Lugar	Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	19/02/2026 2:30 – 3:30 p.m.
Tema	Uso racional de equipos y utensilios
Desarrollo	- Objetivo -Los utensilios de cocina son herramientas esenciales en cualquier hogar o restaurante. Son necesarios para preparar, cocinar y servir los alimentos de manera segura y efectiva. Los utensilios de cocina adecuados no solo facilitan la tarea de cocinar, sino que también mejoran la calidad y el sabor de la comida. -El uso adecuado de guantes, uniformes y utensilios es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en cualquier cocina, ya que conocer cómo y cuándo utilizarlos correctamente puede evitar la contaminación cruzada y proteger tanto a los consumidores como a los cocineros. Marco conceptual **¿Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?** El mantenimiento de los equipos de cocina consiste en inspeccionar, limpiar y dar servicio regularmente a los electrodomésticos y herramientas utilizados en la preparación de alimentos. Es un componente crucial de la seguridad en la cocina, ya que ayuda a prevenir averías y garantiza el rendimiento óptimo de los equipos para evitar riesgos. 

¿Cuál es el propósito de los utensilios de cocina?

Un utensilio de cocina es una pequeña herramienta manual que se utiliza para preparar alimentos. Las tareas comunes en la cocina incluyen cortar alimentos a medida, calentarlos al fuego o en la estufa, hornear, moler, mezclar, licuar y medir; existen diferentes utensilios para cada tarea.



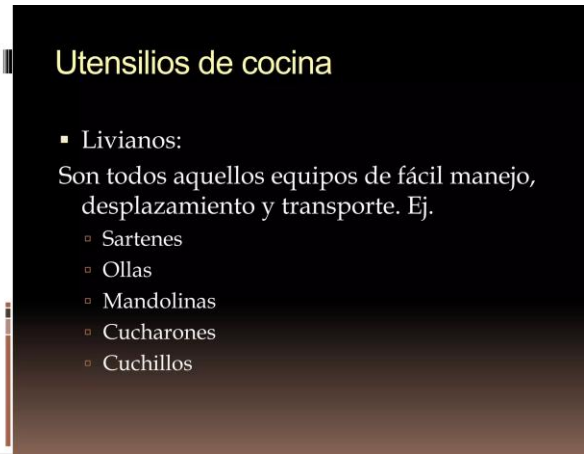
Qué son los equipos y utensilios de cocina?

Se entiende por utensilios de cocina cualquier herramienta, utensilio, electrodoméstico o máquina que ayude a preparar, cocinar y servir alimentos. Esta categoría incluye diversos artículos, desde herramientas básicas como cuchillos y tablas de cortar hasta maquinaria avanzada como estufas y refrigeradores comerciales.



¿Por qué es importante utilizar herramientas y equipos?

Las herramientas y equipos manuales son esenciales para una amplia gama de tareas, ofreciendo precisión, versatilidad y seguridad. Al elegir las herramientas adecuadas y usarlas correctamente, puede mejorar la calidad del trabajo, aumentar la seguridad y disfrutar de la satisfacción de realizar las tareas con sus propias manos.



Equipo de cocción

Sin importar el tipo de cocina que tengas o que desees construir, los equipos de cocción son utensilios imprescindibles, pues estos además de ayudar en el proceso de cocción también **ayudan a elevar las temperaturas de ciertos alimentos y acelerar ciertos procesos**.

- Horno
- Estufa
- Parrilla
- Freidora

– Equipo de refrigeración

Como su nombre indica, los equipos de refrigeración **son los encargados de almacenar diversos productos en frío con el fin de mantenerlos en perfecto estado**. Estas herramientas deben adecuarse al tipo de restaurante que tengas.

- Nevera

- Refrigerador

– Equipos de limpieza

Sin importar el tipo de cocina, **los equipos de limpieza son fundamentales**. En el caso del uso de cubiertos, platos y otros utensilios de cocina, es indispensable tenerlos en perfecto estado y completamente limpios.

- Lavavajilla

– Equipo de apoyo

Estos utensilios son usados para facilitar los procesos dentro de la cocina y pueden ir desde mesas de trabajo para cocineros hasta estanterías para almacenar productos, lo que permitirá ahorrar tiempo a la hora de preparar platillos.

