ACTA N° 133

FECHA: Bogotá, diciembre 18 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación manejo de eventualidades.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Objetivo del manejo de eventualidades.
    - Tipos de eventos.
    - Que hacer en corte de energía.
    - Que hacer en corte de agua.
    - Que hacer en corte de gas.
    - Que hacer en caso de sismo.
    - Que hacer si falta personal del servicio de alimentos.
    - Kit de emergencia.
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática a tratar durante la capacitación.
2. En primer lugar, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test de forma virtual por parte de los asistentes de la capacitación, antes de dar paso al tema central, este consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre manejo de eventualidades, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 60% de aciertos en promedio, lo cual indica que se debe reforzar la temática durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primer lugar, se menciona que el plan de manejo de eventualidades tiene como objetivo establecer y orientar las acciones necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos ante cualquier situación imprevista que altere el normal desarrollo de las actividades de la unidad operativa, minimizando los riesgos de contaminación y asegurando la continuidad de los procesos bajo condiciones seguras para los participantes y el personal.

Powered by CamScanner

- Posteriormente se indica que los tipos de eventos pueden clasificarse en externos e internos, de acuerdo con su origen y el impacto que generan en la operación. Entre los eventos externos se incluyen los cortes de energía eléctrica, agua y gas, así como fenómenos naturales como sismos e inundaciones, los cuales pueden afectar directamente la continuidad del servicio. Por otro lado, los eventos internos comprenden los cierres por arreglos locativos, los daños en los equipos de refrigeración y preparación de alimentos, las fallas en el sistema eléctrico y los daños en la tubería de gas, situaciones que requieren acciones inmediatas para prevenir riesgos y garantizar la inocuidad de los alimentos.
- En caso de presentarse un corte de energía, se deben implementar acciones inmediatas para asegurar la cadena de frío, proteger la calidad e inocuidad de los alimentos, garantizar la adecuada entrega de los paquetes alimentarios y minimizar las pérdidas de productos, mediante el control de temperaturas y la aplicación de medidas preventivas establecidas.
- En caso de presentarse un corte de agua, se deben implementar medidas alternativas para asegurar la continuidad de la operación, como solicitar el suministro mediante carrotanque, utilizar menaje desechable para reducir el consumo de agua y modificar las preparaciones del día, priorizando aquellas que requieran menor uso del recurso, con el fin de mantener las condiciones de higiene y seguridad de los alimentos.
- En caso de presentarse un corte de gas, se debe reportar de manera inmediata la eventualidad a las áreas correspondientes, gestionar el suministro y la distribución de los alimentos de forma segura y modificar las preparaciones del día, elaborando aquellas que no requieran cocción o que puedan prepararse mediante métodos alternativos, con el fin de garantizar la entrega e inocuidad de los alimentos.
- En caso de presentarse un sismo, se debe activar el uso del kit de alimentos de emergencia, verificar y asegurar las condiciones sanitarias para la entrega de los alimentos y garantizar el suministro de los mismos de manera segura. Estas acciones deben realizarse priorizando la protección de los participantes, así como la higiene de los alimentos, hasta que se restablezcan las condiciones normales de operación.
- En caso de ausencia del personal del servicio de alimentos, se deberá garantizar la continuidad de la operación mediante el ingreso de un participante previamente capacitado para ejecutar las labores correspondientes. En caso de que esta opción no sea posible, se designará personal de servicios generales para apoyar las actividades necesarias. En ambos casos, se deberá mantener de manera permanente la supervisión del tecnólogo de alimentos, con el fin de asegurar el cumplimiento de los procedimientos establecidos y garantizar calidad de los alimentos suministrados.
- Para finalizar, se explica el contenido que debe incluir el kit de alimentos de emergencia, el cual debe estar disponible para ser utilizado en caso de presentarse alguna eventualidad. Este kit tiene como finalidad garantizar el suministro oportuno de alimentos seguros, facilitar la continuidad del servicio.

4. Para finalizar se resuelven las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 95% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en la unidad.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud respecto a manejo de eventualidades.	Asistentes de la capacitación.	Cuando se presente una eventualidad.

CONVOCATORIA. No aplica.







Pre y post test:

Puntuación	Nombre	¿Cuál es el objetivo del plan de manejo de eventualidades?	¿Cuál de las siguientes opciones es una eventualidad que afecta al servicio de alimentos?	¿El corte de energía puede ser una eventualidad?	Según el plan de manejo de eventualidades, si falta algún manipulador de alimentos ¿Quién debe asumir el rol?	¿El kit de alimentos de emergencia debe tener agua potable?
80 / 100	Nisdey Ochoa	Garantizar la inocuidad y entrega de alimentos	Caída de un participante	VERDADERO	Participantes capacitados	VERDADERO
80 / 100	Aneth Rojas	Garantizar la inocuidad y entrega de alimentos	Corte de agua	VERDADERO	Nutricionista	VERDADERO
40 / 100	Rafael Mendivelso	Salvar la vida de las personas	Corte de agua	FALSO	Participantes capacitados	FALSO
40 / 100	Dora Pinzón	Aprender primeros auxilios	Corte de agua	VERDADERO	Nutricionista	FALSO

Powered by CamScanner

Puntuación	Nombre	¿Cuál es el objetivo del plan de manejo de eventualidades?	¿Cuál de las siguientes opciones es una eventualidad que afecta al servicio de alimentos?	¿El corte de energía puede ser una eventualidad?	Según el plan de manejo de eventualidades, si falta algún manipulador de alimentos ¿Quién debe asumir el rol?	¿El kit de alimentos de emergencia debe tener agua potable?
100 / 100	Aneth Rojas	Garantizar la inocuidad y entrega de alimentos	Corte de agua	VERDADERO	Participantes capacitados	VERDADERO
100 / 100	Nisdey Ochoa	Garantizar la inocuidad y entrega de alimentos	Corte de agua	VERDADERO	Participantes capacitados	VERDADERO
100 / 100	Rafael Mendivelso	Garantizar la inocuidad y entrega de alimentos	Corte de agua	VERDADERO	Participantes capacitados	VERDADERO
80 / 100	Dora Pinzón	Garantizar la inocuidad y entrega de alimentos	Corte de agua	VERDADERO	Participantes capacitados	FALSO

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner