ACTA N° 52

FECHA: Bogotá, febrero 20 de 2026

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA : Servido y Distribución de Alimentos

CRUZADAASISTENTES:

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Pausa activa
- Evaluación pretest
- Capacitación
- Evaluación postest

Objetivo

Fortalecer los conocimientos y habilidades del personal encargado del servido y distribución de alimentos, garantizando una adecuada manipulación, porcionamiento y entrega oportuna de los alimentos, bajo normas de higiene, calidad e inocuidad, con el fin de asegurar un servicio seguro y satisfactorio para los participantes.

DESARROLLO:

Se inicia con una actividad de pausa activa a los colaboradores, posterior a esto se realiza unos pre tés evaluativo donde se evidencia los conocimientos. Luego de esto se explica la metodología y se inicia el proceso de fortalecimiento de conocimientos.

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo con lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Powered by CamScanner

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón. Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo con la preparación y grupo de edad. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048). En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa, este plato modelo será entregado a los beneficiarios, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios En el momento de realizar el servido de los alimentos, estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los beneficiarios, de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo con los alimentos ofrecidos: • Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada beneficiario debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano. • Cuando los alimentos sean recogidos por los beneficiarios en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato o plato con divisiones sobre una bandeja, la cual debe estar seca. • Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada, compota) definida en el ciclo de menús. • Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado. • En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable. • Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad, temperatura y presentación de los mismos. • El tiempo entre el servido y la distribución no debe

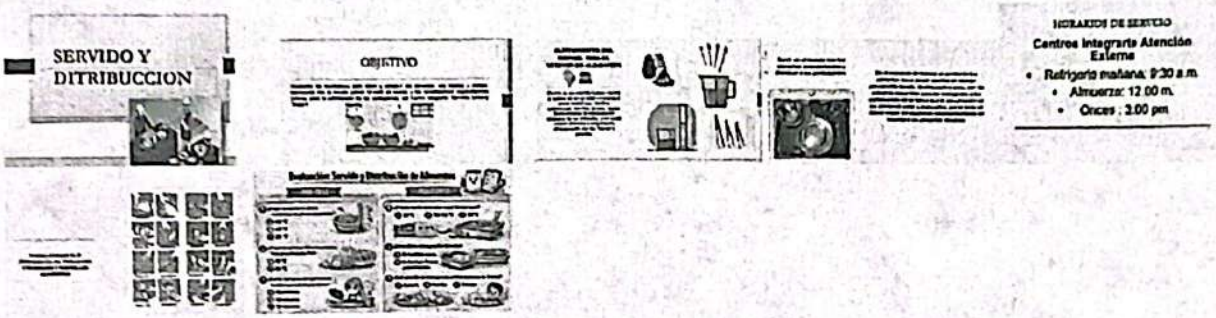
Powered by CamScanner

superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos. • Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los beneficiarios y estar protegidos para evitar la contaminación.

Horarios para iniciar la distribución de alimentos en las unidades operativas:

Servicio Centro Atención Interna

• Nueves: 9:30 a.m. • Almuerzo: 12:00 m. • Onces: 3:00 p.m.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ALEXANDRA BERNAL	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
ELIZABETH MOLINA PERNIA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
CINDYZULEYDA LOPERA BARACALDO	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
FRANCISCO AVILA	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	
ERIKA MEJIA	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo

Powered by CamScanner