ACTA N

SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL DE PRACTICAS PARA LA DESMINUCION DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

FECHA: Bogotá, D.C 18 de julio de 2024

HORA: 8:30 am

LUGAR: En las instalaciones del Jardín Infantil Salamandra**,** Vía WhatsApp.

ASISTENTES: Talento humano del Jardín Infantil Salamandra, responsable del servicio, profesional en atención a primera infancia, auxiliar en atención a primera infancia y auxiliar de apoyo administrativo, personal aseo e higiene, personal servicio de alimentos.

RESPONSABLE EN SERVICIO Yeni Morales

DELEGADA AMBIENTAL: Yoana Hernández

PROFESIONAL EN ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA Alexandra Velandia López

OBJETIVO

Socializar a todo el talento humano del Jardín Infantil Salamandra, el manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, con el fin de sensibilizar, recordar y cumplir con la normatividad ambiental existente.

DESARROLLO:

Se da la bienvenida saludando a todo el personal del jardín infantil salamandra; servicios, nutrición. Auxiliares pedagógicas, docentes, auxiliar administrativa y coordinadora por medio del grupo de WhatsApp se dan a conocer a todo talento humano del jardín infantil salamandra, socialización del manual de prácticas para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos. Para informarles de este nuevo documento enviado desde la SDIS explicarles el contenido del mismo.

Por lo tanto, se envía dos piezas publicitarias donde describe detalladamente y

resumido, el manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos. Se explica el objetivo general del manual el cual es:
y al cambio climático.

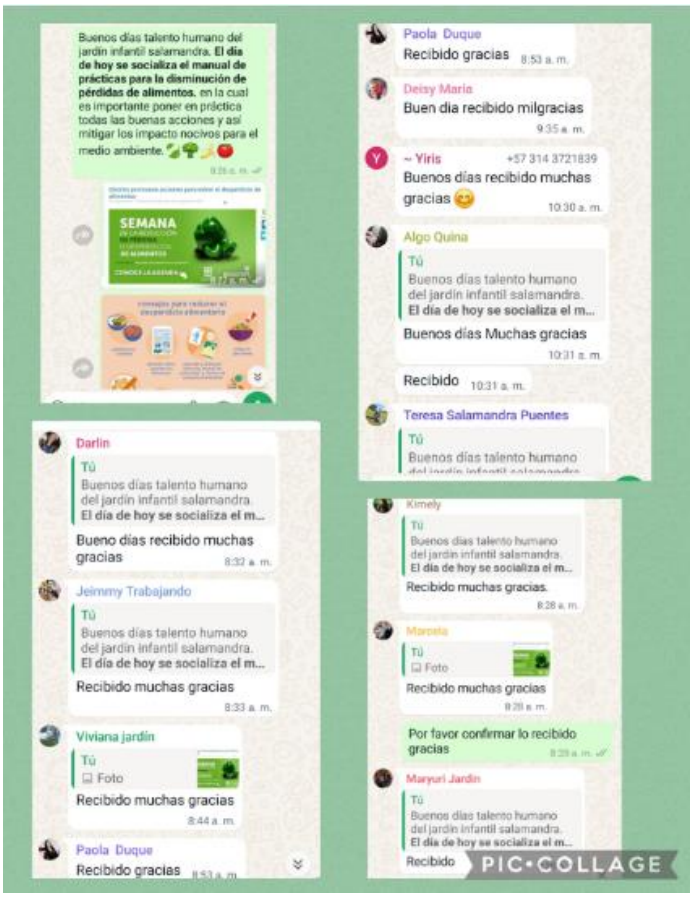
Prevenir y minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS donde se realiza preparación y suministro de alimentos. El presente manual tiene en cuenta dentro de su normatividad los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en especial el numero 12 el cual pretende garantizar modalidades de consumo y producciones sostenibles que conlleven a contribuir de manera sustancial a la mitigación de la pobreza y a la transición hacia economías verdes.

Acciones para evitar los desperdicios

• Seguimiento y control a los procesos de capacitación o formación continua al personal
manipulador de alimentos en cumplimiento de la normatividad nacional vigente para mantener la inocuidad alimentaria y optimizar la conservación de los alimentos, de tal forma que se evite el desperdicio de estos. El proveedor debe garantizar la entrega de un producto de óptima calidad para minimizar los posibles desperdicios.
• En la compra de alimentos, establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos, adquiriendo productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto. Se realizará la verificación en la planta de ensamble y distribución de los alimentos, los cuales deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.
• Los proveedores de alimentos deben aplicar los lineamientos, orientaciones y protocolos que emita el Ministerio de Salud y Protección Social en el marco de la alerta sanitaria por SARS-CoV-2 (COVID-19). La información y la formación del personal que manipula y transporta alimentos debe ser constante en la prevención (lavado de manos, distanciamiento social, uso de EPP) y posible aparición de casos en investigación o confirmados, o aquellos que estén en constante exposición al virus (Estrategia PRASS).
• Evitar el desperdicio de alimentos en planta implica la utilización de materia prima de excelente calidad, el personal debe recibir capacitación constante en educación alimentaria de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Contar con la dotación requerida para evitar la contaminación alimentaria.
• El proveedor debe establecer los puntos críticos de la cadena de almacenamiento,

ensamble y distribución de los productos mediante la aplicación de formatos que contengan los siguientes aspectos que puedan generar un riesgo como causas: biológicas, químicas, bioquímicas, mecánicas, físicas, fisiológicas, microbianas, tecnológicas, logísticas, organizativas, sicológicas, de comportamiento para realizar

EVIDENCIAS SOCIALIZACION AL EQUIPO



TOTAL, DE PERSONAS DE TALENTO HUMANO EN LA UNIDAD OPERATIVO	**20**
TOTAL, DE PERSONAS A QUIENES SE LES DIVULGO LA INFORMACION	**20**

QUIEN LA ELABORO: RESPONSABLE EN SERVICIO Yeni Morales

PROFESIONAL EN ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA Alexandra Velandia López

ASISTENCIA

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	
María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Catri Suleima Lopez	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
María Teresa Puentes	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	