	ACTA PIYC	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	

ACTA DE TALLERES CON TALENTO HUMANO

ACTA Nº 3	
FECHA	23 DE SEPTIEMBRE 2025
TEMA	Reducción y prevención de perdidas y desperdicios
ACTIVIDAD	TALENTO HUMANO
RESPONSABLE	Susana Salazar Correa
CARGO	Nutricionista
LUGAR	CASA DE CRISTO
HORA INICIAL	9:00 AM
HORA FINAL	9:30 AM
Objetivo general: Sensibilizar y capacitar al talento humano del internado en buenas prácticas para reducir y prevenir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, mejorando la eficiencia operativa, reduciendo costos y fomentando la sostenibilidad ambiental	
Recursos: Personal	

	ACTA PIYC	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	

Desarrollo:

¿Qué son las pérdidas y desperdicios de alimentos?

- Pérdida de alimentos: Ocurre en las etapas de producción, poscosecha, almacenamiento y transporte. No llegan a manos del consumidor.
- Desperdicio de alimentos: Sucede en la fase de consumo, por ejemplo, en la cocina o en el comedor del internado, cuando se sirve más de lo necesario o se desechan sobras que podrían haberse aprovechado.

Causas comunes

- Mala planificación de menús o compras.
- Porciones inadecuadas.
- Mala conservación de alimentos.
- Errores en la preparación (sobrepreparación).
- Desecho de alimentos aún comestibles.

Impactos:

- Económicos: Aumento de costos operativos.
- Sociales: Falta de alimentos mientras otros se desperdician.
- Ambientales: Desperdiciar alimentos implica también desperdiciar agua, energía, suelo, y generar más residuos.

Etapas de la cadena

1. Compra y recepción:
    - Compra excesiva.
    - Productos dañados o fuera de fecha.
    - Falta de verificación de calidad al recibir.
2. Almacenamiento:
    - Mala organización.
    - No se aplica el método FIFO (“Primero en entrar, primero en salir”).
    - Falta de control de temperatura y humedad.
3. Preparación y cocción:
    - Preparación en exceso.
    - Desperdicio por mala técnica (pelado excesivo, cocción inadecuada).
    - Contaminación cruzada.
4. Servicio:
    - Porciones mal calculadas.
    - Exceso de comida servida sin preguntar al comensal.
    - Errores en el menú.
5. Consumo:

- Comensales que dejan comida.
- Preferencias alimentarias no consideradas.

6. Postconsumo:
   - Falta de separación de residuos.
   - No aprovechamiento de sobras seguras.

Buenas prácticas para la prevención

Planificación de menús:

- Basados en número real de comensales.
- Ajustados a temporadas y disponibilidad.
- Flexibles para usar alimentos en inventario.

Almacenamiento adecuado:

- Usar etiquetas con fechas.
- Limpieza y desinfección regular.
- Control diario de temperaturas (refrigeración y congelación).

Porcionado correcto:

- Uso de balanzas o cucharones medidores.
- Establecer gramajes según edad/nutrición.
- Evitar “servir de más”.

Reutilización de excedentes:

- Preparar platos secundarios con alimentos seguros no servidos (ej. croquetas con arroz, cremas con vegetales cocidos).
- Nunca reutilizar alimentos que ya estuvieron en los platos de los comensales.

Control de sobras:

- Registro diario de alimentos preparados, servidos y sobrantes.
- Análisis semanal para ajustar producción.

	ACTA PIYC	CÓDIGO: F-GSA-02
		VERSIÓN:02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	

Conclusiones: Reducir y prevenir las pérdidas y desperdicios de alimentos en el hogar no es solo una tarea de cocina o de administración, sino una responsabilidad compartida por todo el equipo humano que forma parte de esta comunidad.

Registro fotográfico





Firma:

Susana Salazar C.

_____.

SUSANA SALAZAR CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

	SIERVAS DE CRISTO MADRE MANUELITA	Código: FT-SST-3.1	
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Versión: 002	
		Fecha: 11/08/2025	Página: 1 de 1

Fecha: 23-09-2025 Hora de Inicio: 9:00 am

Tema: Reducción y Prevencion de Perdidas y desperdicios

Facilitador: Susana Salazar - Nutricionista

No.	Nombre completo	Documento	Cargo	Firma
1	Paola A. Gomez A	31426495	Auxiliar de enfermeria	Paola G.
2	Estefania Pulgarin V	1112774378	Instructora de taller	Estefania P.
3	Claudia Gonzalez	24399002	Psicologa	
4	Sandra Hayak	31424884	Aux enfermeria	Sandra Hayak
5	GERALDINE RANGEL	1112780850	T. SOCIAL	
6	Paola Andrea Jiménez Cortés	1087193725	Practicante de T.S	
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Firma del Facilitador: Susana Salazar C.