**ACTA N°**

**FECHA:** 23/01/2025

**HORA:** 4:40 pm

**LUGAR:** JIC Mama Canguro

**TEMA:** Protocolo de Perdidas y desperdicios

**ASISTENTES:** Talento humano

**ORDEN DEL DÍA:** -Bienvenida
-Socialización manual de perdidas y desperdicios
-Agradecimientos.

**DESARROLLO:**

El día de hoy se reune al equipo de trabajo de la unidad operativa con el fin de socializar el manual de perdidas y desperdicios que se implemento en las unidades operativas de la SDIS, cuyos servicios que se realice la preparación de alimentos.

Este manual permite orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de los alimentos de los servicios sociales que realizan la preparación y suministro de alimentos.

Socialización manual de Perdidas de alimentos:

Se da a conocer el manual mediante un documento en donde se



Powered by CamScanner

**DESARROLLO:**

analiza las posibles causas de perdidas y desperdicios en los servicios sociales de la SDIS que preparan y suministran alimentos, partiendo de la planificación alimentaria y adquisición de materias primas y en cada proceso de servicio de alimentos, se encuentra

✓ Recepción: Criterio de aceptación y/o rechazo

✓ Prealistamiento inicial

✓ Almacenamiento

✓ Prealistamiento previo

✓ Preparación,

✓ Servido y distribución

✓ Consumo de los alimentos

De igual manera, se orienta los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física o termica para ofrecer los alimentos ofrecidos en el menú asegurando el aporte nutricional calidad microbiologica y caracteristicas organolépticas

Se contepla el control de las condiciones de almacenamiento temporal de los residuos y proceso de disposición final, asegurando la cantidad, la calidad e inocuidad, contribuyendo en acciones y operaciones sensibles que contribuya a reducir las perdidas y el consecuente deterioro ambiental

Desperdicio de alimentos: Hace referencia a los alimentos apropiados para el consumo humano que se descartan o deterioran en el ambito del consumidor independientemente de la causa, se encuentra las "partes comestibles" que son aquellas destinadas al consumo humano y "las partes no comestibles" componentes de un alimento que no estan destinados al consumo humano, ejemplo: huesos, cascaras y pepitas o huesos de frutas.

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 normativa vigente



Powered by CamScanner

**DESARROLLO:**

✓ Establecer las especificaciones técnicas en calidad de los alimentos, adquiriendo productos de primera calidad que cumpla con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto.

✓ Evitar desperdicio de alimentos en planta implica la utilización de materia prima de excelente calidad, se debe recibir capacitación en educación alimentaria.

Perdida de alimentos: es la disminución de la calidad o cantidad de los alimentos antes de llegar al consumidor.

Condiciones generales:

El desperdicio de alimentos se debe manejar implementando acciones establecidas en el PIGA, en todas las unidades operativas, sea directo o tercerizados en cumplimiento de lo establecido en los documentos.

✓ Procedimiento PIGA (PCD-GA-001)

✓ Procedimiento Gestión integral de residuos solidos aprorechables (PCD-GA-001)

✓ Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente).

✓ Procedimiento Gestión AUU (PCD-GA-006)

Proviene de desperdicios de alimentos generados luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos.

Agradecimiento:

Se les agradece al talento humano por participar del encuentro siendo las 5:00 pm se finaliza la socialización.



Powered by CamScanner

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Mary Helen Ruiz Garcia | Responsable del Servicio | JIC Mama Canguro | |
| Yenny Alarcón Baron | Aux. Administrativa | JIC Mamá Canguro | |
| Jessica Tatiana Pico | Profesional AIPI | JIC Mama Canguro | |
| Mary Eliana Garcia | Profesional AIPI | JIC Mamá Canguro | |
| Maria Yesenia Joya A. | Profesional AIPI | JIC Mamá Canguro | |
| Viviana Barrero | Profesional AIPI | J.I.C mamá Canguro | |
| Yolanda Galindo | Profesional AIPI | Jic mamá canguro | |
| Yenni [illegible] | Tecnica AIPI | JI Mama canguro | |
| Yolima Medez. | Profesional AIPI | JI. Mamá Canguro | |
| Diana Muñoz | Profesional AIPI | JIC mama Canguro | |
| Martha Patricia | Man. alimentos | JIC mamá Can | |
| yoladys Guillen | Man. alimentos | JI Mamá Canguro | |
| Ximena Mususú | A.S. Generales | JIC Mamá Canguro | |
| Adriana Hernandez | A. Servicios Generales | JIC Mamá Canguro | |
| | | | |
| | | | |



Powered by CamScanner