2. Desarrollo del tema:

La capacitación, con una duración total de una hora, inició con una fase diagnóstica de diez minutos cuyo propósito fue identificar los conocimientos previos de los auxiliares de cocina, técnico de cocina en torno a que saben o conocen sobre el uso racional de utensilios y equipos. Para este fin se aplicó un pretest apoyado en imágenes, lo que permitió facilitar la comprensión de las preguntas y generar confianza en los participantes. Esta etapa inicial brindó un panorama general sobre la percepción del grupo frente al tema y sirvió como punto de partida para orientar el desarrollo de la sesión.
Posteriormente, se desarrolló la fase educativa e interactiva, con una duración de treinta minutos, ¿centrada en explicar el uso y la importancia de los equipos y utensilios en el servicio de alimentación?, Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?, Qué son los equipos y utensilios de cocina?, ¿Cuál es el propósito de los utensilios de cocina? En un primer momento, se realizó una presentación guiada de diez minutos con apoyo audiovisual, en la que se abordó la importancia de una adecuad preparación e inocuidad.

Finalmente, se incluyó una breve actividad con las cucharas medidoras.

La última parte estuvo destinada a aclarar dudas y para concluir, se desarrolló una fase de evaluación y cierre de cinco minutos en la que se aplicó un pos test para medir el impacto del taller, se ofreció un resumen de los aprendizajes claves y se resolvieron las dudas planteadas.

4. Materiales a utilizar

-FOR-PSS-585

-Servicio alimentos

-Lápiz, papel y Computador

-cucharas medidoras

- Gramera

5. Registro Fotográfico

Registro Fotográfico N° 1



Registro Fotográfico N° 2



	Registro Fotográfico N° 3  **Registro fotográfico:** El registro fotográfico de la capacitación en el Uso racional de equipos y utensilios reposa en almacenamiento en el DRIVE de la comunidad de cuidado corazón inmaculado de María.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de Marzo		
Elaboró	Clara Inés Borda Molina		

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: Uso racional de Equipos y Utensilios 2. Lugar o Localidad o Sede: Corazón Inmaculado María 3. Fecha y hora: 19/02/2026 2:30 - 3:30 PM

4. Nombre responsable: Clara Isabel Borda 5. Dependencia responsable: Nutrición y Salubridad

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	Hortencia Rodriguez	CC	65716822	Corazón Inmaculado de María	cocina	Planta	hortenciard54	3115014492.	Hortencia R.D
2	Julian Robayo	CC	1070975507	Corazon Inmaculado de Maria	Cocina	Planta	robayojulian95@gmail	316695 2884	Julian R.
3	Rocio Chaparro	CC.	1055988082	corazon inmaculado maria	AUX cocina	planta	rociochap-01@hot	3133464802	Rocio Chaparro
4	Alexandra Rojas	CC	65796107	corazon inmaculada	aux cocina	planta	alexandrarojas1@	3195039258	Alexandra
5	Sergio Andres Hurtado	CC	1141114008	Corazon Inmaculado de Maria	Tecnico en Cocina	Planta	sergiohurtado43@gmail.com	3028316888	
6	Olvido Bautista	CC	1044491528	Corazon Inm	Cocina	Planta	gmcom	3001887493	Olvido
7	Clara Borda	CC	52328104	Corazon Inmaculado de Maria	Nutricion	Planta	clarabor160	3142643484	
8									
9									
10									
11									

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.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Alexandra M Rojas

Cargo: AUX de cocina

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: Son las heramientas de trabajo

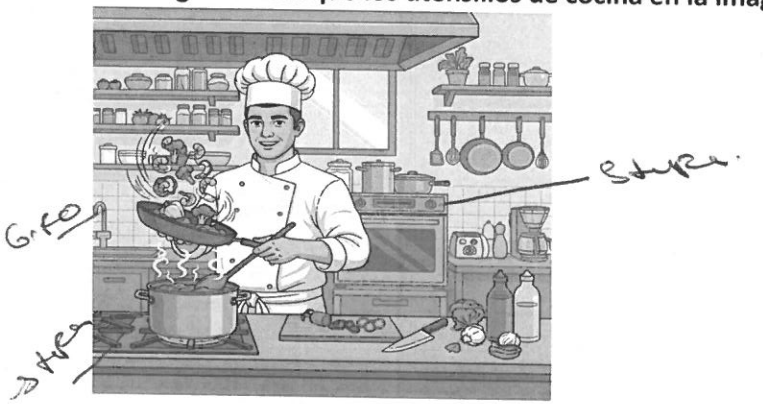
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para medir la cantidad

