Lugar	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA
Fecha	19/02/2026 11:00 am
Tema	Presentación e higiene personal, y formato recepción de alimentos
Desarrollo	Objetivo Fortalecer los conocimientos y prácticas del equipo manipulador de alimentos en temas de higiene, salud, presentación personal y correcto diligenciamiento del formato de recepción de alimentos, asegurando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. ORDEN DEL DÍA: 1. Preparación de la socialización 2. Convocatoria al equipo manipulador de alimentos 3. Aplicación de pre-test 4. Desarrollo de la actividad 5. Aplicación de post test 6. Fin de la actividad INTRODUCCIÓN La manipulación higiénica de los alimentos es un pilar fundamental en los servicios de alimentación, ya que contribuye a la prevención de riesgos biológicos, físicos y químicos que pueden afectar la salud de la población atendida. De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores de alimentos deben cumplir condiciones estrictas de higiene personal, estado de salud adecuado y correcta presentación, incluyendo: • Lavado y desinfección de manos según protocolo establecido. • Uso adecuado de uniforme limpio, gorro o cofia, tapabocas (si aplica) y calzado cerrado. • Uñas cortas, limpias y sin esmalte. • Prohibición del uso de joyas, relojes u objetos que puedan contaminar los alimentos. • Reporte inmediato de síntomas como diarrea, vómito, fiebre o infecciones cutáneas. Asimismo, la recepción de alimentos constituye un punto crítico de control dentro de la cadena de abastecimiento, ya que es el primer filtro para

garantizar que las materias primas cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad.

El formato de recepción de alimentos permite verificar y dejar registro de:

- Fecha de recepción.
- Nombre del proveedor.
- Condiciones del empaque.
- Fecha de vencimiento.
- Características organolépticas.
- Temperatura (en productos que lo requieran).
- Aceptación o rechazo del producto.

El diligenciamiento adecuado de este formato garantiza trazabilidad, control documental y respaldo ante procesos de supervisión.

DESARROLLO

1. A través de plataforma de comunicación WhatsApp, se realiza la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, para el día 19 de febrero de 2026 en el auditorio de la comunidad de cuidado.

2. Se realiza entrega de pretest, para evaluar los conocimientos relacionados con la temática que corresponde.

3. Desarrollo de la temática a tratar

4. Se realiza la aplicación del post test al equipo manipulador, con el fin de identificar el aprendizaje de los temas desarrollados.

5. Se finaliza la socialización, agradeciendo por la asistencia y resolviendo dudas que se generaron.

Nota Aclaratoria: El registro fotográfico reposa en el Drive de la comunidad de cuidado

Anexos: Listado de asistencia, Pre test y post test aplicados

REGISTRO FOTOGRÁFICO





<table>
<tr><td></td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Continuar con el desarrollo de capacitaciones en Buenas prácticas de manufactura</td><td>Equipo Servicio de alimentos</td><td>Durante la ejecución del convenio 9580 de 2024</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">Se propone una nueva reunión para el mes de marzo 2026</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Nutricionista de la comunidad de cuidado</td></tr>
</table>

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: Presentación e higiene Personal y formato Recepción 2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de cuidado Hogar San José 3. Fecha y hora: 19/02/2026

4. Nombre responsable: Camila Vargas. 5. Dependencia responsable: Trabajador Social 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	Maria Fernanda Hernández	CC	1085553440	Hogar San José	Aux cocina	contratista	Fecha1182119@gmail.com	3235771207	Fernanda H.
2	Angelica Mendez	CC	1070780269	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista	mendelgarcia angelica29@gmail	3135481799	Angelica M.
3	Martha Tellez	CC	1070781979	Hogar San José	Aux cocina	Contratista	—	3105726229	Martha T.
4	Luz Mery R.	C.C	1013617265	Hogar San José	Aux cocina	contratista	—	3163810413	Luz Mery R.
5	Adriana Lucia Silva	CC	1003566956	CC. Hogar San José	Tecalimento	Contratista	—	3186057501	Lucia Silva.
6	Paula Riaño	CC	1070782395	CC. Hogar San José	Aux.	Contratista	—	3114855795	Paula Riaño
7	Luisa Carmona.	CC	1030572384	CC. Hogar San José	Aux.	Contratista	—	3214056565	Luisa Carmona
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
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.

