ACTA

FECHA: Bogotá, D.C 27 de febrero de 2026

HORA: 1:00 PM
LUGAR: Jardín Infantil Salamandra

TEMA: SOCIALIZACION PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN' DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

OBJETIVO: Promover la comprensión y aplicación efectiva del Protocolo de prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos, a través de la socialización de sus lineamientos y recomendaciones, con el fin de fortalecer las prácticas en el Jardín Infantil Salamandra.

ASISTENTES: responsable del servicio, auxiliares de servicios, auxiliares de nutrición

RESPONSABLES: responsable del servicio- Yenni Morales y Yoana Hernández- Docente

DESARROLLO

En el Jardín Infantil Salamandra se realizó la socialización del Protocolo de Prevención y Manejo Adecuado de Desperdicios de Alimentos con el personal de servicios generales y el personal de nutrición. Esta actividad fue realizada por la coordinadora de la unidad operativa y la delegada ambiental, con el propósito de fortalecer las prácticas relacionadas con la prevención del desperdicio de alimentos y el manejo adecuado de los residuos que se generan durante la preparación, servido y consumo de los alimentos dentro del jardín.

Durante el espacio se explicó la importancia de aplicar correctamente los lineamientos establecidos, teniendo en cuenta que el manejo responsable de los alimentos y de los residuos contribuye a mantener condiciones adecuadas de higiene, prevenir riesgos para la salud de los niños y niñas y fortalecer el cuidado

del ambiente dentro de la unidad operativa. Asimismo, se recordó que cada integrante del equipo cumple un papel fundamental dentro del proceso, ya que desde sus funciones diarias puede aportar a la disminución del desperdicio de alimentos y al adecuado manejo de los residuos generados en el servicio de alimentación.

También se resaltó la importancia de realizar seguimiento permanente a las prácticas implementadas en el servicio de alimentación, promoviendo la organización, el cumplimiento de los procedimientos y el trabajo en equipo entre el personal de nutrición y el personal de servicios generales.

Dentro de los aspectos más importantes abordados durante la socialización se destacaron los siguientes:

• Realizar una adecuada separación y disposición de los residuos generados durante las actividades del servicio de alimentación.

• Manejar correctamente el descomide, es decir, los restos de alimentos que quedan después del consumo, depositándolos en los recipientes destinados para este fin.

• Mantener las canecas o recipientes de residuos debidamente identificados, limpios y cerrados, evitando malos olores, contaminación o presencia de vectores.

• Fortalecer las prácticas de limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies, especialmente en las áreas donde se manipulan alimentos.

• Identificar oportunamente alimentos que no se encuentren aptos para el consumo, evitando su uso y reportando la situación de acuerdo con el procedimiento establecido.

• Promover el uso adecuado del menaje y utensilios durante el servido de los alimentos, con el fin de prevenir derrames o pérdidas innecesarias.

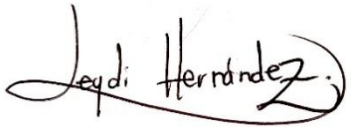
• Mantener el compromiso con las buenas prácticas de manipulación de alimentos, garantizando la calidad, inocuidad y adecuado manejo de los mismos dentro del servicio de alimentación.

Adicionalmente, se recordó al personal la importancia del diligenciamiento del formato 803, el cual permite llevar el registro y control de los alimentos que presentan sobrantes o desperdicio durante el servicio. Se indicó que este formato debe diligenciarse de manera clara, completa y oportuna, ya que la información registrada permite realizar seguimiento a las cantidades de alimentos que se desperdician y analizar posibles acciones de mejora para prevenir estas situaciones dentro del Jardín Infantil Salamandra.

Finalmente, se resolvieron inquietudes del personal participante y se reiteró la importancia de aplicar estas orientaciones en las actividades cotidianas del jardín, fortaleciendo el compromiso del equipo de trabajo con el adecuado manejo de los alimentos, la correcta disposición de los residuos y el cumplimiento de los procedimientos establecidos en la unidad operativa.

Elaboro

Responsable del servicio: Yeni Morales- 

Docente: Yoana Hernandez 



PIC•COLLAGE

En constancia firman

María Aloyda Poroa	Porsonal Servicios Generales	J.I. Salamandra	Maria Poroa
Katherine Juliette Herrera Rodríguez	Personal Servicios Generales	J.I. Salamandra	Katherine Herrera
Genny Alexandra Parra Sierra	Personal Servicios Generales	J.I. Salamandra	
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I. Salamandra	Maribel Rincon Herrera
Olga Lucía Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I. Salamandra	Olga Quina
Nathalia Ordoñez Garcia	Personal Servicio de Alimentos	J.I. Salamandra	Nathalia ordoñez