ACTA N°

SOCIALIZACIÓN FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

FECHA: Bogotá, 30 de enero de 2025

HORA: 4:00 p.m-5:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary.

TEMA: Control y medición de desperdicios de alimentos.

ASISTENTES: Responsable del servicio, profesionales en atención a la primera infancia, auxiliares en atención a la primera infancia, manipuladoras de alimentos y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Socialización instructivo nuevo formato
- ✓ Firma asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 4:00 pm. del día 30 de enero del año 2025 se reúne la profesional en atención a la primera infancia MariLuz Jiménez Beltrán, con el responsable del servicio, profesionales en atención a la primera infancia, auxiliares en atención a la primera infancia, personal administrativo, manipuladoras de alimentos y de servicios generales para socializar el nuevo formato de descomide.

La profesional Mariluz Jiménez Beltrán, realiza un pequeño repaso acerca del diligenciamiento del formato anterior del descomide. El cuál a partir de 01 de febrero cambia totalmente. Y es de vital importancia saberlo diligenciar. En la reunión virtual que se realizó el 30 de enero en horas de la mañana.

Continuando con nuestra reunión se les informas a las Sra. de cocina y servicios generales lo siguiente: desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento: diligencie esta casilla el día o los días de recibo de pedidos; allí registre la cantidad final de desperdicios después de llevar a cabo todos los procedimientos previos al alistamiento de los alimentos, aplicados a la materia prima, que incluyen: recepción, clasificación y separación, limpieza, desinfección y almacenamiento. (Ejemplo: alistamiento fruta, raíces para congelación, porcionado de proteínas, etc.)

Se realizó la explicación con respecto a los decimales. Para los alimentos sólidos (Kg): registre el peso en kilogramos (con una cifra decimal separada por una coma) de los desperdicios en estado sólido provenientes de las etapas de prealistamiento de los alimentos para el almacenamiento. Este ejercicio lo realice como ejemplo para tener más claro el respectivo registro.

Por otro lado la parte de los desperdicios los cuales son generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas: en esa casilla registre la cantidad final de desperdicios después de llevar a cabo los procesos de alistamiento para la preparación que incluyen pelado, porcionado, desmenuzado, picado, entre otras técnicas, y generan cáscaras, recortes de verduras, frutas, tubérculos, raíces, así como gordos y pellejos de cárnicos, semillas, cáscaras de huevo; además de los desperdicios generados durante el proceso de preparación, aquí se incluyen aquellas preparaciones que no superaron las pruebas organolépticas y serán desechadas, al igual que los sobrantes de ollas, marmitas, hornos, etc, de cada tiempo de comida.

Para los alimentos Sólidos (Kg): registre el peso en kilogramos (con una cifra decimal separada por una coma) de los desperdicios en estado sólido provenientes de las etapas de prealistamiento de los alimentos para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de las características organolépticas.

En la parte de observaciones se debe describir en esta casilla las situaciones excepcionales que lleven al aumento de los desperdicios generados en la unidad operativa (afectación de equipos, racionamiento de agua, dificultados con servicios públicos como gas, energía, inasistencias masivas por causas de salud, etc.)

Ya para ir finalizando se registrará el total de día: anotando en esta casilla la cifra total de desperdicios generados durante todo el día en el servicio, mediante la sumatoria de prealistamiento para el almacenamiento, prealistamiento para la preparación, sobreproducción/incumplimiento de características organolépticas, consumo (descomide). El total semanal: registre en esta casilla el dato correspondiente a la sumatoria de los totales de cada día de la semana.

Y por último se registrará la FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA: aquí se debe plasmar la firma de la persona responsable de la unidad operativa.

A partir del 3 de febrero se iniciará a llenar este nuevo formato como responsables de su diligenciamiento la sra Janis de cocina y la señorita Jessica de aseo general.

Anexos: Registro fotográfico

Elaboró: Mariluz Jiménez Beltrán







	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema | 2. Lugar o Localidad o Sede | 3. Fecha y hora

4. Nombre responsable | 5. Dependencia responsable

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	C.C.	9090315	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	rafaelcogolloa@yahoo.es	3124714926	
2	MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA	C.C.	79791532	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	lopezmiguek78@gmail.com	3002366967	
3	MARGY DAYANA LANCHEROS RODRIGUEZ	C.C.	1002526889	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	marylancheros@hotmail.com	3116603993	
4	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	C.C.	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	carograce2001@yahoo.com	3112493266	
5	ANGELICA CARDENAS CARDENAS	C.C.	1077034468	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ang.cardenas2019@gmail.com	3213732529	
6	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	C.C.	29543936	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	yulymrodriguez81@gmail.co	3144355490	
7	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ	C.C.	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	liliarquezfer@gmail.com	3102409643	
8	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	C.C.	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
9	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	C.C.	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ninijduarte@gmail.com	3107573893	
10	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	C.C.	1007708587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabehtify@gmail.com	3163450920	
11	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	C.C.	1.004.094.874	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	julianavides03@gmail.com	3244202703	
12	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	C.C.	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	
13	YOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1.216.978.409	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yoleidamh@hotmail.com	3144616753	
14	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	C.C.	1007664215	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	
15	YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	C.C.	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yesmaeljose965@gmail.com	3105799356	
16	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1085099264	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
17	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	C.C.	26203690	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	jannisver@gmail.com	3023721248	
18	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	C.C.	45469198		Personal de servicio de alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	

Powered by CamScanner