Lugar	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
Fecha	*14/01/2026 – 1:30pm-2:15pm*
Tema	Inocuidad Alimentaria
Desarrollo	**ASISTENTES:** Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista **ORDEN DEL DÍA:** 1. Desarrollo de la actividad. 2. Compromisos. **DESARROLLO:** La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. En los últimos años se ha avanzado en la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria, puesto que se considera que algunos problemas pueden tener su origen en la producción primaria, es decir en la finca, y se transfiere a otras fases como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo. Los controles preventivos pueden solucionar la mayoría de los problemas de inocuidad alimentaria. Todas las personas que participan en las actividades alimentarias –desde el procesado hasta la venta al por menor–, deben garantizar el cumplimiento de programas como el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés), que identifica, evalúa y controla los riesgos importantes para la inocuidad de los alimentos. Además de reducir la posibilidad de enfermedades, las buenas prácticas de procesado, almacenamiento y conservación pueden también reducir las pérdidas postcosecha y ayudar a los alimentos a conservar su valor nutritivo. Estas son las cinco claves que la Organización Mundial de Salud sugiere para mantener la inocuidad en los alimentos, las cuáles nos ayudarán a continuar con la cadena de medidas sanitarias que iniciaron los productores. Clave 1. Mantén la Limpieza: debes lavarte las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia, durante el proceso de elaboración de los alimentos; lava y desinfecta todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos y, por último, protege los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales. Clave 2. Separa alimentos crudos y cocidos: recuerda que los alimentos crudos, como las carnes rojas, de ave y pescado tienen jugos que pueden contener microorganismos peligrosos que pueden pasarse a otros alimentos durante la preparación y conservación.

Clave 3. Cocina completamente los alimentos, con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos.

Clave 4. No dejes los alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas; refrigera los alimentos cocinados y los perecederos y no los guardes durante mucho tiempo en el refrigerador.

Clave 5. Usa agua y materias primas seguras: usa agua segura o trátala para que lo sea, selecciona alimentos sanos y frescos; elige alimentos procesados para su inocuidad, como la leche y lácteos pasteurizados; lava y desinfecta frutas, verduras y hortalizas, especialmente si se van a comer crudas y no utilices alimentos caducados.

Registro fotográfico.



NOTA: todas la evidencia fotográficas se encuentra en Drive de la comunidad de cuidado.

Se anexa:

- Pretest y postest.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

	Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura y aporte alimentario.	Nutricionista.	Diariamente.
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de febrero de 2026.		
Elaboró	*Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista*		

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: Métodos higienización equipos y utensilios. | 2.Lugar o Localidad o Sede :Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos | 3. Fecha y hora: 14/01/2026 1:30 - 2:15pm

4. Nombre responsable: Yamile Andrea Viana Osorio | 5. Dependencia responsable:Subdirección para la Vejez

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	Olga Patricia Garzon	CC	35416.880	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	mayu2270@gmail.com	313 3774129	Olga Patricia Garzón
2	Luz Aracelly Avanzazu	CC	38186933	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	aracelly.28@hotmail.com	3165314274	
3	Carmencita Palacios	CC	35250662	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	palaciosarmenzacc@gmail.com	3123706009	Carmencita
4	Yudy Andrea Espinosa	CC	1075688467	CCC Hogar Clarita Santos	Gastronoma	Contratista	yuyespinosa@gmail.com	3016480517	Yudy E.
5	Gloria Cabrejo Saenz.	CC	20759166	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	gloriacabrejosaenz@gmail.com	3137664711	Gloria Cabrejo
6	María Gilma Castro Castro	CC	47473060	CCC Hogar Clarita Santos	Coordinadora	Contratista	hogaresperanza@gmail.com	3117693692	Sor Ma Gilma C
7	Yamile Andrea Viana Osorio	CC	43256738	CCC Hogar Clarita Santos	Nutricionista	Contratista.	yamvianaf@gmail.com	3163044964	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
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 responsable 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 recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo 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 Trabajo.

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE: Gloria Cabrejo No. Cédula: 20759166

FECHA: 14/01/2026 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		X
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		X
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	X	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	X	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		X
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		X
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	X	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	X	

No. De Control	FO-NUT-033
Fecha	08/01/2026

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE: Carmenza Palasios No. Cédula: 35250662

FECHA: 14/01/2026 ÁREA: Nutricion CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		✓
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		✓
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	F	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	F	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		✓
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		✓
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	F	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	F	

No. De Control	FO-NUT-033
Fecha	08/01/2026

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE: Yudy Andrea Espinosa No. Cédula: 1095688467

FECHA: 14/01/2026 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		V
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		V
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	F	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	F	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		V
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		V
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	F	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	F	

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE: Luz Aracelly Avanzato No. Cédula: 39186922.

FECHA: 14/01/2026 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		X
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		X
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	X	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	X	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		X
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		X
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	X	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	X	

No. De Control	FO-NUT-033
Fecha	08/01/2026

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE: Olga Patricia Guzman No. Cédula: 35416880

FECHA: 14/01/2026 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		X
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		X
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	X	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	X	

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿La inocuidad se define como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante todo el procesamiento de los alimentos para que no haya riesgos en la salud una vez ingeridos?		X
2	¿La contaminación del alimento puede darse desde el momento de la producción primaria?		X
3	¿No importa que agua utilizamos para desinfectar porque en la cocción se eliminan todos los parásitos y bacterias?	X	
4	¿Los alimentos después de cocidos se pueden dejar más de dos horas por fuera y luego refrigerarlos?	X	

No. De Control	FO-NUT-033
Fecha	08/01/2026

Scanned with CamScanner