Lugar	Comunidad de Cuidado Los Robles
Fecha	01 de julio del 2026 de 12:30 p.m. – 1:30 p.m.
Tema	Apoyo alimentario
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVOS 3. METODOLOGIA 4. MATERIALES 5. REGISTRO FOTOGRÁFICO DESARROLLO: 1. INTRODUCCIÓN: En el marco del fortalecimiento de los procesos relacionados con el servicio de alimentación de la Comunidad de Cuidado Los Robles, se realizó una jornada de socialización dirigida al personal involucrado en las diferentes actividades del servicio de alimentos, con el propósito de fortalecer el conocimiento y la correcta aplicación de los protocolos establecidos, así como el adecuado diligenciamiento de los formatos utilizados como mecanismos de seguimiento, control y verificación. La socialización permitió revisar la importancia de cumplir de manera organizada y permanente los procedimientos establecidos para las diferentes etapas del servicio de alimentación, promoviendo la estandarización de las actividades y el registro oportuno de la información generada durante la operación. Se enfatizó que los protocolos y formatos constituyen herramientas fundamentales para garantizar el adecuado desarrollo de los procesos, facilitar el seguimiento de las actividades, identificar oportunamente situaciones que requieran acciones de mejora y contribuir al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a las personas mayores. Durante la jornada se promovió la participación activa de los asistentes, permitiendo aclarar dudas, revisar situaciones que pueden presentarse durante la operación cotidiana y reforzar la

responsabilidad individual de cada integrante del equipo frente al cumplimiento de los procedimientos establecidos.

2. OBJETIVO: Socializar con el personal del servicio de alimentos los protocolos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos para la operación del servicio, fortaleciendo su conocimiento sobre la correcta aplicación de cada proceso y el adecuado diligenciamiento de los registros, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos, la trazabilidad de las actividades y la calidad e inocuidad de los alimentos.
3. METODOLOGIA: La actividad se desarrolló mediante una metodología participativa, explicativa y práctica, orientada a que los participantes no solamente reconocieran los protocolos y formatos, sino que comprendieran su finalidad y la importancia de aplicarlos correctamente durante el desarrollo de sus funciones.
   La jornada se desarrolló en los siguientes momentos:
   Se dio inicio a la jornada con el saludo y bienvenida a los participantes, seguido de la presentación del objetivo de la actividad.
   Se explicó que la socialización tenía como finalidad fortalecer el conocimiento del personal sobre los protocolos que orientan el funcionamiento del servicio de alimentos y los formatos empleados para registrar, verificar y realizar seguimiento a las actividades desarrolladas.
   Posteriormente se realizó una exploración de conocimientos previos mediante preguntas dirigidas a los participantes sobre los procedimientos que realizan diariamente, los formatos que conocen y utilizan y las principales dificultades que han identificado durante su diligenciamiento.
   Las respuestas permitieron identificar conocimientos, experiencias y aspectos que requerían ser reforzados durante la jornada.
   SOCIALIZACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS
   Posteriormente se realizó la presentación y explicación de los protocolos relacionados con el servicio de alimentos.
   Durante la socialización se explicó que los protocolos permiten establecer una manera organizada y estandarizada de realizar las actividades, disminuyendo riesgos y facilitando la verificación del cumplimiento de los procedimientos.
   Se revisaron los procedimientos correspondientes a las diferentes etapas del servicio de alimentación, haciendo énfasis en las actividades que deben desarrollarse de manera ordenada y en los aspectos que deben verificarse durante cada proceso.
   Entre los aspectos abordados se reforzaron:
   Recepción de alimentos y materias primas.
   Verificación de las condiciones de los alimentos recibidos.
   Revisión de cantidades, características y condiciones de los productos.
   Almacenamiento adecuado de los alimentos.
   Organización y conservación de los productos.
   Preparación de los alimentos.
   Aplicación de medidas de higiene e inocuidad.
   Manejo adecuado de los alimentos durante la preparación.

