Lugar	Comunidad de Cuidado Libertad
Fecha	6/08/2026
Tema	Inducción de la operación del servicio de alimentos
Desarrollo	Se dio inicio a la inducción sobre la operación del servicio de alimentos de la Comunidad de Cuidado Libertad por parte de la coordinadora de la unidad operativa. Inicialmente, se dio la bienvenida al equipo del servicio de alimentos, el cual está conformado por el nutricionista y dietista, el gastrónomo y los manipuladores de alimentos, cuyo conducto regular se rige por el mismo orden en mención. Posteriormente, se indicó que el servicio social presta atención interna a personas mayores, cuya cobertura es de 50 y se caracteriza porque la totalidad de la población es de sexo femenino, además la modalidad es severa, lo cual quiere decir que las personas atendidas requerirán apoyo en la alimentación, ya sea en asistencia o modificaciones de la dieta. En cuanto a la prestación del servicio, se mencionó que se cuenta con 5 tiempos de comida, cuyos horarios se deben cumplir, a continuación se comparten: - Entrega de bebida caliente: 6:00 a.m. – 7:00 a.m. - Desayuno: 7:30 a.m. – 8:30 a.m. - Nueves: 10:00 a.m. – 10:30 a.m. - Almuerzo: 12:00 p.m. – 1:00 p.m. - Onces: 3:00 p.m. – 3:30 p.m. - Cena: 5:30 p.m. – 7:00 p.m. Acto seguido, se presentó el ciclo de menús, para indicar que en la unidad operativa se debe cumplir con las preparaciones dispuestas por la secretaría de integración social, cuyas características de preparación, como las cantidades de ingredientes a utilizar, son determinadas por el gastrónomo o el nutricionista. En cuanto a los alimentos disponibles, se aclaró que únicamente son para la alimentación de las personas mayores, para nadie más y así mismo, el consumo dentro del servicio de alimentos está prohibido. En cuanto al ingreso, únicamente está autorizado para el equipo del servicio de alimentos o quien autorice el gastrónomo, nutricionista o coordinadora, adicionalmente, quien ingrese, debe hacerlo con los elementos de protección personal (cofia y tapabocas) y las personas que ingresen del exterior, deben portar una bata para evitar la contaminación del exterior al interior del servicio de alimentos. Por otra parte se indicó que el servicio de alimentos es responsabilidad de todo el equipo y que debe primar el buen estado del mismo en cuanto a organización, limpieza y desinfección, pues de debe garantizar un ambiente seguro para la elaboración de alimentos de las personas mayores. Acto seguido se dio lectura a las obligaciones de los integrantes del servicio de alimentos: **Profesional en Nutrición** 1. Participar activamente desde su disciplina en la elaboración y ejecución del Plan de Atención Institucional-PAI y en la elaboración mensual del cronograma de actividades. 2. Participar activamente desde su disciplina en la elaboración del Plan de Atención Integral Individual – PAIIN-, a través de acciones necesarias para lograr la integralidad de la intervención. 3. Liderar la coordinación del plan de trabajo del servicio de alimentos en conjunto con el técnico en gastronomía y las operarias de cocina.

4. Liderar los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y servido diario de los alimentos y verificar que las cantidades adquiridas y en el servido final sean coherentes con las establecidas en los análisis cuantitativos, minuta patrón y modificaciones alimentarias requeridas.

5. Planear un ciclo de mínimo cinco (5) opciones de refrigerios para las salidas a trámites de las personas mayores, conforme a las especificaciones establecidas en el presente anexo técnico.

6. Realizar acompañamiento a la operación del servicio de alimentación, diligenciar el formato establecido para tal fin e informar a la coordinación del centro los requerimientos observados y alertas generadas para una adecuada prestación del servicio de alimentación.

7. Adoptar el documento “Orientación Modificaciones Alimentarias” o el que haga sus veces y diligenciar con base en la minuta el formato derivación de menús de acuerdo con las patologías presentes en las personas mayores.

8. Establecer las modificaciones alimentarias requeridas por cada persona mayor determinando claramente el correspondiente plan alimentario individual el cual deberá registrar en los formatos del subcomponente de vigilancia nutricional, y socializar y publicar en el formato listado de modificaciones alimentarias por participante según lo descrito en el anexo técnico.

9. Realizar la valoración inicial y seguimientos nutricionales de las personas mayores, de acuerdo con la periodicidad determinada en el anexo técnico, realizando el diligenciamiento de los formatos establecidos para tal fin, los cuales se deben anexar en la historia social de cada persona mayor, así como realizar el diligenciamiento de la base de seguimiento nutricional de manera oportuna en el drive para consulta permanente por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social.

10. Remitir al profesional en enfermería, las canalizaciones a la Institución Prestadora de Salud (IPS) o entidades de salud correspondientes de las personas mayores con malnutrición por déficit u obesidad o en riesgo de morbi-mortalidad relacionado con alimentación y nutrición para la gestión correspondiente del trámite en salud. Para ello el asociado debe diligenciar el formato destinado para tal fin.

11. Realizar las capacitaciones y socializaciones establecidas en el anexo técnico para el componente de alimentación, nutrición y salubridad, incluyendo las definidas frente al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

12. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico.

13. Elaborar y enviar al referente técnico de la Subdirección para la Vejez el informe cuantitativo y cualitativo de las acciones en promoción en estilos de vida saludable de acuerdo con la periodicidad establecida.

