ACTA N°

FECHA: 18 febrero 2025

HORA: 4:30 pm

LUGAR: jardín infantil San Pablo Manitos Unidas

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

ASISTENTES: responsable del servicio, manipuladoras de alimentos, auxiliares servicios generales.

OBJETIVO: Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

DESARROLLO:

Siendo las 4:30 pm se da inicio a la socialización por parte de la responsable del servicio del protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación, donde se apertura con el marco conceptual donde se realizan preguntas de saberes previos de algunos conceptos, teniendo en cuenta que son acciones que se realizan diariamente en el servicio de alimentos. A continuación, se escriben algunas de las palabras que se conceptualizaron:

Manejo Residuos Orgánicos Aprovechables

Provienen de los desperdicios de alimentos generados previo a procesos de cocción (alimentos crudos), son considerados de esta manera, debido a que conservan su contenido orgánico y de biodegradabilidad, en tanto no han sufrido procesos químicos o físicos que alteren su composición, lo cual, permite su descomposición por medios biológicos. Así las cosas, en la etapa de pre-alistamiento de alimentos, se generan cáscaras, hojas de frutas y/o verduras, entre otros, los cuales son considerados aprovechables para la producción de abonos orgánicos.

Manejo Residuos Orgánicos No Aprovechables

Powered by CamScanner

Proviene del desperdicio de alimentos generado luego de procesos químicos o físicos posterior a la cocción de los alimentos, lo que impide su fácil descomposición y biodegradabilidad por medios biológicos, esto, al incrementar los niveles de sodio o contar con elementos impregnados de grasa, la cual, formas barreras resistentes al agua alrededor de otros materiales, reduciendo así el flujo de aire y desplazando el agua necesaria para el compostaje aeróbico[1]. Estos son factores que hacen que se requieran procesos más tecnificados para el aprovechamiento de estos residuos, por lo cual, no pueden ser aprovechados para la producción de abonos orgánicos en las unidades operativas.

Descomide

Dentro del desperdicio de alimentos que se considera residuo orgánico no aprovechable, se encuentran aquellos resultantes del descomide, generado a partir de retirar del menaje servido, aquellos alimentos (sólidos o líquidos) no consumidos por los participantes del servicio.

Alimentos contaminados

Son aquellos alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes.

Alrededor de esto se realizó una socialización general de algunas definiciones que se tienen en cuenta dentro del protocolo y el servicio de alimentos, seguido se entro a socializar la tabla de procedimientos a la prestación de servicios de alimentos.

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1.Procedimiento: Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales Etapa 1. Planificación Alimentaria	1. Diseño minuta patrón. Cada servicio social/modalidad debe contar con una minuta patrón de acuerdo con las necesidades y características de la población atendida, con el fin de planificar una alimentación de calidad para los participantes. Es así como desde la Subdirección de Nutrición, contratista/ asociado, elaborará la minuta patrón acorde a el Instructivo Diseño Minuta Patrón INS_PSS_043. 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. Cada servicio social/modalidad debe contar con un ciclo de menús y análisis nutricional del aporte de energía y nutrientes de acuerdo con la población atendida.	Profesionales en Nutrición, asociación/ contratista

[1] Secretaría Distrital de Integración Social. Instructivo Aprovechamiento de los residuos orgánicos

