Lugar	**Comunidad de cuidado camino de vida**
Fecha	**20 de mayo de 2026 Hora: 3:00 pm a 4:00 pm**
Tema	**Servido y distribución**
Desarrollo	**ASISTENTES:** Formato planilla asistencia. Ver anexo. Valentina Ruiz Sánchez Nutricionista-Raúl Martínez Moreno Coordinador **ORDEN DEL DÍA:** • Introducción • Objetivos • Actividad a desarrollar. • Materiales. • Compromisos. • Anexos (evidencia fotográfica y listado de asistencia) **OBJETIVO** Fortalecer los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos sobre el adecuado servido y distribución de los alimentos, garantizando la inocuidad, conservación de temperatura, control de porciones y correcta entrega a las personas mayores, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013.

Desarrollo	**INTRODUCCIÓN** La inocuidad alimentaria durante el servido y distribución de alimentos es fundamental para garantizar la protección de la salud de las personas mayores, quienes constituyen una población vulnerable frente a las enfermedades transmitidas por alimentos. Por esta razón, el personal manipulador debe aplicar adecuadamente las Buenas Prácticas de Manufactura en cada una de las etapas del proceso alimentario. El servido y distribución de alimentos comprende actividades relacionadas con el porcionamiento, entrega y transporte interno de las preparaciones, las cuales deben realizarse bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, evitando riesgos de contaminación física, química y microbiológica que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos. Mediante esta capacitación se busca fortalecer los conocimientos y habilidades del personal encargado del servicio de alimentación, promoviendo prácticas seguras en el manejo de utensilios, control de temperaturas, higiene personal y correcta distribución de los alimentos, contribuyendo así al bienestar y seguridad alimentaria de las personas mayores atendidas en la institución.

DESARROLLO:

Se realiza convocatoria al personal manipulador de alimentos para la socialización del tema “Servido y distribución de alimentos”.

Se inicia la actividad con la explicación de la importancia de aplicar adecuadas Buenas Prácticas de Manufactura durante el servido y distribución de los alimentos, con el fin de prevenir riesgos de contaminación y garantizar la inocuidad alimentaria.

Se socializan las principales medidas de higiene y control que deben aplicarse durante el servido de alimentos, tales como:

• Correcto lavado y desinfección de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos.
• Uso adecuado de elementos de protección personal como gorro, tapabocas y uniforme limpio.
• Limpieza y desinfección de utensilios, superficies y recipientes utilizados durante el servido.
• Conservación adecuada de temperaturas de los alimentos calientes y fríos.
• Correcto control de porciones según la minuta patrón establecida.
• Prevención de contaminación cruzada entre alimentos y utensilios.
• Manipulación higiénica durante la entrega y distribución de las preparaciones.

Se realiza actividad práctica donde el personal manipulador participa en la simulación del servido de alimentos, aplicando las medidas higiénico-sanitarias socializadas durante la capacitación.

	Se enfatiza en la importancia de realizar una distribución organizada y oportuna, garantizando que cada persona mayor reciba su alimentación en adecuadas condiciones de calidad, temperatura y presentación. Se genera un espacio de participación donde el personal expresa dudas, inquietudes y experiencias relacionadas con el servido y distribución de alimentos dentro de la institución. Se realiza retroalimentación y aclaración de dudas por parte de la profesional de Nutrición. **Logro:** El personal manipulador de alimentos reconoce la importancia de aplicar buenas prácticas durante el servido y distribución de alimentos, fortaleciendo la inocuidad y calidad del servicio alimentario. **Dificultades:** Ninguna. **Acción de mejora:** Continuar realizando mensualmente la socialización de temas de buenas prácticas de manufactura. **2.** Materiales: formatos, lapiceros

REGISTRO FOTOGRAFICO



Nota aclaratoria: El registro fotográfico original reposa en el drive de la comunidad de cuidado.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	**Junio de 2026**		
Elaboró	***Valentina Ruiz Sánchez - Nutricionista***		

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo 2024016953 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Servicio y distribución | 2. Lugar o Localidad o Sede: Caminos de vida | 3. Fecha y hora: 20 de mayo 2026 3:00 - 4:00 PM

4. Nombre responsable: Valentina Ruiz Sánchez | 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	Raul Martinez	CC	48340248	Caminos de vida	Coordinador	Contratista	coordinacion@damisnosdevida.com.	3114159774	
2	Valentina Ruiz	CC	1002154047	Caminos de vida	Nutricionista	contratista	Valentinaaiyre@gmail.com	3128807625	ValentinaRuiz
3	Esteban Pedraza	CC	1070708306	Caminos de vida	Gastronomo	Gastratista	Esteban.pedraza1307@gmail.	301 276 2493	
4	Rosa Gonzalez	CC	39615872	Caminos de Vida	aux. cocina	contratista	rosigabe.rtc@hotmi.im	31447 3240	Rosa Gonzalez
5	yslemy Paponce cruz	CC	323455525	Caminos Vida	Aux. cocina	contratista	yvsgtehale@gmail.com	3014603871	Yslemy cruz
6	Pablo Gonzalez	CC	306658	Caminos de Vida	Aux. Cocina	Contratista	Pablo.lassio09@gmail.	3202168666	Pablo E.L.
7	MAGDA VEGA RAYO	CC	46370368	Caminos Vida	Aux cocina	contratista	Maydaveg11 oy@gmail.com	31328.1402	magoarega
8	Nayibe Molina V.	CC.	1.013.604.435	Cominos Vida	Aux. cocina	Contratista	Nayimol86@gmail.com	3112771215.	Nayibe M.V.
9	Marthaluxy Rahye	CC	35351621	Caminos de Vida	Aux. cocina	Contratista	marthaluxiurahyeen@gmail.	3232932877	Martha.
10	Laura Garcia	CC	1233841156	Caminos de vida	AUX cocina	contratista	laurytalegarmas@hot	3228542852	Laura B
11	Cristian Olmedo	CC	1066757756	Caminos vida	Aux cocina	Contratista	Cristian.olmedo77@hotmail.	3233005150	Cristian
12	Elvira Bolivar G.	CC	39621175	Caminos de vida	Aux-Cocina	cent club.	elvirabolivargmail@jm.	3213747365	Elvira Bolivar
13	Ramon Veloza	CC	81350484	Caminos de Vida	Aux. Cocina	Contratista	Caminosdevidaramon@hotmail.com	30788422	
14									
15									
15									
17									
18									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, se le informa 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 a 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 mediante físicos 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 a Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.