Lugar	Comunidad de Cuidado Libertad
Fecha	06/08/2026
Tema	Socialización de procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales
Desarrollo	Durante la sesión se realizó la presentación y explicación del procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales” - PCD-PSS-017 de la Secretaría Distrital de Integración Social, haciendo énfasis en las diferentes etapas de la operación del servicio de alimentación. Previo al desarrollo de la temática, se aplicó un pre-test de conocimientos estructurado en tres preguntas clave sobre el procedimiento: - ¿Cuáles son las dos etapas principales que contempla la operación para la entrega de apoyos alimentarios? - ¿Qué significa el principio PEPS y en qué etapa de la operación debe aplicarse rigurosamente? - ¿Cuál es la finalidad principal de diligenciar los formatos de registro dentro del servicio de alimentación? Los resultados de esta evaluación inicial evidenciaron vacíos conceptuales significativos. La mayoría de los asistentes mostró confusión al identificar las etapas exactas del proceso, definieron de forma incompleta el sistema PEPS y percibieron los formatos únicamente como una carga administrativa, sin comprender su valor real dentro de la operación. Inicialmente, se explicó el objetivo del procedimiento, orientado a establecer las etapas necesarias para el suministro de alimentos a los participantes de los servicios sociales, garantizando que los alimentos entregados cumplan con las condiciones requeridas de calidad, cantidad, inocuidad, oportunidad y calidez, así como con los aportes de energía y nutrientes definidos para cada servicio y grupo de edad. Posteriormente, se explicó que la operación para la entrega de apoyos alimentarios contempla dos etapas principales: Etapa 1. Planeación y suministro, que contempla: Diseño de la minuta patrón. Diseño del ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. Estandarización de preparaciones. Elaboración de la guía de preparaciones. Compra directa de alimentos por la SDIS (no aplica). Compra directa de alimentos por operadores en asociación. Generación de pedidos de alimentos. Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios, que contempla: Recibo de alimentos. Almacenamiento de alimentos. Preparación de alimentos. Servido y distribución de alimentos. Seguimiento y acompañamiento a la operación del servicio de alimentación. Se enfatizó que cada una de estas etapas cuentan con lineamientos y formatos que permiten realizar

	seguimiento, control y trazabilidad a la operación del servicio de alimentación. A continuación, se detalló cara etapa de la operación para la entrega de apoyos alimentarios: Recibo de alimentos: Se socializó la importancia de realizar una adecuada recepción de los alimentos, verificando el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, se resaltó la necesidad de verificar, cuando corresponda, las condiciones de los vehículos transportadores y realizar el registro de la recepción de los alimentos mediante los formatos establecidos. Almacenamiento de alimentos: Se explicó la importancia de garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento de acuerdo con las características de cada alimento, con el propósito de preservar su calidad e inocuidad. Se enfatizó en la aplicación de las PEPS (primeras entradas, primeras salidas), el control de las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación, el adecuado control de entradas y salidas de alimentos y el seguimiento de las situaciones relacionadas con proveedores. Preparación de alimentos Se resaltó que la preparación de los alimentos debe realizarse de acuerdo con el ciclo de menús (el cual se presentó), las preparaciones estandarizadas y las condiciones establecidas en los instructivos correspondientes. Se enfatizó la importancia de conservar durante el proceso las características nutricionales, organolépticas y de inocuidad de los alimentos, así como de realizar los registros correspondientes a la preparación, asistencia de participantes y autorización de cambios de preparación cuando estos sean necesarios. Servido y distribución de alimentos Se socializó la importancia de garantizar que el servido y la distribución se realicen de acuerdo con los gramajes establecidos, características de presentación, calidad, horarios y condiciones de servicio. Se destacó que la presentación de los alimentos influye en la aceptación y satisfacción de los participantes, por lo cual deben cuidarse aspectos como apariencia, color, aroma, sabor, consistencia, textura y temperatura, según corresponda. Igualmente, se explicó la importancia de realizar el seguimiento a las porciones servidas y a la aceptación de las preparaciones mediante los formatos establecidos (actividad realizada por el nutricionista). Seguimiento y acompañamiento Finalmente, se explicó que la operación del servicio de alimentación requiere un seguimiento integral que permita identificar fortalezas, incumplimientos, dificultades y oportunidades de mejora, el cual está encabezado por el nutricionista de la unidad operativa. Durante la socialización se resaltó que el cumplimiento del procedimiento requiere el adecuado diligenciamiento, conservación y consulta de los formatos establecidos por la SDIS, entre ellos los relacionados con: Recepción de alimentos. Verificación del transporte de alimentos. Control de entrada y salida de alimentos. Control de temperaturas de refrigeración y congelación.

Reclamos y seguimiento a proveedores.
Preparación de alimentos.
Reporte de asistencia de participantes.
Autorización de cambios de preparación.
Inspección del plan de muestreo de porciones servidas.
Evaluación de características organolépticas.
Aceptación de preparaciones.
Seguimiento y acompañamiento a la operación del servicio de alimentación.

Se hizo énfasis en que los registros deben diligenciarse de manera oportuna, completa, clara y veraz, debido a que constituyen evidencia del cumplimiento de las actividades y permiten garantizar la trazabilidad de la operación. Finalmente, se reiteró al equipo la importancia de consultar y aplicar los instructivos, protocolos y formatos asociados al procedimiento, así como de informar oportunamente cualquier situación que pueda representar un riesgo para la calidad o inocuidad del servicio de alimentación.

Al finalizar la sesión, se aplicó un post-test utilizando las mismas tres preguntas iniciales, evidenciando una mejora sustancial en la apropiación de los conceptos por parte del equipo.

Se adjunta evidencia fotográfica:



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	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	Manipulador de alimentos	Comunidad de Cuidado Libertad	AW. S
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite	
	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales” y en los instructivos y protocolos asociados.	Equipo del servicio de alimentación Comunidad de Cuidado Libertad	Durante la ejecución del convenio	
Próxima reunión	No aplica			
Elaboró	Cesar Danilo Vargas Montenegro – Nutricionista y Dietista			