Lugar	Comunidad de Cuidado Los Robles
Fecha	09 de julio de 2026 09:00 am a 11:30 am
Tema	Inducción operación del servicio de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVOS 3. METODOLOGIA 4. MATERIALES 5. REGISTRO FOTOGRÁFICO 1. INTRODUCCION: En cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y Multietnias, se realizó la inducción a la nueva manipuladora de alimentos de la comunidad de cuidado los Robles. El proceso tuvo como propósito garantizar que la colaboradora conozca y aplique las normas de higiene, seguridad alimentaria y protocolos institucionales, asegurando la calidad del servicio y el bienestar de las personas mayores atendidas. 2. OBJETIVO: Brindar a la manipuladora de alimentos las orientaciones necesarias sobre normas de higiene, seguridad alimentaria, protocolos internos de la comunidad de cuidado y lineamientos institucionales, con el fin de garantizar un servicio seguro, responsable y de calidad en la preparación y distribución de alimento. 3. METODOLOGIA: La inducción se desarrolló de manera presencial, combinando exposición teórica, demostraciones prácticas y diálogo participativo. Se utilizaron recursos audiovisuales, guías impresas y recorridos por las áreas de cocina y comedor. Se dio la bienvenida a la nueva colaboradora, presentando al equipo de trabajo y explicando la misión, visión y valores de la comunidad de cuidado. Se resaltó la importancia del rol de la manipuladora de alimentos en la promoción de la salud y el bienestar de las personas mayores. Se abordaron los siguientes temas: - Normas de higiene personal: lavado de manos, uso de uniforme,

guantes, gorro y tapabocas.
- Buenas prácticas de manipulación: conservación de alimentos, control de temperaturas, prevención de la contaminación cruzada, preparación de alimentos.
- Protocolos internos: ciclo de menús, minuta patrón, derivaciones dietarias, horarios de preparación, distribución de alimentos, listado de modificaciones alimentarias, dietas especiales y comunicación con el área de salud.
- Seguridad en el trabajo: manejo de utensilios, prevención de accidentes en cocina, uso adecuado de productos de limpieza.
- Recorrido guiado: reconocimiento de las áreas de almacenamiento, cocina, comedor y disposición de residuos.

4. MATERIALES: Para el desarrollo de la inducción se utilizaron:

   - Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
   - Presentación audiovisual sobre protocolos de higiene y seguridad.
   - Tarjetas informativas con normas básicas de bioseguridad.
   - Elementos de protección personal: gorro, tapabocas, guantes y uniforme.
   - Utensilios de cocina y equipos de refrigeración para demostraciones prácticas.

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
	Anys Gisset Arias Vázquez	Nutricionista	Comunidad de cuidado Los Robles
	Alejandro Rodríguez	Gastrónomo	Comunidad de cuidado Los Robles
	Jimena Alexandra Guayara Gomez	Manipuladora de alimentos	Comunidad de cuidado Los Robles

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	- Aplicar todo lo aprendido en la inducción - Mantener limpieza y orden en las áreas de trabajo - Participar activamente en futuras capacitaciones	Área de Nutrición Área de Servicio de Alimentación	Todos los meses durante el convenio.
Próxima reunión	N/A		
Elaboró	Anys Gisset Arias Vásquez – Nutricionista		