ACTA N° 114

FECHA: Bogotá, diciembre 19 de 2025

HORA: 02:00 pm – 03:00 pm

LUGAR: Servicio de alimentación

TEMA: Revisión de temas, retroalimentación y recomendaciones finales

ASISTENTES: Laura Ximena Vásquez Cárdenas, Daniel Felipe Hernández Rodríguez, Jonathan Javier Bohorquez Riaño, Lina Sugey Segura López, Gladys Claudia Mendonza, Jessica Geraldine Piñeros Nieto.

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y explicación del propósito de la sesión.
2. Revisión de los temas vistos en el ciclo de capacitaciones.
3. Trivia participativa con tarjetas de colores.
4. Retroalimentación grupal.
5. Recomendaciones finales.
6. Cierre motivacional.

DESARROLLO:

La sesión inició con un reconocimiento al compromiso del personal durante todo el ciclo de capacitaciones.

Se repasaron los temas vistos:

- Inducción al servicio.
- Higiene personal y lavado de manos.
- Inocuidad y calidad alimentaria.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Contaminación cruzada y uso de código de colores en utensilios.
- Control de temperaturas (refrigeración, congelación y cocción segura).
- Almacenamiento y rotación de productos (sistema PEPS).
- Limpieza, desinfección y uso de hipoclorito.
- Manejo de residuos.
- Resolución 2674 de 2013 sobre requisitos sanitarios para manipuladores.

Se aplicó una metodología participativa con una dinámica de "carrera de preguntas", donde cada trabajador respondió la trivia sobre los contenidos. Ejemplos de preguntas:

- ¿El lavado de manos debe hacerse solo después de usar el baño? (Falso).
- ¿Usar el mismo cuchillo para carnes y verduras puede generar contaminación cruzada? (Verdadero).
- ¿La cocción segura se logra cuando el centro del alimento alcanza al menos 75 °C? (Verdadero).
- ¿Se puede mezclar hipoclorito con amoníaco para mayor eficacia? (Falso).

Los equipos discutieron sus respuestas y se reforzaron conceptos clave, destacando la importancia de la cultura de inocuidad como hábito diario.

Finalmente, se compartieron recomendaciones finales:

- Mantener la cultura de inocuidad como hábito diario, no solo como requisito.
- Usar siempre los formatos y registros como evidencia de buenas prácticas.
- Reportar cualquier situación de riesgo (fallas de equipos, síntomas de enfermedad, contaminación).
- Promover el trabajo en equipo: cada uno es responsable de la seguridad alimentaria.
- Recordar que la capacitación es continua: lo aprendido debe replicarse y reforzarse en la práctica.

El cierre fue motivacional, con agradecimientos y reconocimiento simbólico al esfuerzo de los participantes.

Registro fotográfico



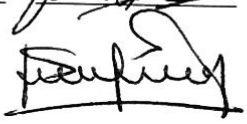
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar lo aprendido en la rutina diaria de manipulación de alimentos.	Manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Hacer la correcta aplicación de registros y formatos.	Tecnólogo de alimentos	Durante la ejecución del convenio

Promover la cultura de inocuidad y trabajo	Nutricionista	Durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 20 de enero del 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Ximena Vásquez Cárdenas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	
Daniel Felipe Hernández Rodríguez	Tecnólogo de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	
Jonathan Javier Bohorquez Riaño	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	
Lina Sugey Segura López	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	
Gladys Claudia Mendonza	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	
Jessica Geraldine Piñeros Nieto	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	

Anexos: Presentación empleada



Elaboró: Laura Ximena Vásquez Cárdenas