

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 1 de 4

Lugar	Comunidad de Cuidado San José
Fecha	04/08/2026
Tema	Limpieza y desinfección – Servicios sociales con apoyo alimentario
Desarrollo	<p>Objetivo general limpieza y desinfección</p> <p>Fortalecer los conocimientos y las buenas prácticas de higiene de los auxiliares respecto a los procedimientos de limpieza y desinfección en los servicios de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la inocuidad alimentaria.</p> <p>Introducción</p> <p>La limpieza y desinfección en los servicios de alimentación constituyen la base fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.</p> <p>Desarrollo del tema</p> <p>Durante la jornada se abordaron los siguientes temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos de limpieza y desinfección. • Diferencias entre limpieza y desinfección. • Importancia de los procedimientos higiénicos en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. • Limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios y áreas de trabajo. • Uso adecuado de los productos de limpieza y desinfección. • Frecuencias y procedimientos establecidos para la higiene de las instalaciones. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionadas con la higiene y el saneamiento. <p>Se enfatizó la necesidad de realizar una limpieza adecuada antes de aplicar cualquier producto desinfectante, respetar las concentraciones recomendadas por el fabricante y utilizar los elementos de protección personal durante la ejecución de estas actividades. Asimismo, se resolvieron inquietudes de los participantes y se reforzó la importancia de mantener los registros y controles de limpieza y desinfección para contribuir a la seguridad alimentaria.</p> <p>Objetivo general servicios sociales con apoyo alimentario</p> <p>Fortalecer los conocimientos y competencias del personal de servicios de alimentos sobre la correcta implementación del apoyo alimentario en modalidad de ración servida, garantizando el cumplimiento de las normas de calidad, inocuidad, manipulación adecuada de alimentos y atención oportuna a las personas mayores.</p> <p>Introducción</p> <p>El apoyo alimentario en la modalidad de ración servida constituye una estrategia fundamental para garantizar el acceso oportuno a una alimentación adecuada, segura y nutritiva a la población beneficiaria de las Comunidades de Cuidado. Esta modalidad comprende la preparación, distribución y suministro de</p>

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 2 de 4

alimentos listos para el consumo, cumpliendo con criterios de calidad, inocuidad y valor nutricional establecidos en los lineamientos técnicos vigentes.

Desarrollo del tema

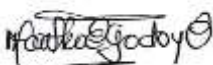
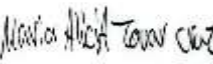
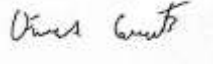
Durante la jornada se abordaron los aspectos relacionados con la prestación del servicio de apoyo alimentario bajo la modalidad de ración servida. Se explicó la importancia de suministrar alimentos seguros, balanceados y acordes con los requerimientos nutricionales de la población beneficiaria. Se socializaron los procedimientos para la recepción, almacenamiento, conservación, preparación y distribución de los alimentos, enfatizando en el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y las medidas de higiene personal necesarias para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Asimismo, se reforzaron conceptos relacionados con el control de porciones, el adecuado manejo de residuos, la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, así como la importancia de los registros de control y seguimiento del servicio. Los participantes manifestaron sus inquietudes y experiencias frente a la operación diaria del servicio, generándose un espacio de retroalimentación que permitió aclarar dudas y fortalecer los procesos desarrollados en la Comunidad de Cuidado. Finalmente, se destacó la responsabilidad del personal en la garantía de una atención humanizada y de calidad, orientada al bienestar de los usuarios y al cumplimiento de los lineamientos establecidos para el programa de apoyo alimentario.

Registro fotográfico



	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 3 de 4

	
--	--

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Martha Esperanza Godoy	Técnico en gastronomía	Comunidad de Cuidado San José	
	Belquis Dita Olivares	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Luz Adriana Molano	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Daniela Dussan Totena	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	María Tovar Cruz	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Milena Guerrero	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Ofelia Gutiérrez Gamboa	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Cecilia Johana Sánchez	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
Compromisos	Actividad	Responsable		Fecha límite
	Seguir los protocolos establecidos para realizar las actividades de limpieza y	Auxiliares del servicio de alimentos		Durante la ejecución del convenio

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 4 de 4

	desinfección		
	Seguir los protocolos establecidos para el recibo, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos	Auxiliares del servicio de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Próxima reunión	La próxima reunión se realizará en el mes de septiembre		
Elaboró	Gloria Villalobos-Lesly Fontalvo		