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: para ser mas facil nuesto tabajo

4. **Pregunta: Marque los utensilios de cocina en la imagen**



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

NIT No. 860.007.392-4

Nombre: alejandra M Rojas

Cargo: AUX de cocina

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: Son las heramientas de trabajo

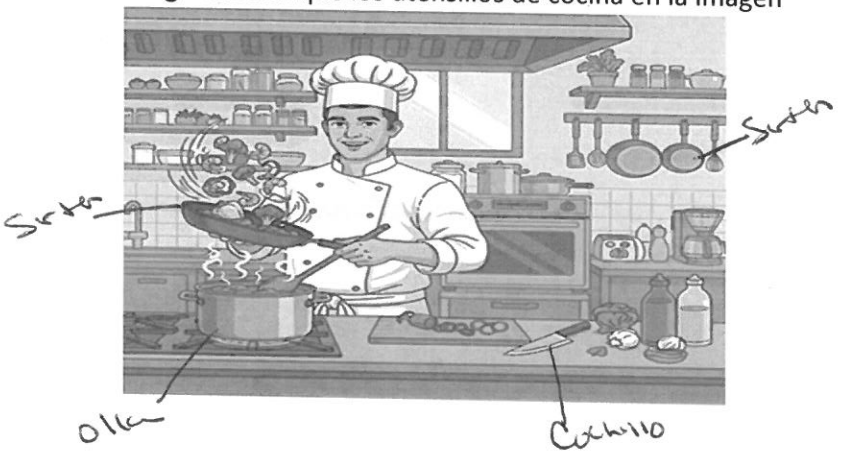
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para medir la cantidad

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: para ser mas facil nuestro trabajo

4. **Pregunta:** Marque los utensilios de cocina en la imagen



NIT No.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
860.007.392-4

Nombre: Julian David Rabago Bajonero
Cargo: Auxiliar de cocina

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: elemento que se utiliza para la elaboracion y preparacion de alimentos

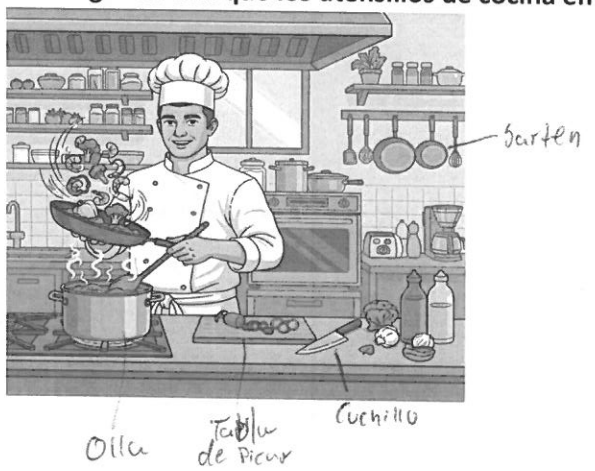
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.
Para controlar y medir los alimentos al servir

Respuesta:

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: para garantizar la prepacion de los alimentos y se cumpla las buenas practicas alimenticias

4. **Pregunta: Marque los utensilios de cocina en la imagen**



NIT No. 860.007.392-4

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

Nombre: Julian David Rabago Bajonero
Cargo: Auxiliar de Cocina

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: elemento que se utiliza para la elaboracion y preparacion de alimentos.