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	Previo a la definición de alimentos y preparaciones se debe realizar un listado de las recetas que conforman cada componente. Teniendo en cuenta los siguientes aspectos: • Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. • Características de la alimentación según el grupo de edad, esto, en coherencia con lo establecido en el Instructivo Ciclo de Menús y Análisis del Aporte Nutricional INS-PSS_044. • Disponibilidad de equipos en los servicios sociales/modalidades para hacer las preparaciones. 3. Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por cada servicio social y de acuerdo con el grupo poblacional atendido. 4. Elaboración Ficha Técnica. Establece las condiciones de calidad de cada alimento, así como, las características mínimas de los equipos y utensilios.	
1.Procedimiento: Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	1. Preparación de alimentos. 1.1 Pre-alistamiento de alimentos: • Las actividades de preparación como: cálculo de cantidades, selección, descongelación de alimentos, limpieza y desinfección, pelado, corte, desmechado, picado y pesado. • Determinar las cantidades de alimentos a preparar acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social. • Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones. • Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura de este sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación. • Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana. • Pesado: una vez listos los alimentos se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección,	Manipuladores de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Esta información se registra en el formato de preparación de alimentos FOR-PSS-243, en pesos brutos y netos. 1.2 Preparación según proceso térmico. • Con proceso térmico, los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. • Preparación de alimentos sin proceso térmico. Todas las frutas y hortalizas para utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. • Toma de muestras testigos de alimentos (cuando aplique) Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos ofrecidos en el ciclo de menús. 2. Servido y distribución de alimentos. • En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. • Realizar un alistamiento del menaje para el servido de alimentos. • Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso. • Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón. • Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios. 2.1 Estandarización del servido y distribución. • Se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos. • De acuerdo con la minuta patrón se deben servir a los participantes en concordancia con la preparación, porciones y grupo de edad, definidos para cada tiempo de comida, para lo cual se requiere un proceso previo de estandarización de medidas. • La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera, de acuerdo con lo establecido en el Instructivo servido y distribución de alimentos INS-PSS-015:	Manipuladores de alimentos

Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
	- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10 % por encima del peso establecido en la minuta patrón. - Los demás grupos de alimentos, máximo el 10 % en peso por debajo o por encima del peso establecido en la minuta patrón. • Finalmente se realiza el proceso de distribución de alimentos preparados a los participantes. 3. Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. • Se realiza seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. • Esta actividad está a cargo de los profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. • Para las unidades operativas operadas por asociados o contratistas, el acompañamiento es realizado por el profesional en nutrición del operador y el seguimiento por Profesionales en Nutrición o Ingeniería de alimentos definidos por la SDIS y registrado en las actas de visita. • Es importante que dentro del servicio de alimentación las áreas se encuentran señalizadas, publicados en lugar visible la minuta patrón, dosificación de desinfectante, avisos alusivos al lavado de manos, prácticas higiénicas y medidas de seguridad. - De igual forma, es necesario verificar, en coherencia con el Instructivo Seguimiento de la operación del servicio de alimentación (INS-PSS-016): - Edificación e instalaciones. - Equipos y utensilios - Personal manipulador - Plan de Saneamiento - Seguimiento de los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.	Profesionales de Nutrición o ingeniería de alimentos asignados a la unidad operativa

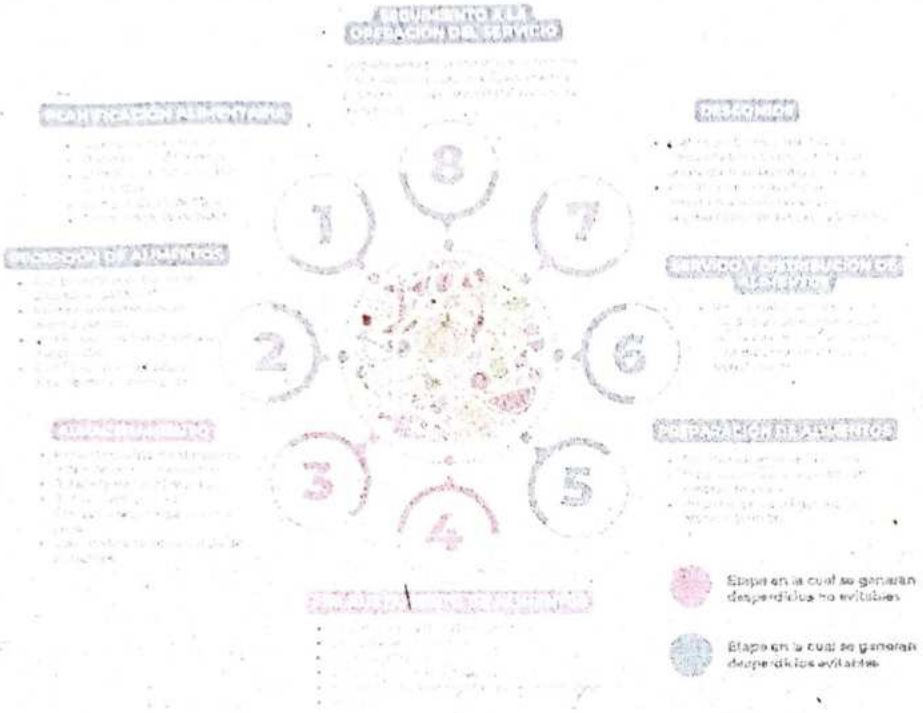
Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTOS	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	RESPONSABLE
2. Procedimiento: Abastecimiento de Alimentos Etapa 1. Planeación	1. Compra de alimentos por asociados/contratistas Establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de los operadores, con el fin de garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS, operados terceros, en concordancia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social. • Compra directa SDIS. Establece el procedimiento paras la compra de alimentos por parte de la SDIS, con el fin de garantizar el suministro de alimentos perecederos y no perecederos necesarios para la atención de los servicios sociales de la SDIS en concordancia con los alimentos de la minuta patrón de cada servicio social. • Generación de pedidos de alimentos. Hace referencia a las actividades a desarrollar para definir los alimentos y cantidades requeridas en cada pedido de alimentos para la unidad operativa, de acuerdo con la frecuencia de entrega y a la necesidad del servicio social.	Subdirección de Abastecimiento Responsables de las unidades operativas.
2.Procedimiento: Abastecimiento De Alimentos Etapa 2. Ejecución	1. Recibo de alimentos. Se realiza en cada unidad operativa y permite verificar las características de calidad, cantidad de los alimentos suministrados. 2. Almacenamiento de alimentos. Establece las condiciones para el almacenamiento de alimentos, con el propósito de mantener la calidad e inocuidad de estos durante el periodo que permanezcan en las unidades operativas, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que De manera que se evite la contaminación a través de la implementación de las buenas prácticas de manufactura. 3. Desnaturalización de alimentos. Este procedimiento se implementa cuando en la unidad operativa se han identificado alimentos no aptos para el consumo, debido a que durante el proceso de almacenamiento o de preparación pudieron ser contaminados biológica, física o químicamente, por situaciones asociadas a una manipulación inadecuada, por deficientes procesos de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos, lavado de manos o situaciones atípicas que, posiblemente generen que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo humano.	Manipuladores de Alimentos Profesionales en Nutrición, asociación/ contratista en articulación con el responsable del servicio y los manipuladores de Alimentos

Powered by CamScanner

es fundamental que el responsable del servicio participe en las diferentes etapas, para acompañar la implementación de las acciones establecidas en el servicio de alimentos.

Durante las etapas de: planificación alimentaria, recepción, preparación, servido, distribución de los alimentos y descomide se producen los desperdicios de alimentos evitables, que a su vez deben ser cuantificados en la operación.



Seguido a esto se hablo acerca de las posibles causas de la generación de los desperdicios tal y como lo esta plasmado en el protocolo y descrito en la siguiente tabla

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
Etapa 1. Planificación alimentaria	Deficiencias en la planificación: Las deficiencias se asocian a la compra de alimentos que supera la capacidad de almacenamiento de los equipos como neveras, congeladores y alacenas.
Etapa 2. Recepción de alimentos	Inadecuada aplicación de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos (características organolépticas), materias primas y productos por parte del personal manipulador de alimentos.
	Tiempos inadecuados para recepción, pre-alistamiento y almacenamiento de alimentos según su clasificación: perecederos, semi perecederos y no perecederos.
	Falta de sensibilización sobre las prácticas adecuadas de pre-alistamiento, recepción y almacenamiento de alimentos.
Etapa 2. Entrega de Apoyos Alimentarios en los servicios sociales	Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada.
	Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir).

Powered by CamScanner

ETAPA	POSIBLES CAUSAS DE LOS DESPERDICIOS EVITABLES
Etapa 5. Preparación de alimentos	Los alimentos no cumplen con las características organolépticas requeridas para las preparaciones
	Daño de producto por pérdida de cadena de frío, daño de producto por contaminación cruzada
	Inadecuada implementación de las PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), en el almacenamiento de alimentos.
	Daños en alimento por prácticas inadecuadas de preparación (sobre cocción, fermentación de jugos o ensaladas/frutas, pérdida de cadena de frío, entre otros).
	Aplicación inadecuada de los protocolos de higiene, limpieza y desinfección de productos, utensilios de cocina y materias primas.
	Ausencia de control y seguimiento a temperaturas de recepción, almacenamiento y servido de productos de alto riesgo epidemiológico.
	Menaje y utensilios inadecuados que posibilitan el derrame y caída de los alimentos y la falta de estandarización de porciones.
Etapa 6. Servido y distribución de alimentos	Falta de verificación de la cantidad de alimentos servidos de acuerdo con los tiempos de comida y el grupo etario de los participantes.
Etapa 7. Descomide	Baja aceptación de las preparaciones por parte de los participantes del servicio.
Etapa 8. Seguimiento a la operación del servicio	Inadecuada implementación de los programas del Plan de Saneamiento de la unidad operativa (manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección).
	Falta de acompañamiento por parte del responsable del servicio en las distintas etapas del proceso de planificación y abastecimiento de alimentos en el servicio.
Otros	Fluctuaciones de los servicios de energía eléctrica, agua y gas natural (o gas propano).

Acciones para minimizar los desperdicios evitables de alimentos

A continuación, se enuncian las prácticas preventivas para minimizar los desperdicios evitables de alimentos en los servicios sociales:

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Realizar la planificación alimentaria cumpliendo con la normatividad para cada uno de los servicios	Subdirección de Nutrición
Realizar la compra de alimentos de acuerdo con las preparaciones y porciones establecidas en la minuta de alimentos establecida para cada servicio.	Subdirección de Abastecimiento
Establecer las especificaciones técnicas de calidad de los alimentos en el proceso de compra, lo que permite adquirir productos de primera calidad, que cumplan con los criterios definidos en la ficha técnica de cada producto.	
Los proveedores de alimentos deben aplicar los lineamientos, orientaciones y protocolos que fomenten prácticas preventivas como el lavado de manos y el uso adecuado de los elementos de protección personal en cada cambio de acciones del personal que manipula y transporta alimentos.	Proveedores de alimentos

Powered by CamScanner

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
En los procesos de compra de los proveedores deben identificar con precisión los puntos críticos de la cadena de almacenamiento, ensamble y distribución. Este proceso puede llevarse a cabo por el proveedor 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 y logísticas, para realizar las debidas acciones correctivas.	
La SDIS o el tercero, debe planificar la compra de alimentos, cumpliendo con las características de calidad e inocuidad establecidas por la entidad.	Subdirección de Abastecimiento
Aplicar los instructivos protocolos de recibo, almacenamiento y procesamiento de producto, de acuerdo con lo establecido por la SDIS en cada unidad operativa.	Responsable de la unidad operativa
Garantizar que los productos cumplan con los requisitos definidos de calidad e inocuidad en los documentos técnicos.	Proveedores de alimentos
Cualificación continúa, seguimiento y control a los procesos a cargo del 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 en cada una de las etapas de la preparación.	Manipuladoras de alimentos
Cumplir las medidas sanitarias a fin de garantizar que los alimentos sean inocuos.	Operador de servicio de alimentos
Pre-alistar, empacar y rotular alimentos (frutas y verduras) de acuerdo con sus características, garantizando el grado de maduración (vida útil) requerido, manteniendo cadena de frio de los productos que lo requieran.	Responsable de la unidad operativa
Disponer de las condiciones de refrigeración, congelación y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.	Manipuladoras de alimentos
Seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.	Responsable de la unidad operativa
Determinar las cantidades de alimentos que se deben preparar durante el servicio, de acuerdo con las minutas de alimentos definidas para cada grupo etario y servicio social.	Manipuladoras de alimentos
Retirar las partes no comestibles de los alimentos, que no están destinadas a la preparación de estos, garantizando el peso neto requerido (en el caso de las semillas, huesos y tejido graso se consideran desperdicios no evitables, siendo estos residuos no aprovechables).	
Almacenar los alimentos como jugos y ensaladas los cuales requieren cadena de frio.	Manipuladoras de alimentos