14. Participar desde su competencia del equipo gestor del Plan de Saneamiento Básico.

15. Planear y enviar para revisión y aprobación del referente técnico de la Subdirección para la Vejez, las preparaciones especiales a suministrar en todos los tiempos de comida para fechas especiales y la conmemoración de los cumpleaños de los participantes según lo establecido en el anexo técnico.

16. Diligenciar y aplicar de manera oportuna, sistemática y permanente los procedimientos, instrumentos y formatos definidos para el servicio dando cuenta del registro, consolidación, sistematización y reportes

de los procesos y novedades sobre las actuaciones adelantadas con las personas mayores.

17. Las demás actividades inherentes a su cargo.

Técnico en Gastronomía o en alimentos

1. Elaborar junto con el profesional en nutrición el plan de compras de alimentos con el fin de abastecer al servicio de alimentación de la materia prima necesaria para dar cumplimiento a la minuta y las modificaciones alimentarias requeridas para las personas mayores.

2. Elaborar menús especiales para las festividades a que haya lugar según lo establecido en el anexo técnico, previo aval de la nutricionista del centro, y garantizar las características organolépticas óptimas de cada preparación.

3. Implementar las medidas requeridas para que las preparaciones y los gramajes de cada uno de los alimentos ofrecidos, sean los programados y cumplan a cabalidad con las características organolépticas propias de cada preparación.

4. Garantizar la preparación de las modificaciones alimentarias requeridas según los lineamientos establecidos por el profesional en nutrición. Firmado Electronicamente

5. Dirigir y participar con el equipo manipulador de alimentos en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servida, distribución y presentación de toda clase de alimentos, verificando que se cumpla a cabalidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos de la Secretaría Distrital de Integración Social.

6. Cumplir con la normatividad vigente para la manipulación higiénica de los alimentos.

7. Instruir al manipulador de alimentos en las técnicas gastronómicas para preparación, servido y ensamblaje de los alimentos.

8. Estandarizar recetas para control de materias primas y cumplimiento de porciones.

9. Realizar el diligenciamiento de los formatos relacionados con la operación del servicio de alimentación que le sean asignados, así mismo verificar el correcto y oportuno registro de los formatos diligenciados por el personal manipulador de alimentos.

10. Retroalimentar al profesional en nutrición sobre el desarrollo de la operación del servicio de alimentación e informar cualquier alerta que se genere en cualquiera de las etapas del proceso desde la compra hasta el servido y distribución de los alimentos.

11. Participar de la elaboración de informes de supervisión de acuerdo con la guía establecida para tal fin.

12. Las demás actividades inherentes al cargo.

Personal manipulador de alimentos

1. Realizar las actividades relacionadas con el recibo, almacenamiento clasificación, selección, preparación, servido y distribución de los alimentos, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y la manipulación higiénica de los alimentos.

	2. Preparar y distribuir los alimentos para cada una de las personas mayores dentro de los horarios establecidos para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta el formato de derivación de menús y listado de modificaciones alimentarias definido por la profesional nutricionista. 3. Mantener la higiene personal y permanecer debidamente uniformado, con los elementos de dotación requeridos según lo establecido en la norma sanitaria, incluyendo los aditamentos necesarios para realizar el suministro de alimentos en adecuadas condiciones higiénicas. 4. Realizar la manipulación higiénica de los alimentos cumpliendo a cabalidad con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y las buenas prácticas de manufactura, según los instructivos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social. 5. Participar en la socialización del Plan de Saneamiento Básico (PSB) de la institución e implementar, de acuerdo con su perfil, las actividades descritas en los programas de: • Programa de limpieza y desinfección • Programa de desechos sólidos. • Programa de control de plagas. 6. Informar oportunamente al profesional en nutrición y al técnico en gastronomía de la institución, los daños que impiden el normal funcionamiento de instalaciones físicas y equipos (estufas, neveras, cuartos fríos, licuadoras y menaje en general), para que se realice el mantenimiento correspondiente o sean reemplazados en el menor tiempo posible, y de cualquier otra alerta que pueda afectar la correcta operación del servicio de alimentación. 7. Solicitar oportunamente el suministro de los elementos necesarios para ejecutar su trabajo. 8. Las demás actividades inherentes al cargo. Se adjunta evidencia fotográfica de la reunión realizada:



Asistentes

Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Claudia Patricia Capacho	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Libertad	
Cesar Danilo Vargas Montenegro	Nutricionista y Dietista	Comunidad de Cuidado Libertad	
Cristian Fernando Cristancho Cristancho	Gastrónomo	Comunidad de Cuidado Libertad	
Diana Carolina Lasso Segura	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	
Sergio Miranda	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	
Cristian Andres Moreno Sierra	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	
Ana Astrid Samper García	Manipuladora de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	

Compromisos

Actividad	Responsable	Fecha límite
Cumplir con las obligaciones dispuestas en el anexo técnico y las socializadas en la reunión	Nutricionista, gastrónomo, manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del convenio

	Mantener en óptimas condiciones el servicio de alimentos	Nutricionista, gastrónomo, manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del convenio
	Garantizar la alimentación adecuada a las personas mayores	Nutricionista, gastrónomo, manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Claudia Patricia Capacho – Coordinadora Comunidad de Cuidado Libertad		