ACTA N° 03

FECHA: Bogotá, 07 Enero de 2026

HORA: 8:00 a.m. – 12:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3

TEMA: Procesos de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y pre alistamiento de alimentos para el servicio de alimentos.

ASISTENTES: Luis Felipe Escobar Montoya Tecnólogo en Gastronomía, Dirley Arturo Triana, Juanes Lozano Luna, , Ivon bejarano, Andrés Leguizamón, Angie Sulay García, Julieta Marcela Hernández .

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura a los participantes del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3
2. Capacitación en lavado y desinfección de frutas y verduras, Pre alistamiento y almacenamiento de alimentos.

OBJETIVO:

Capacitar a los participantes con discapacidad del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3 sobre buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos, limpieza y desinfección en frutas y verduras y pre alistamiento de alimentos como cortes, manejo de tablas y cuchillos.

Capacitar los participantes con discapacidad en el área de cocina, con el fin de fomentar su autonomía, desarrollar habilidades culinarias básicas y promover su inclusión social y laboral en un entorno seguro, accesible y adaptado a sus necesidades.

DESARROLLO:

Desarrollo de la Capacitación para una Persona con Discapacidad en el Área de Cocina

1. Diagnóstico y Evaluación Inicial
Antes de iniciar la capacitación, se realizará una evaluación de las habilidades, tipo de discapacidad, intereses personales y nivel de autonomía de la persona. Esto permitirá diseñar un plan de formación individualizado y adaptado a sus capacidades y necesidades específicas.

2. Diseño del Plan de Formación Adaptado
El contenido de la capacitación incluirá módulos prácticos y teóricos, ajustados a la condición física, sensorial o cognitiva de la persona. Se tendrán en cuenta elementos como:

Powered by CamScanner

- Lenguaje accesible (instrucciones simples, pictogramas o lenguaje de señas si es necesario)
- Herramientas adaptadas (utensilios ergonómicos, electrodomésticos de fácil uso)
- Apoyos físicos o tecnológicos según el caso (por ejemplo, superficies antideslizantes, temporizadores visuales o sonoros)

3. Contenidos de la Capacitación
Los temas a desarrollar incluyen:

- **Higiene y seguridad en la cocina:** Lavado de manos, limpieza de utensilios, manejo seguro de alimentos y prevención de accidentes.
- **Manipulación básica de alimentos:** Corte de vegetales, uso de utensilios, cocción simple.
- **Preparación de recetas básicas:** Paso a paso de platos sencillos (ensaladas, sándwiches, bebidas, etc.).
- **Organización del espacio y planificación:** Orden de ingredientes, uso de la despensa y gestión del tiempo.
- **Trabajo en equipo y comunicación:** Fomento de habilidades sociales en contextos compartidos.

4. Metodología
Se utilizará un enfoque participativo y práctico, con acompañamiento constante de un facilitador o tutor. La enseñanza será progresiva, basada en la repetición de tareas, refuerzo positivo y respeto por el ritmo de aprendizaje individual.

5. Evaluación y Seguimiento
El proceso será evaluado de forma continua para verificar avances, identificar dificultades y realizar los ajustes necesarios. Al finalizar, se entregará una constancia de participación y se explorarán posibles oportunidades de inserción laboral o continuidad formativa.

En primera instancia, se indica y se les explica a los participantes del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3 ,que el lavado de manos es muy importante antes de empezar con la manipulación de un alimento para no generar ningún tipo de contaminación, luego de esto se les expone sobre la importancia de los elementos de protección que se deben portar a la hora de manipular un alimentos como lo son la cofia, tapabocas y guantes de manipulación para no generar una contaminación cruzada y que el alimento sea inocuo y apto para su consumo. Posterío a esto se les enseña el lavado y desinfección de frutas y verdura para luego ser procesados y almacenados correctamente, continuando con el ejercicio se les enseña a utilizar la tabla de picado y como coger correctamente el cuchillo como picar los alimentos adecuadamente para no generar ningún tipo accidente y colaborar en el servicio de alimentación del centro.

Los participantes del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3 pusieron en práctica todas las recomendaciones de la capacitación e hicieron las prácticas en lavado y desinfección de frutas y verduras pre alistamiento, corte de verduras y empacado para su correspondiente almacenamiento, se evidencia que hay participantes con buen manejo de cuchillos y habilidades para la cocina.

Compromisos:

Powered by CamScanner

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continúa de los procesos de BPM, cortes de alimentos y almacenamiento, Dirigido a los participantes del centro integrarte atención externa grupo 3.	Tecnólogo en gastronomía	Una o dos veces por semana.

CONVOCATORIA. No aplica.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Felipe Escobar Montoya	Tecnólogo en Gastronomía	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Luis Felipe E.
Ivonne Johanna Bejarano	Participantes	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Ivonne
Dirley Arturo Triana	Participantes	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Arturo
Juanes Lozano Luna	Participantes	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Juan
Angie Sulay García	Participantes	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Angie
Julieta Marcela Hernández	Participantes	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Andrés Leguizamón	Participantes	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Andrés.

Anexos: REGISTRO FOTOGRAFICO

Powered by CamScanner

Elaboró: LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOTA – TECNOLOGO EN GASTRONOMIA





Powered by CamScanner