ACTA N 134

FECHA: Bogotá, abril, 29 de 2026

HORA: 10:00 – 11:00

LUGAR: Area profesionales

TEMA: Capacitación plan de contingencia

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Se realiza el saludo inicial a personal del servicio de alimentos grupo integrarte atención interna grupo 1
- Se socializa el tema a tratar plan de contingencia en el servicio de alimentos al personal
- Se inicia la capacitación.

DESARROLLO

1. Saludo inicial:

Se da inicio con un saludo al equipo de trabajo del servicio de alimentos manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar.

1. Introducción:

En el marco del cumplimiento de los estándares establecidos en el plan de buenas prácticas de manufactura se realiza la capacitación del mes correspondiente abril 2026, con el tema plan de contingencia.

Capacitar al personal del servicio de alimentos integrarte atención

interna grupo uno, que acciones tomar ante un caso de emergencia en cualquier etapa del proceso y responder de forma segura, rápida y digna a la población.

¿Qué es un plan de contingencia?

Es un conjunto de acciones y procedimientos establecidos para garantizar la continuidad del servicio de alimentos y la seguridad de los usuarios ante eventos que alteren la operación normal del servicio.

Ejemplos de algunos eventos o amenazas que pueden alterar la normalidad en el servicio de alimentos y el plan de contingencia que se tiene para estos eventos o amenazas.

- Suministro de agua: los cortes de agua imprevistos, tubos rotos o eventualidades en ese servicio pueden generar una gran alteración en el servicio de alimentos; como plan de contingencia se tiene dos tanques de reserva cada uno con capacidad de 1000 litros para abordar la necesidad del servicio.

- Suministro de luz: los bajones de luz, los cortes de luz en el sector o fallas en el servicio genera que los equipos no funcionen adecuadamente, generando asi alteraciones en el servicio de alimentos como la conservación de la cadena de frio y congelación de los alimentos de alto riesgo, el licuado de las dietas que se le suministran a los usuarios, como plan de contingencia, es llevar estos alimentos a la sede mas cerda de la fundación la cual esta ubicada en el barrio Normandía, para el licuado de las dietas realizar el mismo procedimiento anteriormente mencionado asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos que se vayan a suministrar.

- Abastecimiento de alimentos: En caso de que el suministro de los alimentos por parte de nuestros proveedores no sea el adecuado por bajas cosechas, o eventualidades ajenas al servicio, se debe avisar al area de nutrición los cambios necesarios teniendo en cuenta que mensualmente hay un numero de cambios permitidos, los cuales se deben avisar con anterioridad, el motivo del cambio para su aprobación.

- Ausencia del personal: en caso de la ausencia del personal por cualquier eventualidad ajena del servicio, la unidad operativa cuenta con 6 manipuladores de alimentos para suplir la ausencia máxima de 3 operativos en un día, llegado el caso

que las ausencias superen el numero permitido, está el tecnólogo de alimentos que está capacitado para suplir cualquier actividad en el servicio de alimentos y contamos con el apoyo del personal de servicio generales los cuales cuentan con el curso de manipulación de alimentos y pueden ingresar al servicio, para garantizar la calidad e inocuidad en el suministro de alimentos en este caso del apoyo del personal de servicios generales ingresa a realizar actividades como lavado de losa e instalaciones del servicio.

Estos son algunos de los ejemplos de varias eventualidades que se pueden presentar en el servicio y los planes de contingencia que se deben ejecutar para llevar a cabalidad y con normalidad la prestación de servicio de los alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Asegurar y mitigar al máximo este tipo de eventualidades, llegado el caso de evidenciar cualquier eventualidad que pueda llegar alterar la funcionalidad del servicio ejecutar a cabalidad el plan de contingencia que se tiene en la unidad operativa.	Proveedores, Manipuladores de alimentos. Tecnólogo de alimentos, nutricionista.	29-04-2026

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión / capacitación para el día 20-05-2026.

