechas conmemorativas y cumpleaños, sin que estas sustituyan los tiempos de comida establecidos. Se socializaron los lineamientos para el suministro de alimentos en salidas extramurales y trámites de salud, enfatizando en la entrega de refrigerios para llevar bajo condiciones adecuadas de inocuidad, empaque y transporte, así como en el registro correspondiente. Se aclaró la prohibición del suministro de ración caliente fuera de la unidad operativa. En relación con el subcomponente de vigilancia del estado nutricional, se explicó el proceso de valoración inicial y seguimientos periódicos, la clasificación antropométrica del estado nutricional y la importancia de la canalización oportuna a las instituciones prestadoras de servicios de salud cuando se identifiquen riesgos nutricionales. Se resaltó la correcta consignación de la información y el manejo de las evidencias. Finalmente, se desarrolló el subcomponente de salubridad, abordando las condiciones sanitarias del servicio de alimentación, las buenas prácticas de manufactura y la implementación del Plan de Saneamiento, incluyendo los procesos de limpieza, desinfección y control. Se enfatizó en la responsabilidad

Powered by CamScanner

	del talento humano en el cumplimiento de estos lineamientos y en la importancia de mantener actualizados los registros y soportes exigidos por la normatividad vigente. **REGISTRO FOTOGRAFICO**  **NOTA ACLARATORIA EL REGISTRO FOTOGRÁFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO.**

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Lorena Cruz	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Las Brisas
	Laura Juliana Cabrera	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Las Brisas

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	*Continuar implementando adecuadas prácticas de BPMs*	*Manipulador de alimentos*	*Permanente*
Próxima reunión	*Febrero de 2026*		
Elaboró	*Laura Juliana Cabrera R / Nutricionista dietista MND 06800*		

Powered by CamScanner