Distribución y servicio de los alimentos.
Verificación de las condiciones del servicio.
Manejo y control de situaciones que puedan representar riesgos para la calidad o inocuidad.
Limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Importancia del registro de las actividades realizadas.
Durante cada explicación se permitió la participación de los asistentes, quienes compartieron situaciones de la operación cotidiana. El profesional responsable aclaró las inquietudes presentadas y reforzó los pasos correspondientes a cada procedimiento.
SOCIALIZACIÓN DE LOS FORMATOS
Una vez revisados los protocolos, se realizó la socialización de los formatos utilizados en el servicio de alimentos.
Se explicó que los formatos constituyen herramientas de registro y evidencia del cumplimiento de las actividades establecidas en los protocolos y permiten realizar seguimiento a los procesos desarrollados.
Durante este momento se revisó con los participantes la finalidad de cada formato, la información que debe registrarse, el momento en que debe realizarse el diligenciamiento y la importancia de consignar información clara, completa, legible y veraz.
Se hizo énfasis en que los registros deben realizarse oportunamente y que no deben dejarse espacios sin diligenciar cuando corresponda registrar información, debido a que estos documentos sirven como evidencia de las actividades realizadas y facilitan los procesos de seguimiento y verificación.
Los participantes tuvieron la oportunidad de observar los formatos y plantear preguntas relacionadas con su diligenciamiento.
RESOLUCIÓN DE DUDAS Y RETROALIMENTACIÓN
Se generó un espacio abierto para que los participantes expresaran dudas, inquietudes o dificultades relacionadas con la aplicación de los protocolos y el diligenciamiento de los formatos.

Las inquietudes fueron atendidas por el profesional responsable, realizando las aclaraciones correspondientes y reforzando aquellos aspectos que presentaron mayor dificultad.
También se resaltó la importancia de que, ante cualquier situación que genere duda durante la operación, el personal consulte el procedimiento establecido y comunique oportunamente las novedades identificadas.

4.MATERIALES

Caja o maleta decorada para la actividad “La maleta del manipulador responsable”.

Tarjetas con imágenes de elementos adecuados e inadecuados para la manipulación de alimentos.

Cinta adhesiva.

Formatos impresos de pretest.

Presentación en diapositivas.

Fotografías de buenas y malas prácticas de manipulación de alimentos.

Videos cortos.

Fotografías impresas tamaño carta para la actividad “Detectives de la Contaminación”.

Marcadores.

Tarjetas de colores.

Carteleras.

Formatos impresos de postest.

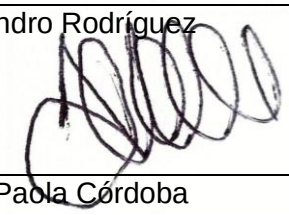
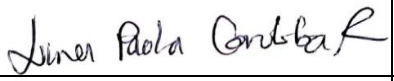
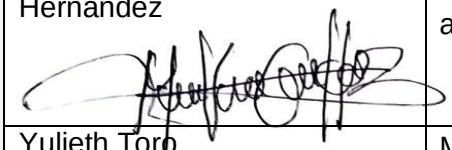
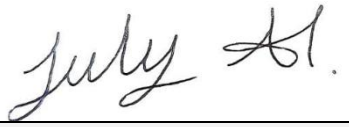
5.REGISTRO FOTOGRÁFICO





NOTA: El Registro fotográfico original reposa en el DRIVE de la Comunidad de Cuidado Los Robles

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado Los Robles

	Alejandro Rodríguez 	Gastrónomo	Comunidad de cuidado Los Robles
	Lina Paola Córdoba 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	Mónica Vanesa Cárdenas Hernández 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	Yulieth Toro 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles
	July Macery Almeida Romero 	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	- El personal de cocina manifestó los compromisos relacionados con la aplicación adecuada de los procedimientos socializados, el diligenciamiento oportuno de los formatos y el reporte de las situaciones que requieran atención o seguimiento.	Área de Nutrición Área de Servicio de Alimentación	Todos los meses durante el convenio.
Próxima reunión	N/A		
Elaboró	Anys Gisset Arias Vásquez – Nutricionista		