# ACTA N°39

**FECHA:** Bogotá, marzo, 18 de 2026.

**HORA:** 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

**LUGAR:** Centro Integrarte atención externa grupo 4

**TEMA:** Comunicación efectiva y trabajo en equipo en el servicio de alimentación

**ASISTENTES:** Personal manipulador de alimentos y servicios generales del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 4.

**ORDEN DEL DÍA:**

**1.** Importancia de la comunicación efectiva en los servicios de alimentación.

**2.** Trabajo en equipo como estrategia para el cumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas



Powered by CamScanner

**DESARROLLO:**

**1. Importancia de la comunicación efectiva en los servicios de alimentación**

La jornada dio inicio con la contextualización sobre la importancia de la comunicación dentro de los procesos del servicio de alimentación, resaltando su impacto directo en la organización del trabajo, el cumplimiento de las actividades operativas y la garantía de la inocuidad de los alimentos.

Se explicó que la comunicación efectiva implica transmitir información de manera clara, precisa y oportuna, asegurando que las instrucciones sean comprendidas correctamente por todo el equipo de trabajo. En este sentido, se enfatizó que una comunicación adecuada permite:

- Reducir errores en la preparación y distribución de alimentos.
- Garantizar el cumplimiento de procedimientos establecidos.
- Evitar riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
- Fortalecer la coordinación entre las diferentes áreas del servicio.

Durante la sesión se abordaron aspectos prácticos como el uso de instrucciones claras, la verificación de la información recibida, el adecuado diligenciamiento de registros y la importancia de mantener canales de comunicación abiertos entre los integrantes del equipo.

Asimismo, se hizo énfasis en la escucha activa como herramienta fundamental para mejorar la interacción laboral, prevenir conflictos y promover un ambiente de respeto y colaboración.

Se concluyó que una comunicación deficiente puede afectar directamente la calidad del servicio, generar reprocesos y aumentar el riesgo de incumplimientos sanitarios.

**2. Trabajo en equipo como estrategia para el cumplimiento de las condiciones sanitarias y operativas**

En la segunda parte de la capacitación se abordó el trabajo en equipo como un componente esencial para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación.

Se explicó que el trabajo en equipo no solo implica dividir tareas, sino coordinar esfuerzos de manera organizada, donde cada integrante conoce sus funciones y contribuye al logro de un objetivo común: garantizar alimentos seguros, de calidad y entregados en condiciones adecuadas.



Powered by CamScanner

Se desarrollaron los siguientes aspectos:

- Importancia de la asignación clara de roles y responsabilidades.
- Coordinación entre áreas para asegurar la continuidad del proceso (recepción, almacenamiento, preparación y distribución).
- Apoyo entre compañeros en situaciones de alta carga laboral.
- Cumplimiento de normas y procedimientos como responsabilidad colectiva.
- Manejo adecuado de situaciones de desacuerdo mediante el diálogo y el respeto.

Adicionalmente, se resaltó que el trabajo en equipo contribuye a fortalecer la cultura de inocuidad dentro del servicio de alimentación, promoviendo el compromiso individual y colectivo frente al cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.

Se realizó un ejercicio práctico basado en situaciones cotidianas del servicio, donde los participantes identificaron fallas en la comunicación y en la coordinación del equipo, proponiendo acciones de mejora orientadas a optimizar el desempeño laboral.

Se concluyó que la integración entre comunicación efectiva y trabajo en equipo permite mejorar la eficiencia del servicio, disminuir riesgos y fortalecer la calidad en la atención a los usuarios.

**Valoración de la capacitación**

La capacitación se desarrolló de manera adecuada, con buena disposición y participación por parte del equipo de manipuladores de alimentos. Se evidenció interés en los temas abordados y comprensión de la importancia de fortalecer la comunicación y el trabajo en equipo en las actividades diarias. En general, la jornada permitió reforzar conceptos clave y aportar al mejoramiento del desempeño del servicio.



Powered by CamScanner

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Aplicar una comunicación clara y oportuna durante el desarrollo de las actividades del servicio de alimentación. | Manipuladores del servicio de alimentos | Durante la ejecución del convenio |
| Fortalecer el trabajo en equipo mediante el cumplimiento de roles y el apoyo entre compañeros. | Manipuladores del servicio de alimentos | Durante la ejecución del convenio |
| Realizar seguimiento a la comunicación interna y al desempeño del equipo de trabajo. | Tecnólogo de alimentos | Durante la ejecución del convenio |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 14 de abril de 2026.

Con el tema, Manejo seguro de utensilios y equipos de cocina.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Daniel Felipe Hernández Rodríguez | Tecnólogo de alimentos | CIAE GRUPO 4 |  |
| Elizabeth Saldarriaga Zapata | Coordinadora | CIAE GRUPO 4 |  |



Powered by CamScanner

Anexos:






Comunicación y Trabajo en Equipo: Motores de una Cocina Eficiente y Segura

El Desafío en la Cocina

Alta Presión

Riesgos Constantes

Solución Colectiva



Las 4 C del Trabajo en Equipo en Servicios de Alimentación

Estrategias Clave para una Comunicación Efectiva

Mensajes Directos y Concisos

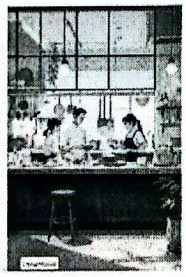
Escucha Activa

Liderazgo Efectivo

Briefings Periódicos



Barreras Comunes que Debemos Superar



Impacto en la Inocuidad Alimentaria

Precisión en la Información

Prevención de Errores

Aplicación de Protocolos

El Corazón de Cada Cocina Exitosa

La comunicación clara y el trabajo en equipo no son solo herramientas, son la esencia que transforma los ingredientes en experiencias memorables y seguras. Cultivemoslos en cada turno, en cada plato, para una operación eficiente, segura y deliciosa.

Elaboró: ***Daniel Felipe Hernández Rodríguez***

***Tecnólogo de alimentos***



Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: comunicación efectiva y trabajo en equipo en el servicio de alimentación 2. Lugar o Localidad o Sede: Santafe 3. Fecha y hora: 18/03/26 - 2:00pm - 3:00pm

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

| 6. Ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | Jonathan Bonilla | CC | 1023875486 | CIAE 64 | Seguridad | NO APLICA | jonathanbonilla2411@gmail.com | 3150628524 | |
| 2 | Gladys Claudia Mendoza | CC | 24137771 | CIAE 64 | cocina | No Aplica | mendozaclaudia661@gmail.com | 3197233101 | Claudia M. |
| 3 | JESSICA PIÑEROS | CC | 1073024025 | CIAE 64 | cocina | No Aplica | jessicapineros11@gmail.com | 3243071668 | JESSICA P. |
| 4 | Lina Segura López | CC | 52159115 | CIAE 64 | Servicios Generales | No Aplica | Linasegura@gmail | 3214799411 | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"



Powered by CamScanner