Paola Riaño
Mery Romero

PRE TEST.

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para el manipulador de alimentos antes de iniciar la jornada laboral?

A. Aplicarse perfume o loción corporal
B. Lavarse y desinfectarse las manos siguiendo el protocolo establecido
C. Usar esmalte transparente en las uñas
D. Consumir alimentos dentro del área de preparación

2. Un manipulador de alimentos que presenta síntomas como diarrea, vómito o fiebre debe:

A. Continuar trabajando si usa tapabocas
B. Informar inmediatamente a su jefe y abstenerse de manipular alimentos
C. Tomar medicamento y continuar su labor
D. Solo evitar el contacto con alimentos crudos

3. ¿Cuál de los siguientes elementos hace parte de la presentación personal adecuada en el servicio de alimentos?

A. Uso de anillos y reloj si están limpios
B. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
C. Cabello suelto si está limpio
D. Maquillaje recargado

4. En el formato de recepción de alimentos se debe verificar obligatoriamente:

A. La marca comercial únicamente
B. El color del empaque
C. Fecha de vencimiento, condiciones del empaque y temperatura (si aplica)
D. El precio del producto

5. Si durante la recepción se identifica que un alimento presenta el empaque roto o en mal estado, se debe:

A. Recibirlo y usarlo primero
B. Recibirlo y almacenarlo separado
C. Rechazarlo y dejar registro en el formato de recepción
D. Lavarlo y utilizarlo el mismo día

POS TEST.

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para el manipulador de alimentos antes de iniciar la jornada laboral?

A. Aplicarse perfume o loción corporal
B. Lavarse y desinfectarse las manos siguiendo el protocolo establecido
C. Usar esmalte transparente en las uñas
D. Consumir alimentos dentro del área de preparación

2. Un manipulador de alimentos que presenta síntomas como diarrea, vómito o fiebre debe:

A. Continuar trabajando si usa tapabocas
B. Informar inmediatamente a su jefe y abstenerse de manipular alimentos
C. Tomar medicamento y continuar su labor
D. Solo evitar el contacto con alimentos crudos

3. ¿Cuál de los siguientes elementos hace parte de la presentación personal adecuada en el servicio de alimentos?

A. Uso de anillos y reloj si están limpios
B. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
C. Cabello suelto si está limpio
D. Maquillaje recargado

4. En el formato de recepción de alimentos se debe verificar obligatoriamente:

A. La marca comercial únicamente
B. El color del empaque
C. Fecha de vencimiento, condiciones del empaque y temperatura (si aplica)
D. El precio del producto

5. Si durante la recepción se identifica que un alimento presenta el empaque roto o en mal estado, se debe:

A. Recibirlo y usarlo primero
B. Recibirlo y almacenarlo separado
C. Rechazarlo y dejar registro en el formato de recepción
D. Lavarlo y utilizarlo el mismo día

Jennifer Leal
Martha Tellez
Luisa Ceballos.

PRE TEST.

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para el manipulador de alimentos antes de iniciar la jornada laboral?

A. Aplicarse perfume o loción corporal
B. Lavarse y desinfectarse las manos siguiendo el protocolo establecido
C. Usar esmalte transparente en las uñas
D. Consumir alimentos dentro del área de preparación

2. Un manipulador de alimentos que presenta síntomas como diarrea, vómito o fiebre debe:

A. Continuar trabajando si usa tapabocas
B. Informar inmediatamente a su jefe y abstenerse de manipular alimentos
C. Tomar medicamento y continuar su labor
D. Solo evitar el contacto con alimentos crudos

3. ¿Cuál de los siguientes elementos hace parte de la presentación personal adecuada en el servicio de alimentos?

A. Uso de anillos y reloj si están limpios
B. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
C. Cabello suelto si está limpio
D. Maquillaje recargado

4. En el formato de recepción de alimentos se debe verificar obligatoriamente:

A. La marca comercial únicamente
B. El color del empaque
C. Fecha de vencimiento, condiciones del empaque y temperatura (si aplica)
D. El precio del producto

5. Si durante la recepción se identifica que un alimento presenta el empaque roto o en mal estado, se debe:

A. Recibirlo y usarlo primero
B. Recibirlo y almacenarlo separado
C. Rechazarlo y dejar registro en el formato de recepción
D. Lavarlo y utilizarlo el mismo día

POS TEST.

