Lugar	Comunidad de Cuidado San José
Fecha	10 de febrero de 2026 7:00 a.m. a 8:00 a.m.
Tema	Evidencia Fotográfica entrega elementos de protección personal.
Desarrollo	**ASISTENTES:** Planilla de asistencia. **ORDEN DEL DIA:** 1. Registro fotográfico manipuladores de alimentos **DESARROLLO**: 1. Se realiza entrega de dotación a personal del servicio de alimentos. Entrega de los elementos de protección personal a los auxiliares del servicio de alimentos en frecuencia descritas así: Guantes de manipulación 2 paquetes semanales (para 7 personas) Tapabocas 42 unidades semanales (para 7 personas) Gorros de tela 4 unidades cada 4 meses según anexo técnico (para 7 personas). Registro fotográfico manipuladores de alimentos y auxiliares de enfermería. Para los auxiliares de cocina se realizó la primera entrega de dotación dando cumplimiento al anexo técnico en los tiempos establecidos el 30/12/2024. Segunda entrega de dotación el día 30 de abril de 2025. Tercera entrega 30/8/2025, cuarta entrega 30/12/2025. Se explica cuáles son los principales elementos de Protección Individual y su importancia: los guantes porque las manos continúan siendo las responsables de la propagación del 80% de las enfermedades infecciosas comunes, estos pueden ser útiles como barrera para proteger tanto los alimentos como las manos del manipulador, pero no deben reemplazar el lavado de manos ni garantizar una higiene perfecta si no se utilizan correctamente, el tapaboca debido a que las pequeñas gotas de saliva, que no se ven a simple vista, se esparcen al hablar, toser o estornudar y llegan a los alimentos que están a punto de ser consumidos, el uso de un gorro o cofia para evitar que los cabellos caigan sobre los alimentos, adoptando la normatividad sanitaria en relación a las prácticas higiénicas y medidas de protección, ya que no solo cumplen la función de proteger a los trabajadores, sino también evitan la transferencia de

gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos ya que el ser humano alberga microorganismos en ciertas partes del cuerpo que se pueden transmitir a los alimentos al momento de manipularlos. Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a las poblaciones más susceptibles como son las personas mayores, algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Hepatitis A. Estos microorganismos producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

Luego continuamos recalcando la importancia que tiene el uso adecuado de los EPP, invitando a tomar consciencia y utilizarlos adecuadamente durante el contacto con el alimento, puesto que es la mejor forma de proteger la salud de cada uno de las personas mayores, los trabajadores y así mismo proteger los alimentos de contaminación.

Finalizando con el agradecimiento al personal que ingresa al área del servicio o se encarga de realizar tareas de apoyo en la distribución de los tiempos de comidas a las personas mayores por la participación y atención.

Anexos: registro fotográfico y listado de asistencia personal manipulador de alimentos.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar entrega de elementos de protección personal.	Nutricionista Dietista y Técnico en gastronomía	Durante la ejecución del convenio
	Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal.	Personal Manipulador de alimentos y enfermería.	Durante la ejecución del convenio
Próxima reunión	Marzo 2026		
Elaboró	Lesly Paola Fontalvo Álvarez – 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: **ENTREGA ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL** 2. Lugar o Localidad o Sede : **CC San José** 3. Fecha y hora: **10/02/2026 Hora: 7:00 AM A 8:00 AM**

4. Nombre responsable: **LESLY FONTALVO ALVAREZ** 5. Dependencia responsable: **NUTRICION**

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	Lesly Fontalvo	CC	57106350.	CC San José	Nutricionista	Contratista	nutricionista@gmail.com	3249314214	
2	Laura Bernal	CC	1233491156	CC San José	Auxiliar de cocina	Contratista	laurabernalosorno@hotmail.com	3228542552	Laura B.
3	[illegible]	CC	1071[illegible]8379	CC San José	cocinera	planta	[illegible]@gmail.com	3203401059	
4	[illegible]	CC	1064750800	CC San José	gestionario	contratista	[illegible]@gmail.com	3207853450	
5	Daniela Alejandra [illegible]	CC	1003.904.054	CL. San José	AUX. COCINA	contratista	daniela[illegible]@gmail.com	3102786722	
6	Belquis [illegible]	CC	53171069	CC San José	aux. cocina	contratista	Belquis[illegible]@gmail.com	3273899783	
7	Adriana Molano	CC	1069727388	CC San José	AUX COCINA	Contratista	molanoadriana68@[illegible]	3CO[illegible]3622	
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.