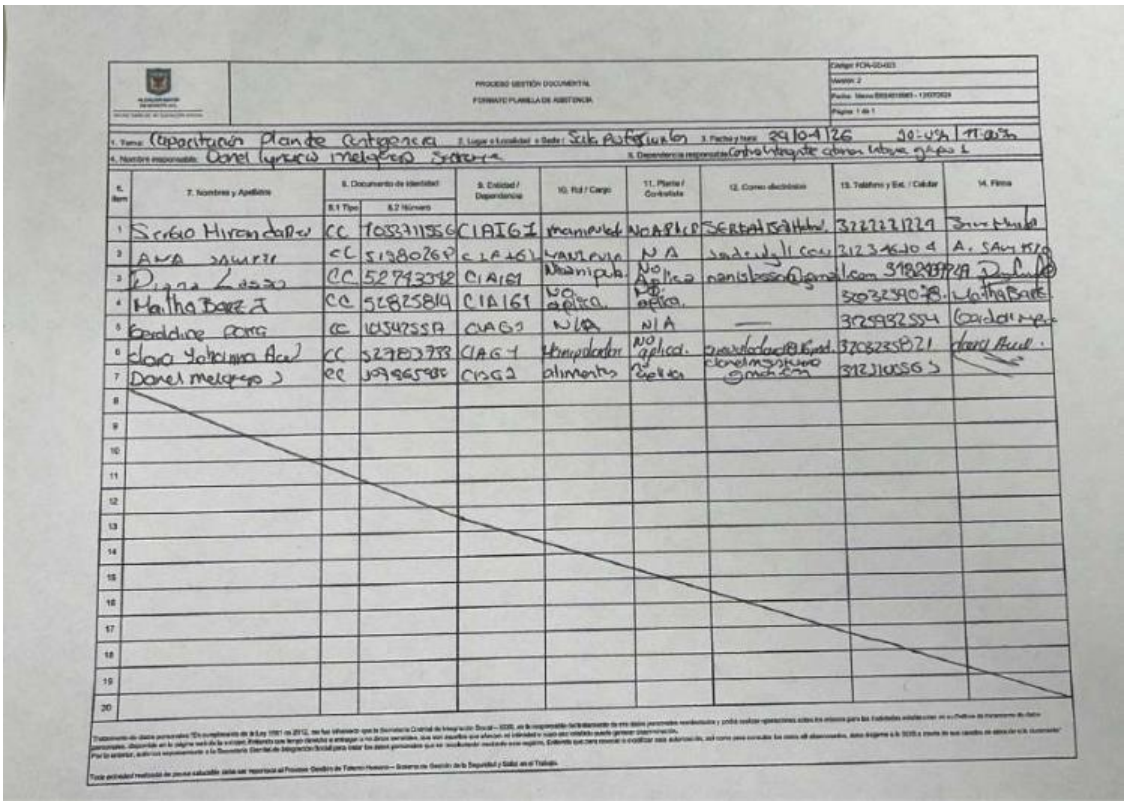
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Melgarejo	Tec Alimentos	Centro integrarte atención interna grupo 1	

Anexos: lista de asistencia, foto.

Elaboró: Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque





PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Marzo 03/04/2019 - 13/07/2023
Página 1 de 1

1. Tema: Capacitación planta categorías 2. Lugar o Localidad o Sede: Sede Administrativa 3. Fecha y hora: 29/04/26 10:45 | 11:30
4. Nombre responsable: Daniel Lyneth Melgarejo Suarez 5. Dependencia responsable: Control Integrante comun. Unidad grupo 2

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	Sergio Hernandez	CC	1083711556	CIAIG1	manipulador	NO APLICA	SERTALENTO	3222221229	
3	ANA SANTOS	CC	51380269	CIAIG1	MANIPULA	NA		3123456789	A. SANTOS
3	Diana Lozano	CC	52793378	CIAIG1	Manipula	No Aplica	manislozano@gmail.com	3182[illegible]	
4	Martha Baez	CC	52825814	CIAIG1	No aplica	No aplica		3032540[illegible]	
5	Geraldine Ramos	CC	1015475SA	CIAG1	N/A	NA	—	3209825514	
6	Clara Yaneima Acal	CC	52983788	CIAG1	Manipulador	NO aplica	[illegible]	3208235821	
7	Daniel melgarejo	CC	1098659881	CIAG1	alimentos	No Aplica	[illegible]	3121105565	
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, se les informa que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable de la recolección de los datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en el Aviso de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entendido esto tengo derecho a entregar o no dicho suministro que efectuo mi voluntad o sujeto esto relativo puede generar inconformidad. 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 ingresar a la SDIS a través de sus canales de atención al ciudadano.

Toda entrada/ medición de persona saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.