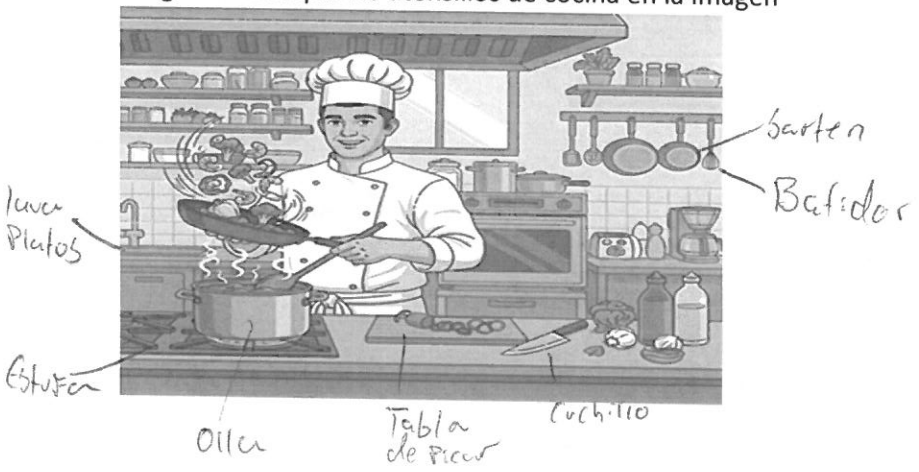
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para controlar y medir los alimentos al servir

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: para garantizar la preparacion de los alimentos y se cumpla las buenas practicas

4. **Pregunta:** Marque los utensilios de cocina en la imagen



Nombre: Hortencia Rodriguez Diaz
Cargo: Uxiliar cocina

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: Es un utensilio para el servicio
- como preparar alimentos
cocinar lavar etc.

2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para medir los alimentos que se van a servir para que sea una medida correcta y nos facilita la servido

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: Es importante por que son los que necesitamos para el uso de las preparaciones

4. **Pregunta: Marque los utensilios de cocina en la imagen**



Nombre: Hortencia Rodriguez Diaz
Cargo: Uxiliar cocina

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: Es un utensilio para el servicio
- como preparar alimento
cocinar lavar etc.

2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para medir los alimentos que se van a servir para que sea una medida correcta y nos facilita la servida

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: Es importante por que son los que necesitamos para el uso de las preparaciones

4. **Pregunta:** Marque los utensilios de cocina en la imagen



NIT No.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
860.007.392-4

Nombre: Mariana Sofia Hernández
Cargo: Prácticante

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: Son los elementos utilizados para la elaboración de los alimentos.

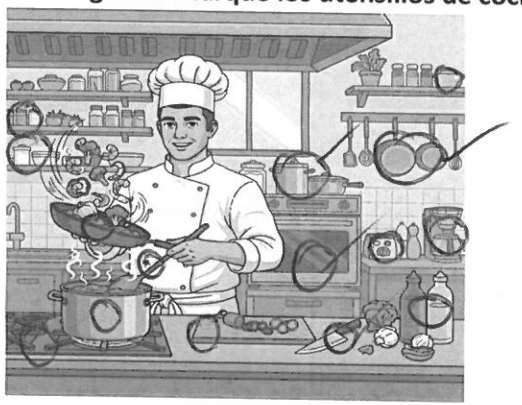
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: Para medir las cantidades que se sirven en un plato

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: Para mantener los almentos protegidos de las bácterias que puedan haber

4. **Pregunta: Marque los utensilios de cocina en la imagen**



NIT

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
No. 860.007.392-4

Nombre: Mariana Sofia Hernández.
Cargo: Prácticante

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: Son los elementos utilizados para la elaboración de alimentos.

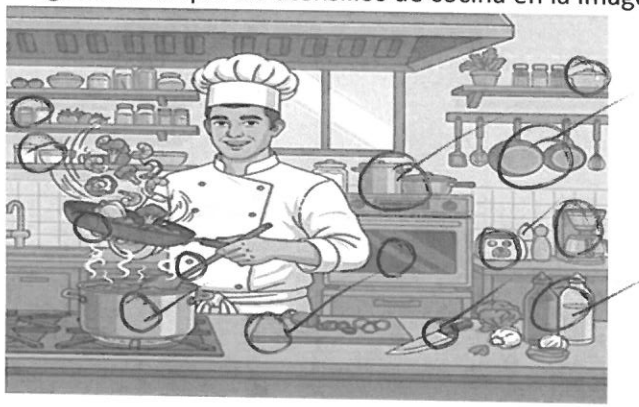
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: Para medir las cantidades que se sirven en un plato

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: Para mantener los alimentos protegidos de las bácterias que puedan haber.

