ACTA N° 60

FECHA: Bogotá, abril 17 de 2026

HORA: 01:15 pm – 02:15 pm

LUGAR: Servicio de alimentación - Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4

TEMA: Capacitación sobre manejo seguro de utensilios y equipos de cocina

ASISTENTES: Se adjunta lista de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación de objetivos de la capacitación
2. Desarrollo de contenidos sobre manejo seguro de utensilios y equipos
3. Resolución de dudas y compromisos

DESARROLLO:

Presentación de objetivos

Se explicó que el propósito de la capacitación es fortalecer la cultura de seguridad en cocina, garantizando la preparación de alimentos en condiciones seguras y evitando accidentes laborales. Se resaltó que el servicio atiende diariamente a 60 personas con discapacidad en tres tiempos de comida (desayuno, almuerzo y refrigerio), lo que exige disciplina, orden y trabajo en equipo.

Capacitación sobre manejo seguro

Durante la sesión se abordaron los siguientes temas:

- Principios generales de seguridad:
  - Mantener orden y limpieza en los mezones.
  - Uso de elementos de protección personal (guantes anticorte, mandil, calzado antideslizante).
  - Comunicación clara al mover objetos pesados o calientes.
- Manejo seguro de utensilios cortopunzantes:
  - Uso correcto de cuchillos: afilados, corte sobre tabla estable, guardado en porta cuchillos.
  - Uso de tazas medidoras y báscula sobre superficies firmes, evitando contacto con líquidos.
- Uso correcto de equipos de calor y eléctricos:
  - Estufas y hornos: encendido seguro, cierre de llaves de gas, uso de agarraderas secas.
  - Campana extractora: encender siempre al iniciar cocción para evitar acumulación de vapores.
  - Licuadora industrial: nunca introducir utensilios mientras esté en funcionamiento, verificar la tapa ajustada.
  - Neveras industriales y normales: no sobrecargar, revisar cierre de puertas, mantener circulación de aire.
- Ergonomía y prevención de lesiones:
  - Levantar ollas pesadas en pareja, doblando rodillas y manteniendo espalda recta.
  - Evitar movimientos bruscos y posturas forzadas.
- *Temas adicionales tratados*:
  - Importancia de pedir ayuda cuando una tarea exceda la capacidad individual.
  - Reporte inmediato de daños en equipos o utensilios para prevenir accidentes.
  - Uso correcto de estibas para almacenamiento seguro.
  - Prevención del desgaste rápido de equipos: ejemplo, mantener la pulpa en refrigeración para evitar dañar las cuchillas de la licuadora.

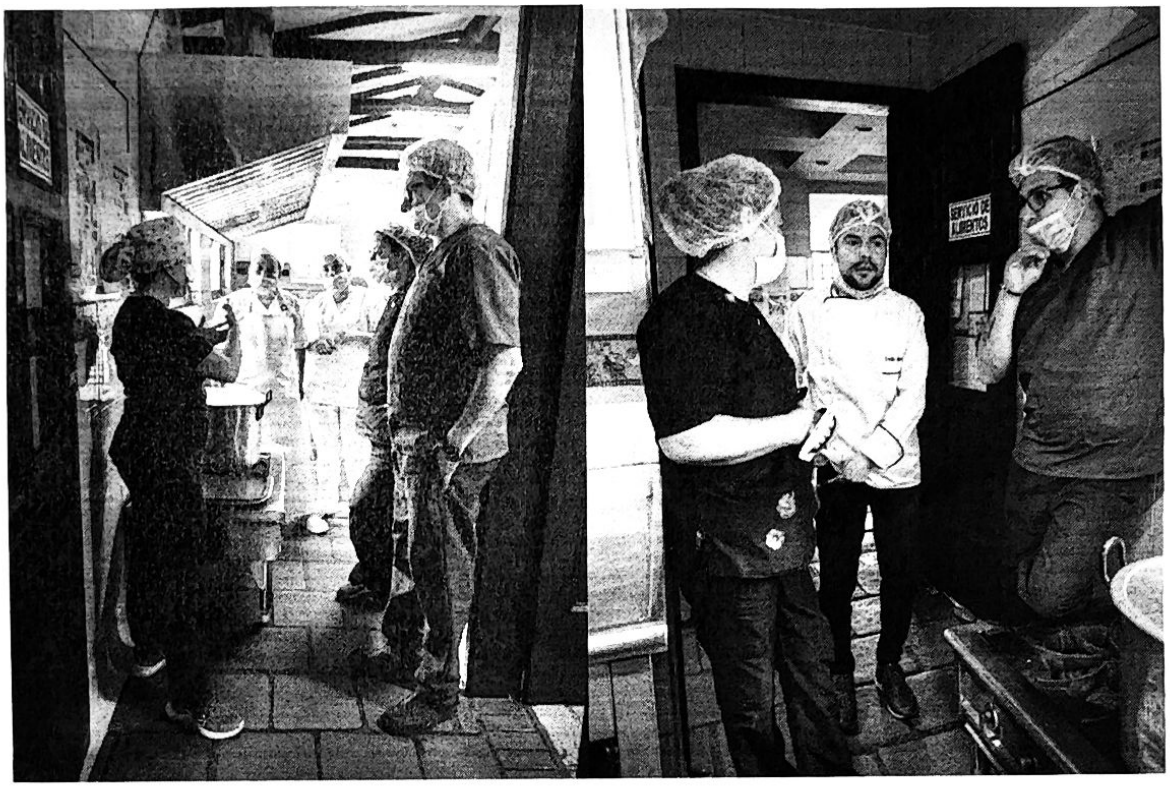
Resolución de dudas y compromisos

Se resolvieron inquietudes sobre:

- Manejo de equipos eléctricos en condiciones de humedad.
- Organización de utensilios para evitar accidentes.
- Procedimiento de reporte de daños y fallas.

Se acordó reforzar la cultura de seguridad, el trabajo en equipo y el reporte oportuno de incidentes.

Registro fotográfico



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar protocolos de seguridad en el uso de utensilios y equipos	Manipuladores de alimentos	Duración del convenio
Reportar inmediatamente daños o fallas en equipos y utensilios	Manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos	Duración del convenio
Supervisar la implementación de buenas prácticas de seguridad	Nutricionista	Duración del convenio

CONVOCATORIA. No aplica.

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	
Sor Elizabeth Saldarriaga Zapata	Coordinadora	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4	

Anexos: Lista de asistencia

Elaboró: Laura Ximena Vásquez Cárdenas

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: Manejo seguro de utensilios y equipos de cocina 2. Lugar o Localidad o Sede: Santa Fé 3. Fecha y hora: 17/04/2026 1:15 – 2:15 pm

4. Nombre responsable: Laura Ximena Vásquez Cárdenas 5. Dependencia responsable: Nutrición.

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 Bohorquez	CC	1023875486	CIAE64	S. General	N/A	Jonathanjavier2477@gmail.com	3150628524	
2	LINA SEGURA LOPEZ	CC	52159195	CIAE64	Servicio General	N/A	Linasegural@gmail.com	3214794411	
3	Jessica Geraldine Pinzon Torres	CC	1023044025	CIAE64	COCINA	N/A	jessicapinzon711@gmail.com	3243071668	Jessica Pinzon
4	Claudia Mendoza	CC	24159225	CIAE64	Cocina	N/A	mendozaclaudia662@gmail.com	3197233101	Claudia M.
5	Diana Felipe Hernandez	CC	1019689463	CIAE64	Tecnologo Alimentos	N.A	hernandezdf2492@gmail.com	3142062733	Diana F. H.
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"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo