# ACTA N° 03

## SOCIALIZACIÓN DEL PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. PTC-PSS 101

**FECHA:** Bogotá, 05 de junio 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 05 de junio 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 control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS -803.

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 pre alistamiento 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<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: Socializacion Formato Control y mejoras 2. Lugar o Localidad o Sede: JIC Villa Mary 3. Fecha y hora: 05 Junio/2025 4:00 pm

4. Nombre responsable: Mariluz Jimenez Beltran 5. Dependencia responsable: Rafael Cogollo

| 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 | rafaelcogollos@yahoo.es | 3124714926 | |
| 2 | MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA | C.C. | 79791532 | J.I.C. VILLA MARY | Responsable del Servicio | Contratista | lopezmiguel78@gmail.com | 3002366967 | |
| 3 | ROSA SONIA DUQUEPARRA | C.C. | 39541740 | J.I.C. VILLA MARY | Profesional en atencion a la Primera Infancia | Contratista | rosysuez86@gmail.com | 320 8705148 | Rosonia Duque. |
| 4 | GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO | C.C. | 52983141 | J.I.C. VILLA MARY | Profesional en atencion a la Primera Infancia | Contratista | cargrace2001@yahoo.com | 3112493266 | GraceCarolina V. |
| 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 | MARIA GUADALUPE LOMBANA RAMIREZ | C.C. | 52.015.967 | J.I.C. VILLA MARY | Auxiliar en atencion a la Primera Infancia | Contratista | magulupita@hotmail.com | 3102482459 | |
| 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 | niniduarte@gmail.com | 3107573893 | Nini Johanna Duarte |
| 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 | RUBI PATRICIA JIMENEZ FLOREZ | C.C. | 1.014.217.785 | J.I.C. VILLA MARY | Auxiliar en atencion a la Primera Infancia | Contratista | ruby.jimenez-f@unimnuto.edu.co | 3219857739 | |
| 12 | LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ | C.C. | 1050964709 | J.I.C. VILLA MARY | Auxiliar en atencion a la Primera Infancia | Contratista | lizethtatis06@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 | Soleida |
| 14 | ZULEIMA SIERRA ANIBAL | C.C. | 1007664215 | J.I.C. VILLA MARY | Personal de Aseo e Higiene | Contratista | zuleimas421@gmail.com | 3219719726 | Zuleima Sierra |
| 15 | YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ | C.C. | 6079772 | J.I.C. VILLA MARY | Personal de Aseo e Higiene | Contratista | yesmaelicas965@gmail.com | 3105799356 | Yesica |
| 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 | janisver@gmail.com | 3023721248 | |
| 18 | ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA | C.C. | 45469198 | | Personal de servicio de alimentos | Contratista | rociomoralesmeza@gmail.com | 3229046375 | Rocio M |

Powered by CamScanner