Lugar	Servicio atención sociosanitaria transitoria Salud y Vida
Fecha	25/06/2026 - 315 PM A 415 PM
Tema	Importancia de la Trazabilidad en procesos de elaboración de alimentos.
Desarrollo	OBJETIVO socializar la importancia estratégica de la trazabilidad y el correcto diligenciamiento de los registros obligatorios según el Anexo Técnico de la SDIS, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos.. INTRODUCCION El propósito de la trazabilidad es comprender el cuidado de todos los procesos y la función de las planillas, rótulos y controles diarios, ya que no son simples tareas administrativas, sino la herramienta más poderosa que tenemos —llamada **Trazabilidad**— para proteger la salud de nuestros usuarios y respaldar legalmente la calidad de nuestro trabajo en la cocina. Para el desarrollo del tema: se realiza pre tes con las siguientes preguntas Que cuidados se deben tener en la recepción de alimentos ¿ Como se registra el origen de los alimentos que llegan a la cocina ¿ sabemos para que marcar los alimentos ¿ y en caso de no ser marcados como podríamos diferencias el ultimo y el primero ¿ Al finalizar la actividad se realizan las mismas preguntas. Se entrega documento resumen a cada manipulador de alimentos. QUE ES LA TRAZABILIDAD La trazabilidad es la capacidad de dar seguimiento a un alimento desde ingreso al servicio , elaboración y entrega a cliente final, sabiendo exactamente dónde estuvo en cada momento. *Trazabilidad hacia atrás (¿De dónde viene?): Saber a qué proveedor le compramos la carne, las verduras o la leche, qué día llegó y qué número de lote tiene. *Trazabilidad interna (¿Qué le hicimos aquí dentro?): En qué nevera lo guardamos, qué día se cocinó, quién lo preparó y con qué otros ingredientes lo mezclamos en el menú. *Trazabilidad hacia adelante (¿A quién se lo entregamos?): Saber con precisión a qué comedor, pabellón o grupo de usuarios específicos se les sirvió esa preparación. Por qué es tan importante para nosotros en el día a día? Cumplir con los registros de trazabilidad salva vidas y salva puestos de trabajo por tres razones: *Protección total al usuario: Si un alimento llega a sentarle mal a un usuario, la trazabilidad nos permite saber qué pasó en minutos, no en días, evitando que otros se enfermen.

	*Respaldo de nuestro trabajo: Si un usuario se enferma por un virus externo o algo que consumió fuera de la institución, nuestras planillas al día son la "prueba reina" que demuestra ante la Secretaría de Salud que cocinamos con higiene, control de temperatura y orden. *Control de calidad: Si un proveedor nos trae un arroz de mala calidad o una carne dañada, con el número de lote podemos exigir el cambio o la devolución inmediata. El sistema de trazabilidad lo realizan los manipuladores de alimentos y el bodeguero o ecónomo: • Revisan y anotan: El lote y la fecha de vencimiento al recibir el camión del proveedor. • Rotulan siempre: Si abren una bolsa de leche o un bulto de harina y lo pasan a un contenedor, le pegan una cinta que diga qué es, qué lote era y la fecha de apertura. • Miden y registran: Las temperaturas de las neveras en la mañana y las de cocción al salir el servicio.

CUADRO RECORDATORIO: LA TRAZABILIDAD EN NUESTRA COCINA

Servicio de Atención Sociosanitaria Transitoria — SDIS
"El diario de viaje de los alimentos: Si no se registra, no existe"

□ Etapa de Trazabilidad	□ ¿Qué significa?	□ Mi deber como Manipulador (¿Qué debo hacer?)	□□ ¿Qué evitamos? (Beneficio)
1. HACIA ATRÁS (La Recepción)	Saber con precisión de dónde vienen los ingredientes y quién nos los vendió.	• Revisar y anotar el número de lote y la fecha de vencimiento al bajar la mercancía. • Verificar que el empaque original tenga su etiqueta clara.	Recibir alimentos vencidos, dañados o de proveedores que no cumplan las normas de la Secretaría.
2. INTERNA (El Proceso)	Saber qué hicimos con el alimento dentro de nuestra cocina.	• Rotular siempre: Poner cinta con nombre, lote y fecha a todo producto que se destape o se cambie de envase. • Anotar las temperaturas de neveras y la de cocción final (T > 75°C).	Que se venzan los alimentos en la bodega por falta de rotación o que cocinemos a temperaturas inseguras.
3. HACIA ADELANTE (La Distribución)	Saber con exactitud a quién entregamos la comida preparada.	• Registrar en la planilla del día qué menú y qué preparación se despachó a cada comedor o grupo de usuarios.	Que si un lote de comida sale mal, no sepamos a cuáles usuarios proteger de una intoxicación.

Recuerden siempre esto: Un alimento sin etiqueta o un registro en blanco es como caminar a ciegas en la cocina.

	Registro Fotográfico  		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia en formato FOR GD 023	**---**	**----**
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar la información entregada	Auxiliar de cocina	Permanente
Próxima reunión	En el mes de julio		
Elaboró	Patricia Castro Martínez / Nutricionista		

	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: BPM: importancia de la Trazabilidad 2. Lugar o Localidad o Sede: Kennedy 3. Fecha y hora: 25 - Junio - 2026 / 3:10 pm a 4:10 pm

4. Nombre responsable: Patricia Castro M 5. Dependencia responsable: Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida

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									
2	Camila Normo	CC	1030545389	Salud y V	Aux Cerca	Contrat	Camilanormo@hotmail	3213369470	Camila Normo
3	Yamir Guaza	CC	8166196	Salud y V	Aux Cerca	Contra	Yamirallberto@gmail.com	3139675197	Yamir Guaza.
4	Gustavo Garzon	CC	1936090	Salud y V	Economo	Contra	GustavoGarzon1998@gmail.com	3132583276	
5	Isleny Gonzalez	CC	53706936	Salud y Vida	cocina	Contratist	isleny.gonzalez@hotmail.com	3238126554	
6	Yeimy Lopez	CC	1026526	Salud Vi	cocina	Contratista	Yeimy@gmail.com	3229143890	
7	Patricia Castro	CC	52164344	Salud y V	Nutricio	Contral	patricia0225@gmail.com	3152085217	
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 para 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 recolecten 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 pausas saludables debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.