4. **Pregunta:** Marque los utensilios de cocina en la imagen



NIT No.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
860.007.392-4

Nombre: Rocio chaparro
Cargo: Aux cocina

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: es un elemento que se utiliza para la elaboración de los alimentos

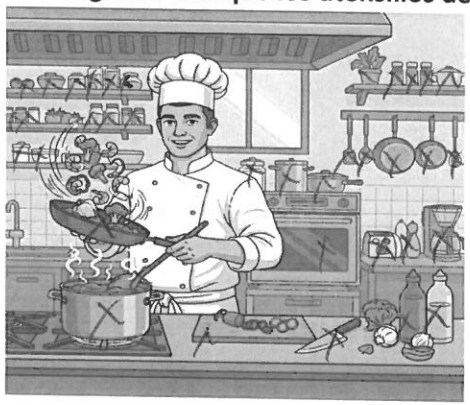
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para tener un estandar preciso al momento de servir las porsiones

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: para poder mantener protejida la comida de basuras

4. **Pregunta: Marque los utensilios de cocina en la imagen**



NIT

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
No. 860.007.392-4

Nombre: Rocio chaparro
Cargo: Aux cocina

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: es un elemento que se utiliza para la elaboracion de los alimentos

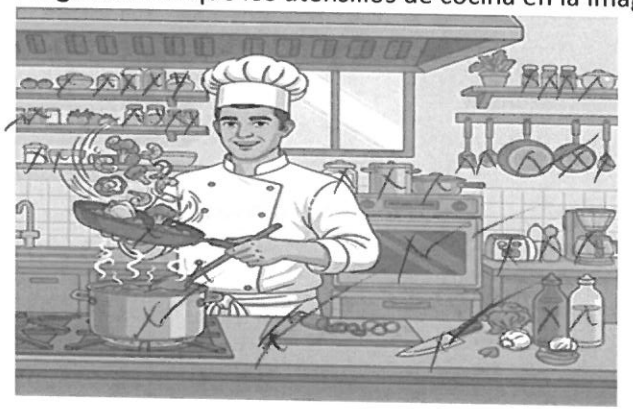
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: para mantener un estandar preciso en al momento de servir las porsiones

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: para poder (ten) mantener protejida la comida de basuras

4. **Pregunta:** Marque los utensilios de cocina en la imagen



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Olaida Berrio padilla

Cargo: cosina

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: es un ur tesidio que nosirue para preparacion de alimentos

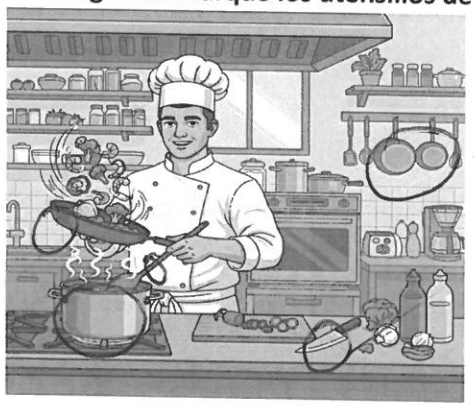
2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: las cucharmedidora sirue para tener la encontrol las porsion de las comidas

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: porque el utecilios nos sirue para muchas cosas en cosina y cuidarla muchos

4. **Pregunta: Marque los utensilios de cocina en la imagen**



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Olaida Berrio padilla

Cargo:

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un utensilio de cocina

Respuesta: El utisilio sirue que nos sirue para preparar la preparacion de alimentos

2. **Pregunta:** Para que sirven las cucharas medidoras.

Respuesta: La cuchara medidora sirue para tener el control de las medida de la s comidas

3. **Pregunta:** Por qué es importante cuidar y mantener los equipos de cocina?

Respuesta: porque nosirue los utensilios nosirue para mucha cosas Cuidarlas muchos

4. **Pregunta:** Marque los utensilios de cocina en la imagen

