ACTA N ° 77

FECHA: Bogotá, 15 Abril de 2026

HORA: 09:00 a.m. - 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3

TEMA: Socialización seguridad alimentaria.

ASISTENTES: Tecnólogo en Gastronomía Luis Felipe Escobar Montoya, Manipuladoras de alimentos Ángela Galvis, Arelis Guarnizo, Servicios Generales Jenny Niño, Kely González.

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación de asistencia
2. Presentación del tema: Seguridad alimentaria
3. Importancia de la inocuidad de los alimentos
4. Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)
5. Identificación de riesgos y peligros alimentarios
6. Medidas de prevención y control
7. Compromisos
8. Cierre de la reunión

OBJETIVO: Garantizar que las participantes manipuladoras de alimentos y servicios generales comprendan la importancia de la seguridad alimentaria, promoviendo prácticas adecuadas de manipulación, conservación y preparación de alimentos para prevenir enfermedades y asegurar la calidad e inocuidad de los mismos.

DESARROLLO:

Se realiza capacitación a el talento humano, manipuladoras de alimentos y servicios generales del Centro Integrarte de Atención Externa grupo 3 Sobre seguridad alimentaria.

Se inicia la reunión con la verificación de asistencia de los participantes. Posteriormente, se realiza la presentación del tema de seguridad alimentaria, explicando que esta consiste en asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo humano.

Se enfatiza en la importancia de la inocuidad de los alimentos, destacando que una mala manipulación puede generar enfermedades como intoxicaciones alimentarias, afectando la salud de las personas.

A continuación, se explican las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), entre las cuales se destacan:

- Lavado adecuado de manos antes y durante la manipulación de alimentos
- Uso de elementos de protección personal (gorro, tapabocas, guantes)
- Limpieza y desinfección de utensilios y superficies
- Correcto almacenamiento de alimentos

Powered by CamScanner

- Correcto almacenamiento de alimentos
- Separación de alimentos crudos y cocidos
- Control de temperaturas

También se identifican los principales riesgos alimentarios:

- Contaminación biológica (bacterias, virus)
- Contaminación química (productos de limpieza, pesticidas)
- Contaminación física (objetos extraños)

Se socializan las medidas de prevención y control para evitar estos riesgos, promoviendo hábitos responsables en la manipulación de alimentos.

Finalmente, se abre un espacio de participación donde los asistentes resuelven dudas y aportan ideas para mejorar las prácticas dentro de su entorno laboral o personal.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos Mantener higiene personal y del área de trabajo Cumplir con los protocolos de limpieza y desinfección Reportar cualquier irregularidad en los procesos alimentarios	Manipuladoras de alimentos.	Permanentemente

CONVOCATORIA: El mes de Mayo 2026

En constancia de lo anterior firman:

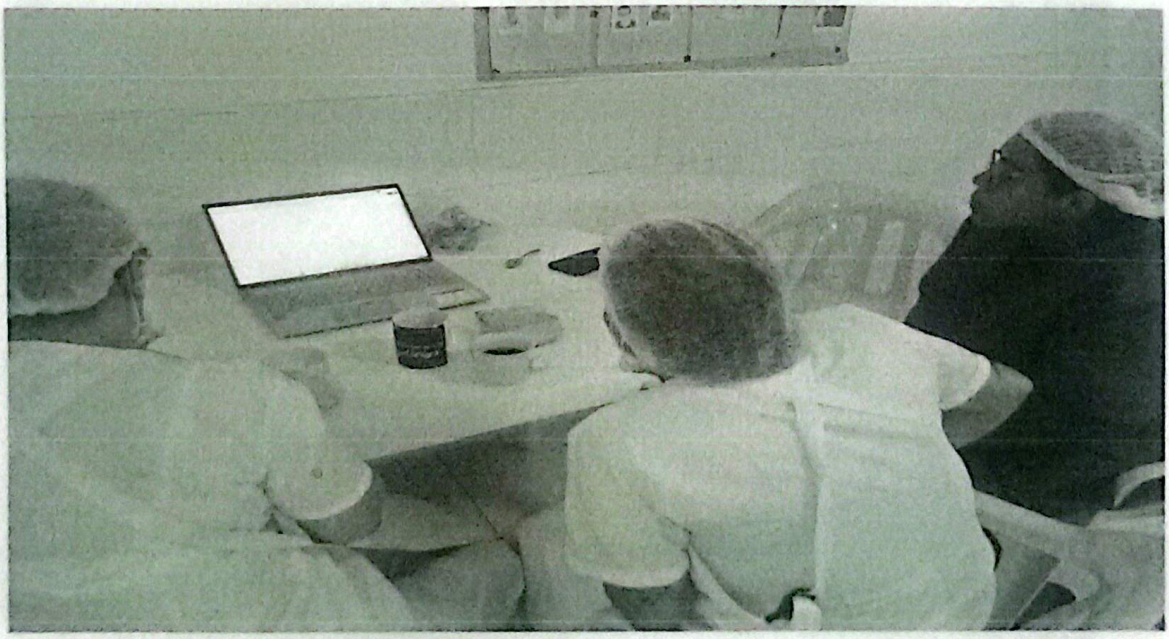
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Felipe Escobar M	Tecnólogo en Gastronomía	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Luis Felipe Escobar M.

Powered by CamScanner

Ángela Galvis	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Arelis Guarnizo	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Arelis Guarnizo
Jenny Niño	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Kely González	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Kely Gonzalez.