Powered by CamScanner

PRÁCTICAS PARA DISMINUIR LOS DESPERDICIOS EVITABLES	RESPONSABLE
Preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús definido, teniendo en cuenta las características propias (organolépticas, temperaturas de seguridad, tiempos de cocción) de cada preparación.	
Socializar el plan de saneamiento de la unidad operativa con el talento humano, especialmente con los de servicio de alimentos y servicios generales.	Profesional de Nutrición, Ingeniería de alimentos o profesional de Enfermería asignado a la unidad operativa
Aplicar los programas de manejo de residuos, control de agua potable, control de plagas, programas de limpieza y desinfección) del Plan de Saneamiento de la unidad operativa.	Manipuladoras de alimentos – Servicios Generales
Promover el fortalecimiento y seguimiento por parte del responsable de la unidad operativa.	Responsable de la unidad operativa
Los utensilios para el servido de alimentos deben encontrarse en buen estado, ya que los que no lo están son factores de riesgo para la generación de derrames de alimentos y por consiguiente de desperdicios.	Responsable de la unidad operativa
Realizar el servido de alimentos de acuerdo con los pesos definidos (estandarización de porciones) para cada tiempo de comida, en la minuta patrón de cada grupo etario y posteriormente realizar la distribución de alimentos preparados a los participantes.	Manipuladoras de alimentos
Cuando se evidencia una baja aceptación de las preparaciones y con el fin de evitar el descomide, realizar todas las acciones encaminadas a mejorar la calidad organoléptica de las preparaciones.	
La adecuada presentación y calidad de la alimentación ofrecida incentivan el consumo y disminuye el desperdicio de alimentos.	Manipuladoras de alimentos
Implementar procesos de educación alimentaria y nutricional, buscando la adopción de patrones alimentarios saludables por parte de los participantes de los servicios sociales.	
Solicitar mantenimiento periódico en las instalaciones eléctricas, de gas, y agua.	Responsable de la unidad operativa

Por ultimo se habla de las responsabilidades y el rol que se cumple en el desarrollo del protocolo

Responsable del servicio en la unidad operativa

Powered by CamScanner

• Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos. • Verificación de la disposición final de los desperdicios de alimentos: generados previos a la cocción (residuos aprovechables) y generados posterior al proceso de cocción y del descomide (residuos no aprovechables). • Programar acciones de sensibilización relacionadas con la promoción de las buenas prácticas para la disminución de desperdicios de alimentos en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería (en los casos que aplique), dirigido al talento humano y participantes de la unidad operativa asignada. • Verificar diariamente y registrar, el correcto pesaje del desperdicio de alimentos y diligenciamiento del Formato Control y medición del desperdicio de alimentos (FOR-PSS-803). • Enviar el Reporte Consolidado solicitado trimestralmente por la subdirección de Nutrición, en el cual se reporta la consolidación de la información registrada en el Formato Control de desperdicios de alimentos (FOR-PSS-803). • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa asignada en articulación con el profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos o Enfermería. Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la cantidad de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos o enfermería (en los casos que aplique)
• Realizar acompañamiento técnico y sensibilización al talento humano de la unidad operativa relacionado con la implementación de este protocolo. • Realizar acompañamiento y seguimiento a la implementación de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos, durante la visita a la unidad operativa. • Identificar las posibles causas de generación de desperdicios de alimentos en la unidad operativa, en articulación con el responsable de la unidad operativa. • Reportar condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos. • Generar acciones de mejora cuando se evidencia el aumento en la generación de desperdicio de alimentos en la unidad operativa.
Manipuladores de alimentos
• Implementar los procesos y procedimientos asociados al funcionamiento del servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las acciones que correspondan. • Implementar el protocolo de Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos generados en la etapa del pre-alistamiento y preparación de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
Personal de servicios generales
• Implementar el protocolo para la Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación, en las acciones que correspondan. • Realizar adecuada separación de los desperdicios de alimentos (aprovechables y no aprovechables) • Realizar el pesaje de los desperdicios de alimentos aprovechables, no aprovechables y del descomide. • Informar diariamente al responsable del servicio la cantidad de residuos orgánicos aprovechables, no aprovechables y descomide de alimentos. • Informar al responsable del servicio, las condiciones de infraestructura o de equipos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Para cerrar se hace la acotación de la importancia de la aplicación del protocolo en el servicio y la revisión por parte de la responsable para que este se desarrolle.

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Marin	Responsable	JI San Pablo	Giovanna M
Nemesia Gelvis	Manip-Alimt	J.I San pablo	Nemesia G
Miti Damaris Moro	Aux. Servicios G.	J I San Pablo	Miti Moro
Sandra Roa	Aux Servicios. G.	J.I San Pablo	Sandra Roa
Angie Mendigaña	Aux cocina	J.I San Pablo	

Powered by CamScanner