ACTA

FECHA: 20 FEBRERO 2025

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado

HORA: 4:30 PM - 5:00 PM

TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ASISTENTES:TALENTO HUMANO UNIDAD OPERATIVA EMANUEL

ORDEN DEL DÍA:

- Socialización del protocolo prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación
- Evidencias fotográficas
- Firmas

DESARROLLO: En el ejercicio del cuidado ambiental dentro de la unidad operativa, es fundamental minimizar la pérdida y el desperdicio de alimentos mediante una adecuada manipulación. Para ello, se deben aplicar medidas como:

- **Optimización del control de insumos**, evitando excedentes innecesarios.
- **Almacenamiento adecuado de los alimentos**, garantizando condiciones óptimas de conservación.
- **Aplicación del principio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS)** para evitar vencimientos.

Las profesionales Sandra Daza y Andrea Monroy socializaron el objetivo principal de este protocolo: orientar acciones que permitan reducir y manejar el desperdicio de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, optimizando el uso de

los recursos disponibles.,para garantizar un uso eficiente de los insumos y minimizar la cantidad de residuos generados, se deben implementar diversas estrategias, tales como:

- **Planificación del consumo** para evitar la sobreproducción de alimentos.
- **Control y supervisión en cada etapa del proceso** de manipulación y preparación.
- **Promoción del consumo responsable** dentro de la unidad operativa.
- **Capacitación continua** del talento humano en prácticas de reducción de desperdicio.

El cumplimiento de estos lineamientos permite mejorar la sostenibilidad y la eficiencia en el uso de los recursos, alineándose con los estándares de NYS, que establecen pautas para la reducción del desperdicio y la optimización de procesos dentro de la unidad operativa. El responsable del servicio, o la persona designada, deberá registrar y verificar diariamente el correcto diligenciamiento del Formato de Control y Medición de Desperdicios de Alimentos (FOR-PSS-803).Para ello, es necesario contar con el **peso diario** de los desperdicios generados en cada una de las etapas:

- **Prealistamiento para almacenamiento**.
- **Prealistamiento para preparación**.
- **Sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas**.

Antes de mezclar estos residuos con el total generado en la unidad operativa, es fundamental asegurarse de su correcta clasificación y disposición, garantizando que los procedimientos sean acordes con las buenas prácticas promovidas por NYS. El talento humano juega un papel fundamental en la reducción del desperdicio de alimentos. Por ello, es necesario fortalecer sus conocimientos mediante capacitaciones periódicas en:

- **Prácticas adecuadas en la manipulación de alimentos**.
- **Estrategias para optimizar el almacenamiento y conservación**.
- **Impacto ambiental del desperdicio y su reducción**.
- **Acciones correctivas y monitoreo del consumo**.

Estas capacitaciones permitió fomentar una cultura de consumo responsable y manejo eficiente de los recursos, contribuyendo al cumplimiento de los estándares de NYS dentro de la unidad operativa.

Para terminar la reducción del desperdicio de alimentos es una tarea clave para la sostenibilidad dentro de la unidad operativa. Aplicando estrategias como el control de

insumos, el almacenamiento adecuado, la planificación del consumo y la capacitación del talento humano, se logra minimizar el impacto ambiental y optimizar los recursos disponibles.

El seguimiento riguroso de los procesos y la integración de buenas prácticas alineadas con los estándares de NYS permitirán fortalecer una cultura organizacional responsable, promoviendo la eficiencia y la sostenibilidad dentro de la unidad operativa.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





FIRMAS TALENTO HUMANO

SANDRA MAYERLY MOQUE DIAZ	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
SANDRA MIREYA DAZA LOZANO	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
NICOLLE DAYANA LAVERDE CARDONA	AUXILIAR DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
LILIBETH DEL CARMEN SOBRINO CHARRY	AUXILIAR DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
LINA DANIELA BARBOSA RODRIGUEZ	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	JI EMANUEL	
GLORIA CECILIA NIETO GARZON	SERVICIOS GENERALES	JI EMANUEL	
MARIA CAROLINA HUERTAS BELTRAN	SERVICIOS GENERALES	JI EMANUEL	
SANDRA APONZA CAICEDO	SERVICIOS GENERALES	JI EMANUEL	
SANDRA LUCIA RODRIGUEZ VASQUEZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	JI EMANUEL	
JOSEFINA HERNADEZ REY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	JI EMANUEL	
LUCELYS RODRIGUEZ FLOREZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	JI EMANUEL	

Anexos:

Elaboró:

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	JI EMANUEL	
DAYANA ALEJANDRA FORERO GIL	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
HAROLD GIOVANNY PULIDO RODRIGUEZ	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
JINET ALEJANDRA CHACON BARAJAS	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	Alejandra Chacon
LIBIA PINZON TIBANA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
LUISA MARIA RAMIREZ CARDENAS	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
LUZ ANDREA MONROY SANCHEZ	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
MARTHA PAOLA BUITRAGO CONTRERAS	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	
NUBIA SELEEY CORTES QUINTERO	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	JI EMANUEL	

Powered by CamScanner