Lugar	Comunidad de cuidado Corazon inmaculado de maría
Fecha	30/07/2026 2:20 p.m. a 2:50 p.m.
Tema	Entrega de dotación personal manipulador de alimentos- técnico en gastronomía y servicios generales.
Desarrollo	De acuerdo a solicitud del anexo técnico estipulado en la tabla 18 del anexo técnico de ambientes adecuados y seguros se realiza la entrega de dotación completa para el personal manipulador de alimentos-técnico en gastronomía y servicios generales de la siguiente forma: 1. Objetivo de la actividad. 2. Introducción de la actividad. 3. Actividades desarrolladas. 4. Compromisos. 1. Objetivo de la actividad: Entregar la dotación completa al personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y servicios generales para la realización de las labores diarias dentro de la Comunidad de Cuidado. 2. Introducción de la actividad: Se convoca al personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y personal de servicios generales para realizar la respectiva entrega de la dotación según lo determinado en el Anexo Técnico. 3. Actividades desarrolladas: Entrega de dotación al personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y personal de servicios generales (según tabla 18 del anexo técnico). La dotación del personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y servicios generales contribuye a la seguridad de la ejecución de las labores diarias a su cargo. A partir de lo anterior, se hizo la respectiva entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía que comprende, uniforme: Camisa y pantalón, material tela color blanco sin botones y sin bolsillos (2) dos uniformes para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía; calzado material: sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo color blanco (2) dos para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía; botas cerradas impermeables antideslizantes y de tacón bajo color blanco (2) dos para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía, peto en material impermeable liviano color blanco (2) dos para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía y (4)

cuatro gorros para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía, dotación que se entrega según lo estipulado en el Anexo Técnico de ambientes adecuados y seguros.

La dotación para el personal de servicios generales comprende, uniforme: Camisa y pantalón antifluido (2) dos para cada persona de servicios generales (2) dos pares de botas cerradas impermeables antideslizantes y de tacón bajo color blanco para cada persona de servicios generales y (2) dos petos en material impermeable PVC liviano color blanco para cada persona de servicios generales. Dotación que se entrega según lo estipulado en el anexo técnico de ambientes adecuados y seguros.

Registro fotografico:





Nota aclaratoria: El registro fotográfico original reposa en el drive de la comunidad de cuidado

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Maritza Carreño	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	
	Luz Dary Carreño	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	
	Angie Carreño	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	
	Ana Karina Zabala	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	
	Martha Cruz	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	

	Miriam Rivera	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	
	Leni Bocanegra	Servicios generales	Corazón inmaculado de maría	
	Ana Lleksy Pinzon	Operaria de cocina	Corazón inmaculado de maría	
	Leidy Pinzon	Operaria de cocina	Corazón inmaculado de maría	
	Julian Robayo	Operaria de cocina	Corazón inmaculado de maría	
	Rocio Chaparro	Técnico en gastronomía	Corazón inmaculado de maría	
	Alejandra Rojas	Operaria de cocina	Corazón inmaculado de maría	
	Liliana Londoño	Operaria de cocina	Corazón inmaculado de maría	

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Johan Eduardo Villalobos Moreno		