ACTA N°

FECHA: 31 de enero de 2025.
HORA: 7:00 am.
LUGAR: corporación educativa y social Waldorf.
TEMA: socialización manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

DESARROLLO:

Se reúne al talento humano del jardín infantil para la socialización del Manual de buenas prácticas para prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, se da lectura al documento haciendo énfasis en la normatividad nacional vigente (Ley 1990 de 2019), estableciendo medidas y contribuyendo al desarrollo sostenible de la ciudad socializado por SDIS el día jueves 30 del presente año.

Se analizan las posibles causas de perdida y desperdicios en la alimentación del jardín en:

- **La Recepción:** tener en cuenta la calidad, cantidad, temperatura, presentación y condiciones en las que llegan los diferentes alimentos (no deben estar dañados ni mallugados).
- **Almacenamiento:** Al momento de almacenar los alimentos debe estar en contenedores, canastillas, bolsas o recipientes etc. limpios, desinfectados y adecuados para estos, se deben llenar dejando un espacio para que las materias primas respiren y con su rotulo respectivo.
- **Pre alistamiento:** Se debe tener en cuenta la cantidad de los alimentos en el lavado, la desinfección y los procesos de los diferentes alimentos, retirando hojas, tallos, cascaras, semillas.
- **Procesos de transformación física y térmica:** para la transformación física se debe retirar, pelar, picar de tal manera que no se retire pulpa de frutas, o más alimento de lo necesario teniendo en cuenta la cantidad su proceso de transformación.
  En la transformación térmica, no se deben sobre coser los alimentos para tener la menor perdida de nutrientes, se deben cocinar el alimento necesario para la cantidad de niños que hacen uso del servicio de la unidad operativa.
- **Servido:** Se debe servir los alimentos en las cantidades y temperaturas establecidas en las tablas de gramaje proporcionadas por la SDIS.

- **Distribución:** Se proporcionarán los alimentos lo más ágil posible a los niños y las niñas en las temperaturas y presentaciones adecuadas para el servido y para el buen consumo de estos.
- **Consumo de alimentos:** Se debe hacer con la temperatura adecuada en el menor tiempo posible, el alimento debe ser agradable tanto a la vista como al gusto.

Teniendo en cuenta la cantidad, cálida o inocuidad de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas durante el servicio en la unidad operativa, también hay que tener en cuenta los proveedores deben contar con procesos de planificación, logística, transporte, entrega, de los alimentos según el plan de saneamiento establecidos.

En los procesos es indispensable el registro diligenciamiento de los diferentes formatos en las diferentes etapas transformación de los alimentos para garantizar la calidad e inocuidad de estos desde el transporte hasta la disposición final.

Un aspecto que hay que tener en cuenta es el manejo y disposición de los residuos según el manejo de puntos ecológicos y código de colores para los residuos:

- **Solidos:** Bolsa de color negra
- **Aprovechables:** Bolsa de color blanca
- **Cocidos:** Bolsa de color negra debidamente rotulada con descomide

El seguimiento y control a los procesos de capacitación o formación debe ser continua con todos los y las colaboradoras de la unidad operativa estableciendo estrategias que ayuden a no generar una perdida o desperdicio excesivo de los alimentos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Posada.	Responsable Ser	J.I Waldorf	
Diana Cortés	Maestra	J.I Waldorf	
Leidy Johanna Espejo	Maestra	J.I Waldorf	Leidy Johanna
Viviana A. Barbosa	S. Generales	J.I. waldorf.	Viviana Barbosa.
Andrea Rodriguez	Manipulación Alimentos	J.I. waldorf	
Lina Tatiana Paez M	S. Generales	J. I waldorf	Tatiana Paez M
Alejandra Neto	Maestra	J.I Waldorf	Alejandra.