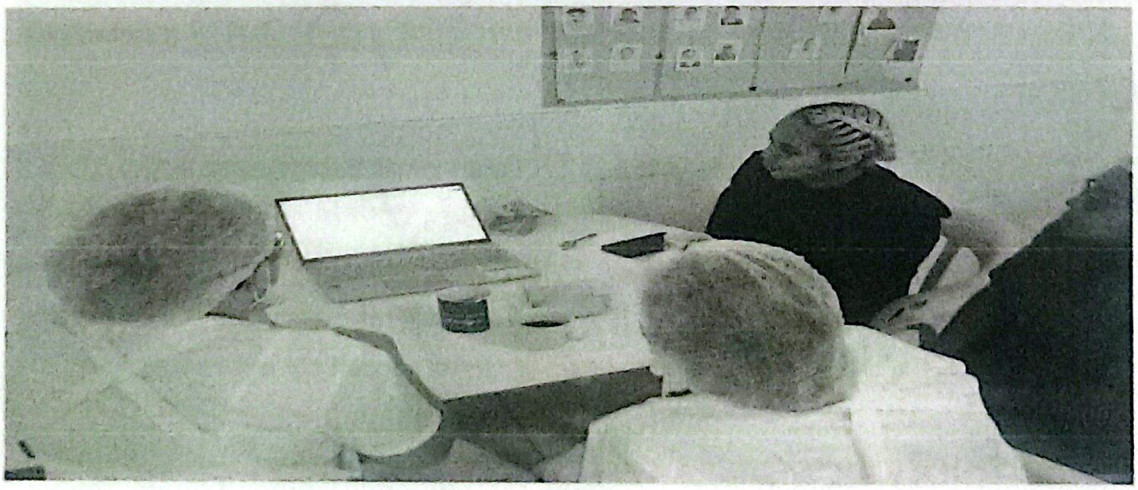
Anexos: REGISTRO FOTOGRAFICO

Elaboró: LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOTA – TECNOLOGO EN GASTRONOMIA



Powered by CamScanner





Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Angela Galvis / Arelis Guarnizo Fecha: 15/04/2026

Dependencia CIAE Grupo 3 PRE TEST

3/3

1. ¿Qué es seguridad alimentaria?
Es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de las per
2. ¿Cuáles son los riesgos alimentarios?
Biológicos: Bacterias, Hongo.
Químicos, Productos de limpieza
Físico: Vidrios, Cabellos
3. ¿Cuáles son las buenas prácticas de manipulación?
- Lavarse las manos
- usar gorro, tapabocas.
- separar alimentos crudos y cocido.

Nombre: Angela Galvis / Arelis Guarnizo Fecha: 15/04/2026.

Dependencia CIAE Grupo 3 POS TEST

3/3

1. ¿Qué es seguridad alimentaria?
es el conjunto de prácticas necesarias para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo evitando enfermedades y protegiendo la salud.
2. ¿Cuáles son los riesgos alimentarios?
Biológicos. bacterias, hongo
Químicos. Productos de limpieza, Postiza
Físico: Cabellos, vidrios
3. ¿Cuáles son las buenas prácticas de manipulación?
Lavarse las manos
usar gorro, tapabocas
Separar alimentos crudos y cocido.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Kely Gonzalez / Jenny Niño Fecha: 15/04/2026

Dependencia CIAE Grupo 3 PRE TEST

3/3

1. ¿Qué es seguridad alimentaria?
Es un imperativo moral al tiempo que aumenta la estabilidad en todo el mundo. Existe seguridad alimentaria cuando las Personas tienen acceso a alimentos.

2. ¿Cuáles son los riesgos alimentarios?
Biologicos: bacterias, virus
Químicos: Productos de limpieza
Físicos. Cabellos, Vidrios.

3. ¿Cuáles son las buenas prácticas de manipulación?
usar gorros, tapabocas
lavarse las manos
Mantener la cadena de Frío.

Nombre: Kely Gonzalez Fecha: 15/04/2026.

Dependencia CIAE Grupo 3 POS TEST

3/3

1. ¿Qué es seguridad alimentaria?
Es el conjunto de Prácticas Necesarias para Garantizar que los alimentos sean Seguros Para el consumo, evita Enfermedades y Protegiendo la salud.

2. ¿Cuáles son los riesgos alimentarios?
Biologicos, bacterias, virus
Químicos, Productos de limpieza.
Físicos, cabellos, vidrios.

3. ¿Cuáles son las buenas prácticas de manipulación?
usar gorro tapabocas
lavarse las manos.
Mantener la cadena de Frío.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOLLETO: SEGURIDAD ALIMENTARIA

PORTADA

SEGURIDAD ALIMENTARIA
Cuidar los alimentos es cuidar la salud

¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
Es el conjunto de prácticas necesarias para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, evitando enfermedades y protegiendo la salud.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

- Lavarse las manos antes y después de manipular alimentos
- Usar gorro, tapabocas y guantes
- Limpiar y desinfectar superficies y utensilios
- Separar alimentos crudos y cocidos
- Cocinar completamente los alimentos
- Mantener la cadena de frío

RIESGOS ALIMENTARIOS

- Biológicos: bacterias, virus, hongos
- Químicos: productos de limpieza, pesticidas
- Físicos: cabellos, vidrios, metales

¿CÓMO PREVENIRLOS?

- Mantener una adecuada higiene personal
- Lavar y desinfectar alimentos
- Evitar la contaminación cruzada
- Refrigerar alimentos perecederos
- Revisar fechas de vencimiento
- Almacenar correctamente

RECOMENDACIONES GENERALES

- Consumir alimentos frescos
- No dejar alimentos a temperatura ambiente por mucho tiempo
- Utilizar agua potable
- Mantener la cocina limpia y ordenada

MENSAJE FINAL

La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos

Powered by CamScanner