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para el manipulador de alimentos antes de iniciar la jornada laboral?

A. Aplicarse perfume o loción corporal
B. Lavarse y desinfectarse las manos siguiendo el protocolo establecido
C. Usar esmalte transparente en las uñas
D. Consumir alimentos dentro del área de preparación

2. Un manipulador de alimentos que presenta síntomas como diarrea, vómito o fiebre debe:

A. Continuar trabajando si usa tapabocas
B. Informar inmediatamente a su jefe y abstenerse de manipular alimentos
C. Tomar medicamento y continuar su labor
D. Solo evitar el contacto con alimentos crudos

3. ¿Cuál de los siguientes elementos hace parte de la presentación personal adecuada en el servicio de alimentos?

A. Uso de anillos y reloj si están limpios
B. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
C. Cabello suelto si está limpio
D. Maquillaje recargado

4. En el formato de recepción de alimentos se debe verificar obligatoriamente:

A. La marca comercial únicamente
B. El color del empaque
C. Fecha de vencimiento, condiciones del empaque y temperatura (si aplica)
D. El precio del producto

5. Si durante la recepción se identifica que un alimento presenta el empaque roto o en mal estado, se debe:

A. Recibirlo y usarlo primero
B. Recibirlo y almacenarlo separado
C. Rechazarlo y dejar registro en el formato de recepción
D. Lavarlo y utilizarlo el mismo día

Lucia Silva
Angelica Mendez
Maria Fernanda Hernandez.

PRE TEST.

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para el manipulador de alimentos antes de iniciar la jornada laboral?

A. Aplicarse perfume o loción corporal
B. Lavarse y desinfectarse las manos siguiendo el protocolo establecido
C. Usar esmalte transparente en las uñas
D. Consumir alimentos dentro del área de preparación

2. Un manipulador de alimentos que presenta síntomas como diarrea, vómito o fiebre debe:

A. Continuar trabajando si usa tapabocas
B. Informar inmediatamente a su jefe y abstenerse de manipular alimentos
C. Tomar medicamento y continuar su labor
D. Solo evitar el contacto con alimentos crudos

3. ¿Cuál de los siguientes elementos hace parte de la presentación personal adecuada en el servicio de alimentos?

A. Uso de anillos y reloj si están limpios
B. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
C. Cabello suelto si está limpio
D. Maquillaje recargado

4. En el formato de recepción de alimentos se debe verificar obligatoriamente:

A. La marca comercial únicamente
B. El color del empaque
C. Fecha de vencimiento, condiciones del empaque y temperatura (si aplica)
D. El precio del producto

5. Si durante la recepción se identifica que un alimento presenta el empaque roto o en mal estado, se debe:

A. Recibirlo y usarlo primero
B. Recibirlo y almacenarlo separado
C. Rechazarlo y dejar registro en el formato de recepción
D. Lavarlo y utilizarlo el mismo día

POS TEST.

1. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para el manipulador de alimentos antes de iniciar la jornada laboral?

A. Aplicarse perfume o loción corporal
B. Lavarse y desinfectarse las manos siguiendo el protocolo establecido
C. Usar esmalte transparente en las uñas
D. Consumir alimentos dentro del área de preparación

2. Un manipulador de alimentos que presenta síntomas como diarrea, vómito o fiebre debe:

A. Continuar trabajando si usa tapabocas
B. Informar inmediatamente a su jefe y abstenerse de manipular alimentos
C. Tomar medicamento y continuar su labor
D. Solo evitar el contacto con alimentos crudos

3. ¿Cuál de los siguientes elementos hace parte de la presentación personal adecuada en el servicio de alimentos?

A. Uso de anillos y reloj si están limpios
B. Uñas cortas, limpias y sin esmalte
C. Cabello suelto si está limpio
D. Maquillaje recargado

4. En el formato de recepción de alimentos se debe verificar obligatoriamente:

A. La marca comercial únicamente
B. El color del empaque
C. Fecha de vencimiento, condiciones del empaque y temperatura (si aplica)
D. El precio del producto

5. Si durante la recepción se identifica que un alimento presenta el empaque roto o en mal estado, se debe:

A. Recibirlo y usarlo primero
B. Recibirlo y almacenarlo separado
C. Rechazarlo y dejar registro en el formato de recepción
D. Lavarlo y utilizarlo el mismo día